Flicon : 240 Hoeperger

Digitized by Google

<36603435420014

<36603435420014

Bayer. Staatsbibliothek

Digitized by Google

4° Oec. 240

Oeconomica. De re culinaria. 507.

Digitized by Google

Digitized by Google

Post. Jur. Moscoviens.

Tripart. Decisiv. nec non Observation. Juris ord. Provinciarum Austr. / Sil. ord.

Singularia ad Statuta Municipalia Cracov. Lubl. Lit. &c.

Vollständiges

Küch- und Keller DICTIONARIUM,

Oder

Worterbuch

Worinnen

Alle in Küch- und Keller-Sachen / Als Speisen und Getränke / Kochen / Backen / Confect / Obst / Wein / Bier / Brandewein / Essig / Senff / Gewürtz / Salat / Gemüse / Fleisch / Geflügel / Wildpret / Fischen / Milch / Butter / Käse / Eyern / Brod / Gebäck

BIBLIOTHECA
REGIA
MONACENSIS

Christophorus Otto Comes et
Dns in Schallenberg &c. Præ-
-positus Constantiensis aba.
1693. Canonicus Augustang ab
a.o 1672: eigdemq;. Ecclesiæ De-
-cang ab a.o 1721. natus a.o 1655,
6a Junii, horâ 8a matutinâ in
Hagen prope Lintzium Austriæ
superioris. Patre. Comite Christo-
-phoro Ernesto &c. Matre, Cris-
-tinâ, natâ Baronissâ Schiferin,
denatus a.o 17....

Digitized by Google

Es stellet Fig. 1. das BOOZ vor, welches unge-
fähr
Vier Ellen Engisch Maß und etliche Zoll lang
ist.

Hat die vollkommene Gestalt des Leibs eines Schiffs.

Das Vorder-Theil ist mit Bretern und Planken (Deken)
Zum Theil zugedecket; Das andere Theil aber (Achterdeck)
hat ein Gitter und ist zu einer Thür gemacht.

Worauf man Fig. 2. das Gitter besonders sehen kan.

Dem Kommet Leib- oder Jagt-Gitter (Hytje)
Hat eine Thür und ist mit Latten gemacht.

Die Thür stehet mit Fig. 3. besonders vorgestellet.

Das Leib-Gitter ist mit Latten gemacht, und
Hat zur Seiten eine Thür, welche Fig. 4. gemacht.

Die Thür Fig. 5. stehet vor welcher Fig. 6. stehet.

Die Thüren Fig. 6. sind von den Seiten vor einander
Hat ein starkes Eisen vorgemacht Fig. 7. 8. 9.

Die man in Fig. 10. 11. 12. 13. 14. 15. 16. 17. 18. 19. 20.
Fig. 21. 22. 23. 24. 25. 26. 27. 28. 29. 30. 31. 32. 33. 34. 35. 36. 37. 38. 39. 40. 41. 42. 43. 44. 45. 46. 47. 48. 49. 50. 51. 52. 53. 54. 55. 56. 57. 58. 59. 60. 61. 62. 63. 64. 65. 66. 67. 68. 69. 70. 71. 72. 73. 74. 75. 76. 77. 78. 79. 80. 81. 82. 83. 84. 85. 86. 87. 88. 89. 90. 91. 92. 93. 94. 95. 96. 97. 98. 99. 100. 101. 102. 103. 104. 105. 106. 107. 108. 109. 110. 111. 112. 113. 114. 115. 116. 117. 118. 119. 120. 121. 122. 123. 124. 125. 126. 127. 128. 129. 130. 131. 132. 133. 134. 135. 136. 137. 138. 139. 140. 141. 142. 143. 144. 145. 146. 147. 148. 149. 150. 151. 152. 153. 154. 155. 156. 157. 158. 159. 160. 161. 162. 163. 164. 165. 166. 167. 168. 169. 170. 171. 172. 173. 174. 175. 176. 177. 178. 179. 180. 181. 182. 183. 184. 185. 186. 187. 188. 189. 190. 191. 192. 193. 194. 195. 196. 197. 198. 199. 200. 201. 202. 203. 204. 205. 206. 207. 208. 209. 210. 211. 212. 213. 214. 215. 216. 217. 218. 219. 220. 221. 222. 223. 224. 225. 226. 227. 228. 229. 230. 231. 232. 233. 234. 235. 236. 237. 238. 239. 240. 241. 242. 243. 244. 245. 246. 247. 248. 249. 250. 251. 252. 253. 254. 255. 256. 257. 258. 259. 260. 261. 262. 263. 264. 265. 266. 267. 268. 269. 270. 271. 272. 273. 274. 275. 276. 277. 278. 279. 280. 281. 282. 283. 284. 285. 286. 287. 288. 289. 290. 291. 292. 293. 294. 295. 296. 297. 298. 299. 300. 301. 302. 303. 304. 305. 306. 307. 308. 309. 310. 311. 312. 313. 314. 315. 316. 317. 318. 319. 320. 321. 322. 323. 324. 325. 326. 327. 328. 329. 330. 331. 332. 333. 334. 335. 336. 337. 338. 339. 340. 341. 342. 343. 344. 345. 346. 347. 348. 349. 350. 351. 352. 353. 354. 355. 356. 357. 358. 359. 360. 361. 362. 363. 364. 365. 366. 367. 368. 369. 370. 371. 372. 373. 374. 375. 376. 377. 378. 379. 380. 381. 382. 383. 384. 385. 386. 387. 388. 389. 390. 391. 392. 393. 394. 395. 396. 397. 398. 399. 400. 401. 402. 403. 404. 405. 406. 407. 408. 409. 410. 411. 412. 413. 414. 415. 416. 417. 418. 419. 420. 421. 422. 423. 424. 425. 426. 427. 428. 429. 430. 431. 432. 433. 434. 435. 436. 437. 438. 439. 440. 441. 442. 443. 444. 445. 446. 447. 448. 449. 450. 451. 452. 453. 454. 455. 456. 457. 458. 459. 460. 461. 462. 463. 464. 465. 466. 467. 468. 469. 470. 471. 472. 473. 474. 475. 476. 477. 478. 479. 480. 481. 482. 483. 484. 485. 486. 487. 488. 489. 490. 491. 492. 493. 494. 495. 496. 497. 498. 499. 500. 501. 502. 503. 504. 505. 506. 507. 508. 509. 510. 511. 512. 513. 514. 515. 516. 517. 518. 519. 520. 521. 522. 523. 524. 525. 526. 527. 528. 529. 530. 531. 532. 533. 534. 535. 536. 537. 538. 539. 540. 541. 542. 543. 544. 545. 546. 547. 548. 549. 550. 551. 552. 553. 554. 555. 556. 557. 558. 559. 560. 561. 562. 563. 564. 565. 566. 567. 568. 569. 570. 571. 572. 573. 574. 575. 576. 577. 578. 579. 580. 581. 582. 583. 584. 585. 586. 587. 588. 589. 590. 591. 592. 593. 594. 595. 596. 597. 598. 599. 600. 601. 602. 603. 604. 605. 606. 607. 608. 609. 610. 611. 612. 613. 614. 615. 616. 617. 618. 619. 620. 621. 622. 623. 624. 625. 626. 627. 628. 629. 630. 631. 632. 633. 634. 635. 636. 637. 638. 639. 640. 641. 642. 643. 644. 645. 646. 647. 648. 649. 650. 651. 652. 653. 654. 655. 656. 657. 658. 659. 660. 661. 662. 663. 664. 665. 666. 667. 668. 669. 670. 671. 672. 673. 674. 675. 676. 677. 678. 679. 680. 681. 682. 683. 684. 685. 686. 687. 688. 689. 690. 691. 692. 693. 694. 695. 696. 697. 698. 699. 700. 701. 702. 703. 704. 705. 706. 707. 708. 709. 710. 711. 712. 713. 714. 715. 716. 717. 718. 719. 720. 721. 722. 723. 724. 725. 726. 727. 728. 729. 730. 731. 732. 733. 734. 735. 736. 737. 738. 739. 740. 741. 742. 743. 744. 745. 746. 747. 748. 749. 750. 751. 752. 753. 754. 755. 756. 757. 758. 759. 760. 761. 762. 763. 764. 765. 766. 767. 768. 769. 770. 771. 772. 773. 774. 775. 776. 777. 778. 779. 780. 781. 782. 783. 784. 785. 786. 787. 788. 789. 790. 791. 792. 793. 794. 795. 796. 797. 798. 799. 800. 801. 802. 803. 804. 805. 806. 807. 808. 809. 810. 811. 812. 813. 814. 815. 816. 817. 818. 819. 820. 821. 822. 823. 824. 825. 826. 827. 828. 829. 830. 831. 832. 833. 834. 835. 836. 837. 838. 839. 840. 841. 842. 843. 844. 845. 846. 847. 848. 849. 850. 851. 852. 853. 854. 855. 856. 857. 858. 859. 860. 861. 862. 863. 864. 865. 866. 867. 868. 869. 870. 871. 872. 873. 874. 875. 876. 877. 878. 879. 880. 881. 882. 883. 884. 885. 886. 887. 888. 889. 890. 891. 892. 893. 894. 895. 896. 897. 898. 899. 900. 901. 902. 903. 904. 905. 906. 907. 908. 909. 910. 911. 912. 913. 914. 915. 916. 917. 918. 919. 920. 921. 922. 923. 924. 925. 926. 927. 928. 929. 930. 931. 932. 933. 934. 935. 936. 937. 938. 939. 940. 941. 942. 943. 944. 945. 946. 947. 948. 949. 950. 951. 952. 953. 954. 955. 956. 957. 958. 959. 960. 961. 962. 963. 964. 965. 966. 967. 968. 969. 970. 971. 972. 973. 974. 975. 976. 977. 978. 979. 980. 981. 982. 983. 984. 985. 986. 987. 988. 989. 990. 991. 992. 993. 994. 995. 996. 997. 998. 999. 1000.

Thume sind die Seilen fest und Dauerhaft sind
Mit grosser Mühe und Arbeit gemacht Fig. 1.
Es wird nicht weniger an Schaden seit einiger
Zeit durch Würmer, als durch Feuer und Wasser

Es möchte Cyri Macht gleich noch ſo nahe ſeyn/
Das tolle Babel blieb/ und ſtarb auch bey dem Wein.

Doch hielt ſich GOttes Volck bey ſo verkehrter Welt
Noch allzeit unbefleckt von ſolchen ſchnöden Lüſten/
Zur Speiſe wählte es die Kräuter auf dem Feld/
Und ein Johannes war ſtets in der rauhen Wüſten:
Viel Heyden lebten auch in gleicher Tugend-Lieb/
Wiewohl ſie nicht allzeit in rechten Schrancken blieb.

Bey wahren Chriſten iſt die höchſte Sorg allein/
Wie täglich ihre Seel in GOtt geſättigt werde/
Des ſchwachen Leibes Cur muß mäßig Leben ſeyn/
Wann dem verſoffnen Wanſt beyzeiten deckt die Erde/
Indes daß ſeine Seel in Höllen Flammen leydt/
Und in den höchſten Durſt um wenig Waſſers ſchreyt.

Bemerck hieraus/ o Menſch! den Greul der Völlerey/
Und ſorge mehr die Seel als deinen Leib zu füllen/
Erwege/ welch ein Vieh ein ſtets Beſoffner ſey/
Und wie hingegen leicht ſich die Natur laß ſtillen/
Ja/ daß auf Schlemmen hier erfolg der Höllen-Quaal/
Und auf das Mäßig-ſeyn/ des Himmels Freuden-Mahl.

Vor-

Chronicke von dem geringen Liecht.

Anno 1600. Hat sich begeben / das die Stadt Cöln / wegen jhrer Gelegenheit / vnd das sie an dem Rheinstrom gelegen / sich nicht bey den Jahren / wie andere Städte / mit Nebel vnd Finsternuß / sondern mit einem hellen Liecht / vnd Clarheit / wie die Sonne / vnd Tag / hat vnterscheiden / vnd erkennen lassen / Dann es ist jhr Liecht / vnd Clarheit / nicht allein / wie bey andern Städten / auff die Nacht / sondern auch auff den Tag / gewesen / Dann es haben sich / wie Chronicken / Historien / Cosmographien / Postillen / Liedern / Gesängen / Gebetten / vnd Predigten / zu ersehen / vnd zu befinden / alle Fürsten / Herren / Grafen / Ritter / Edelleute / Gelehrte / Ungelehrte / Frey vnd Reichsstädte / Vornehme / Geringe / Arme / Reiche / Gesunde / Kranke / Alte / Junge / Weiber / Jungfrawen / Kinder / Bawren / Handwercksleute / Kauffleute / Schiffleute / Fischer / Schiffer / Soldaten / Bettler / Diebe / Mörder / Ja alle Menschen / Thier / Vögel / Fische / Gewürme / Bäume / Kräuter / Blumen / Früchte / Metallen / Steine / Erden / Wasser / Lufft / Feuer / Himmel / Sonne / Mond / Sternen / Planeten / Firmament / Elementen / Cörper / Geister / Engel / Gott selbst / vnd alle Creaturen / vnd Geschöpffe / Gottes / vnd alle Werck / Gottes / vnd alle Wunderwerck / Gottes / vnd alle Gnade / Gottes / vnd alle Barmhertzigkeit / Gottes / vnd alle Gerechtigkeit

Wenn die Hände Krankheiten an sich haben, so ist solches
auch an den Füssen, als auf welchen sie stehen, und
dieselbe die Leibesgrösse zu tragen haben, zu sehen und
zu spüren. Dahero ist auch nöthig, daß wir auch
von den Krankheiten der Füsse, insonderheit der Lah-
me und Gebrechlichkeiten, Meldung thun. Solche Krank-
heiten sind: Die Lähmigkeit, Gebrechlichkeit, Geschwulst,
Wassersucht, Podagra, Ischias, Rheumatismus, Ver-
stauchung, Verrenkung, Beinbruch, Wolfsgrube, Ge-
schwulst, Geschwür, Fisteln, Krebs, Brand, Hühneraugen,
Warzen, Schwielen, Frost, Hitzblattern, Flechten, Jucken,
Grind, Räude, Läuse, Nissel, Flöhe, Wanzen, Ungeziefer,
Mücken, Gelsen, Fliegen, Bremsen, Hornissen, Wespen,
Bienen, Ameisen, Scorpionen, Spinnen, Tausendfüsse,
Eidexen, Frösche, Schlangen, Natterzungen, Blindschlei-
chen, Molchen, Salamander, Crocodilen, Eidechsen,
Chamäleon, Basilisken, Lindwürmern, Drachen, Ver-
giftungen, Gift, Pest, Seuchen, Fieber, Hitzige Fieber,
Faulfieber, Nervenfieber, Gallenfieber, Schleimfieber,
Wechselfieber, Tertianfieber, Quartanfieber, Quotidian-
fieber, Hectisches Fieber, Schwindsucht, Abzehrung,
Auszehrung, Hitzige Krankheiten, Kalte Krankheiten,
Feuchte Krankheiten, Trockene Krankheiten, Schwin-
del, Ohnmacht, Schlag, Gliederreissen, Gliederschmerzen,
Gliederlähmigkeit, Gliederbrechen, Gliederbeben, Ge-
lenkschmerzen, Gelenkgeschwulst, Gelenkgeschwür, Ge-
lenkbeben, Gelenkbrechen, Gelenkverrenkung, Gelenk-
verstauchung, Gelenkbeinbruch, Gelenkwassersucht,
Gelenkwolfsgrube, Gelenkfisteln, Gelenkkrebs, Gelenk-
brand, Gelenkhühneraugen, Gelenkwarzen, Gelenk-
schwielen, Gelenkfrost, Gelenkhitzblattern, Gelenk-
flechten, Gelenkjucken, Gelenkgrind, Gelenkräude,
Gelenkläuse, Gelenknissel, Gelenkflöhe, Gelenkwanzen,
Gelenkungeziefer, Gelenkmücken, Gelenkgelsen, Gelenk-
fliegen, Gelenkbremsen, Gelenkhornissen, Gelenkwes-
pen, Gelenkbienen, Gelenkameisen, Gelenkscorpionen,
Gelenkspinnen, Gelenktausendfüsse, Gelenkeidexen,
Gelenkfrösche, Gelenkschlangen, Gelenknatterzungen,
Gelenkblindschleichen, Gelenkmolchen, Gelenksalaman-
der, Gelenkcrocodilen, Gelenkeidechsen, Gelenkcha-
mäleon, Gelenkbasilisken, Gelenklindwürmern, Gelenk-
drachen, Gelenkvergiftungen, Gelenkgift, Gelenkpest,
Gelenkseuchen, Gelenkfieber, Gelenkhitzige Fieber,
Gelenkfaulfieber, Gelenknervenfieber, Gelenkgallen-
fieber, Gelenkschleimfieber, Gelenkwechselfieber, Ge-
lenktertianfieber, Gelenkquartanfieber, Gelenkquoti-
dianfieber, Gelenkhectisches Fieber, Gelenkschwind-
sucht, Gelenkabzehrung, Gelenkauszehrung, Gelenk-
hitzige Krankheiten, Gelenkkalte Krankheiten, Gelenk-
feuchte Krankheiten, Gelenktrockene Krankheiten,
Gelenkschwindel, Gelenkohnmacht, Gelenkschlag,
Gelenkgliederreissen, Gelenkgliederschmerzen, Gelenk-
gliederlähmigkeit, Gelenkgliederbrechen, Gelenkglie-
derbeben, Gelenkgelenkschmerzen, Gelenkgelenkge-
schwulst, Gelenkgelenkgeschwür, Gelenkgelenkbeben,
Gelenkgelenkbrechen, Gelenkgelenkverrenkung, Gelenk-
gelenkverstauchung, Gelenkgelenkbeinbruch, Gelenk-
gelenkwassersucht, Gelenkgelenkwolfsgrube, Gelenk-
gelenkfisteln, Gelenkgelenkkrebs, Gelenkgelenkbrand,
Gelenkgelenkhühneraugen, Gelenkgelenkwarzen, Gelenk-
gelenkschwielen, Gelenkgelenkfrost, Gelenkgelenkhitz-
blattern, Gelenkgelenkflechten, Gelenkgelenkjucken,
Gelenkgelenkgrind, Gelenkgelenkräude, Gelenkgelenk-
läuse, Gelenkgelenknissel, Gelenkgelenkflöhe, Gelenk-
gelenkwanzen, Gelenkgelenkungeziefer, Gelenkgelenk-
mücken, Gelenkgelenkgelsen, Gelenkgelenkfliegen,
Gelenkgelenkbremsen, Gelenkgelenkhornissen, Gelenk-
gelenkwespen, Gelenkgelenkbienen, Gelenkgelenkame-
isen, Gelenkgelenkscorpionen, Gelenkgelenkspinnen,
Gelenkgelenktausendfüsse, Gelenkgelenkeidexen, Gelenk-
gelenkfrösche, Gelenkgelenkschlangen, Gelenkgelenk-
natterzungen, Gelenkgelenkblindschleichen, Gelenk-
gelenkmolchen, Gelenkgelenksalamander, Gelenkge-
lenkcrocodilen, Gelenkgelenkeidechsen, Gelenkgelenk-
chamäleon, Gelenkgelenkbasilisken, Gelenkgelenklind-
würmern, Gelenkgelenkdrachen, Gelenkgelenkvergif-
tungen, Gelenkgelenkgift, Gelenkgelenkpest, Gelenk-
gelenkseuchen, Gelenkgelenkfieber, Gelenkgelenkhitzige
Fieber, Gelenkgelenkfaulfieber, Gelenkgelenknerven-
fieber, Gelenkgelenkgallenfieber, Gelenkgelenkschleim-
fieber, Gelenkgelenkwechselfieber, Gelenkgelenkter-
tianfieber, Gelenkgelenkquartanfieber, Gelenkgelenk-
quotidianfieber, Gelenkgelenkhectisches Fieber, Gelenk-
gelenkschwindsucht, Gelenkgelenkabzehrung, Gelenk-
gelenkauszehrung, Gelenkgelenkhitzige Krankheiten,
Gelenkgelenkkalte Krankheiten, Gelenkgelenkfeuchte
Krankheiten, Gelenkgelenktrockene Krankheiten, Gelenk-
gelenkschwindel, Gelenkgelenkohnmacht, Gelenkgelenk-
schlag, Gelenkgelenkgliederreissen, Gelenkgelenkglie-
derschmerzen, Gelenkgelenkgliederlähmigkeit, Gelenk-
gelenkgliederbrechen, Gelenkgelenkgliederbeben, Ge-
lenkgelenkgelenkschmerzen, Gelenkgelenkgelenkge-
schwulst, Gelenkgelenkgelenkgeschwür, Gelenkgelenk-
gelenkbeben, Gelenkgelenkgelenkbrechen, Gelenkge-
lenkgelenkverrenkung, Gelenkgelenkgelenkverstau-
chung, Gelenkgelenkgelenkbeinbruch, Gelenkgelenk-
gelenkwassersucht, Gelenkgelenkgelenkwolfsgrube,
Gelenkgelenkgelenkfisteln, Gelenkgelenkgelenkkrebs,
Gelenkgelenkgelenkbrand, Gelenkgelenkgelenkhüh-
neraugen, Gelenkgelenkgelenkwarzen, Gelenkgelenk-
gelenkschwielen, Gelenkgelenkgelenkfrost, Gelenkge-
lenkgelenkhitzblattern, Gelenkgelenkgelenkflechten,
Gelenkgelenkgelenkjucken, Gelenkgelenkgelenkgrind,
Gelenkgelenkgelenkräude, Gelenkgelenkgelenkläuse,
Gelenkgelenkgelenknissel, Gelenkgelenkgelenkflöhe,
Gelenkgelenkgelenkwanzen, Gelenkgelenkgelenkunge-
ziefer, Gelenkgelenkgelenkmücken, Gelenkgelenkge-
lenkgelsen, Gelenkgelenkgelenkfliegen, Gelenkgelenk-
gelenkbremsen, Gelenkgelenkgelenkhornissen, Gelenk-
gelenkgelenkwespen, Gelenkgelenkgelenkbienen, Ge-
lenkgelenkgelenkameisen, Gelenkgelenkgelenkscorpio-
nen, Gelenkgelenkgelenkspinnen, Gelenkgelenkgelenk-
tausendfüsse, Gelenkgelenkgelenkeidexen, Gelenkge-
lenkgelenkfrösche, Gelenkgelenkgelenkschlangen,
Gelenkgelenkgelenknatterzungen, Gelenkgelenkgelenk-
blindschleichen, Gelenkgelenkgelenkmolchen, Gelenk-
gelenkgelenksalamander, Gelenkgelenkgelenkcroco-
dilen, Gelenkgelenkgelenkeidechsen, Gelenkgelenkge-
lenkchamäleon, Gelenkgelenkgelenkbasilisken, Gelenk-
gelenkgelenklindwürmern, Gelenkgelenkgelenkdra-
chen, Gelenkgelenkgelenkvergiftungen, Gelenkgelenk-
gelenkgift, Gelenkgelenkgelenkpest, Gelenkgelenk-
gelenkseuchen, Gelenkgelenkgelenkfieber, Gelenkge-
lenkgelenkhitzige Fieber, Gelenkgelenkgelenkfaul-
fieber, Gelenkgelenkgelenknervenfieber, Gelenkge-
lenkgelenkgallenfieber, Gelenkgelenkgelenkschleim-
fieber, Gelenkgelenkgelenkwechselfieber, Gelenkge-
lenkgelenktertianfieber, Gelenkgelenkgelenkquar-
tanfieber, Gelenkgelenkgelenkquotidianfieber, Gelenk-
gelenkgelenkhectisches Fieber, Gelenkgelenkgelenk-
schwindsucht, Gelenkgelenkgelenkabzehrung, Gelenk-
gelenkgelenkauszehrung, Gelenkgelenkgelenkhitzige
Krankheiten, Gelenkgelenkgelenkkalte Krankheiten,
Gelenkgelenkgelenkfeuchte Krankheiten, Gelenkge-
lenkgelenktrockene Krankheiten, Gelenkgelenkge-
lenkschwindel, Gelenkgelenkgelenkohnmacht, Gelenk-
gelenkgelenkschlag, Gelenkgelenkgelenkgliederreis-
sen, Gelenkgelenkgelenkgliederschmerzen, Gelenkge-
lenkgelenkgliederlähmigkeit, Gelenkgelenkgelenk-
gliederbrechen, Gelenkgelenkgelenkgliederbeben,
Gelenkgelenkgelenkgelenkschmerzen, Gelenkgelenk-
gelenkgelenkgeschwulst, Gelenkgelenkgelenkgelenk-
geschwür, Gelenkgelenkgelenkgelenkbeben, Gelenk-
gelenkgelenkgelenkbrechen, Gelenkgelenkgelenkge-
lenkverrenkung, Gelenkgelenkgelenkgelenkverstau-
chung, Gelenkgelenkgelenkgelenkbeinbruch, Gelenk-
gelenkgelenkgelenkwassersucht, Gelenkgelenkgelenk-
gelenkwolfsgrube, Gelenkgelenkgelenkgelenkfisteln,
Gelenkgelenkgelenkgelenkkrebs, Gelenkgelenkgelenk-
gelenkbrand, Gelenkgelenkgelenkgelenkhühnerau-
gen, Gelenkgelenkgelenkgelenkwarzen, Gelenkgelenk-
gelenkgelenkschwielen, Gelenkgelenkgelenkgelenk-
frost, Gelenkgelenkgelenkgelenkhitzblattern, Gelenk-
gelenkgelenkgelenkflechten, Gelenkgelenkgelenkge-
lenkjucken, Gelenkgelenkgelenkgelenkgrind, Gelenk-
gelenkgelenkgelenkräude, Gelenkgelenkgelenkge-
lenkläuse, Gelenkgelenkgelenkgelenknissel, Gelenk-
gelenkgelenkgelenkflöhe, Gelenkgelenkgelenkgelenk-
wanzen, Gelenkgelenkgelenkgelenkungeziefer, Gelenk-
gelenkgelenkgelenkmücken, Gelenkgelenkgelenkge-
lenkgelsen, Gelenkgelenkgelenkgelenkfliegen, Gelenk-
gelenkgelenkgelenkbremsen, Gelenkgelenkgelenkge-
lenkhornissen, Gelenkgelenkgelenkgelenkwespen,
Gelenkgelenkgelenkgelenkbienen, Gelenkgelenkge-
lenkgelenkameisen, Gelenkgelenkgelenkgelenkscor-
pionen, Gelenkgelenkgelenkgelenkspinnen, Gelenk-
gelenkgelenkgelenktausendfüsse, Gelenkgelenkge-
lenkgelenkeidexen, Gelenkgelenkgelenkgelenkfrö-
sche, Gelenkgelenkgelenkgelenkschlangen, Gelenk-
gelenkgelenkgelenknatterzungen, Gelenkgelenkge-
lenkgelenkblindschleichen, Gelenkgelenkgelenkge-
lenkmolchen, Gelenkgelenkgelenkgelenksalaman-
der, Gelenkgelenkgelenkgelenkcrocodilen, Gelenk-
gelenkgelenkgelenkeidechsen, Gelenkgelenkgelenk-
gelenkchamäleon, Gelenkgelenkgelenkgelenkbasi-
lisken, Gelenkgelenkgelenkgelenklindwürmern,
Gelenkgelenkgelenkgelenkdrachen, Gelenkgelenk-
gelenkgelenkvergiftungen, Gelenkgelenkgelenkge-
lenkgift, Gelenkgelenkgelenkgelenkpest, Gelenk-
gelenkgelenkgelenkseuchen, Gelenkgelenkgelenk-
gelenkfieber, Gelenkgelenkgelenkgelenkhitzige
Fieber, Gelenkgelenkgelenkgelenkfaulfieber, Gelenk-
gelenkgelenkgelenknervenfieber, Gelenkgelenkge-
lenkgelenkgallenfieber, Gelenkgelenkgelenkgelenk-
schleimfieber, Gelenkgelenkgelenkgelenkwechsel-
fieber, Gelenkgelenkgelenkgelenktertianfieber, Gelenk-
gelenkgelenkgelenkquartanfieber, Gelenkgelenkge-
lenkgelenkquotidianfieber, Gelenkgelenkgelenkge-
lenkhectisches Fieber, Gelenkgelenkgelenkgelenk-
schwindsucht, Gelenkgelenkgelenkgelenkabzehrung,
Gelenkgelenkgelenkgelenkauszehrung, Gelenkgelenk-
gelenkgelenkhitzige Krankheiten, Gelenkgelenkge-
lenkgelenkkalte Krankheiten, Gelenkgelenkgelenk-
gelenkfeuchte Krankheiten, Gelenkgelenkgelenkge-
lenktrockene Krankheiten, Gelenkgelenkgelenkge-
lenkschwindel, Gelenkgelenkgelenkgelenkohnmacht,
Gelenkgelenkgelenkgelenkschlag, Gelenkgelenkge-
lenkgelenkgliederreissen, Gelenkgelenkgelenkge-
lenkgliederschmerzen, Gelenkgelenkgelenkgelenk-
gliederlähmigkeit, Gelenkgelenkgelenkgelenkglie-
derbrechen, Gelenkgelenkgelenkgelenkgliederbe-
ben, Gelenkgelenkgelenkgelenkgelenkschmerzen,
Gelenkgelenkgelenkgelenkgelenkgeschwulst, Gelenk-
gelenkgelenkgelenkgelenkgeschwür, Gelenkgelenk-
gelenkgelenkgelenkbeben, Gelenkgelenkgelenkge-
lenkgelenkbrechen, Gelenkgelenkgelenkgelenkge-
lenkverrenkung, Gelenkgelenkgelenkgelenkgelenk-
verstauchung, Gelenkgelenkgelenkgelenkgelenk-
beinbruch, Gelenkgelenkgelenkgelenkgelenkwas-
sersucht, Gelenkgelenkgelenkgelenkgelenkwolfs-
grube, Gelenkgelenkgelenkgelenkgelenkfisteln,
Gelenkgelenkgelenkgelenkgelenkkrebs, Gelenkge-
lenkgelenkgelenkgelenkbrand, Gelenkgelenkgelenk-
gelenkgelenkhühneraugen, Gelenkgelenkgelenkge-
lenkgelenkwarzen, Gelenkgelenkgelenkgelenkge-
lenkschwielen, Gelenkgelenkgelenkgelenkgelenk-
frost, Gelenkgelenkgelenkgelenkgelenkhitzblat-
tern, Gelenkgelenkgelenkgelenkgelenkflechten,
Gelenkgelenkgelenkgelenkgelenkjucken, Gelenk-
gelenkgelenkgelenkgelenkgrind, Gelenkgelenkge-
lenkgelenkgelenkräude, Gelenkgelenkgelenkge-
lenkgelenkläuse, Gelenkgelenkgelenkgelenkge-
lenknissel, Gelenkgelenkgelenkgelenkgelenk-
flöhe, Gelenkgelenkgelenkgelenkgelenkwanzen,
Gelenkgelenkgelenkgelenkgelenkungeziefer, Gelenk-
gelenkgelenkgelenkgelenkmücken, Gelenkgelenk-
gelenkgelenkgelenkgelsen, Gelenkgelenkgelenk-
gelenkgelenkfliegen, Gelenkgelenkgelenkgelenk-
gelenkbremsen, Gelenkgelenkgelenkgelenkge-
lenkhornissen, Gelenkgelenkgelenkgelenkgelenk-
wespen, Gelenkgelenkgelenkgelenkgelenkbienen,
Gelenkgelenkgelenkgelenkgelenkameisen, Gelenk-
gelenkgelenkgelenkgelenkscorpionen, Gelenkge-
lenkgelenkgelenkgelenkgelenkspinnen, Gelenk-
gelenkgelenkgelenkgelenktausendfüsse, Gelenk-
gelenkgelenkgelenkgelenkeidexen, Gelenkgelenk-
gelenkgelenkgelenkfrösche, Gelenkgelenkgelenk-
gelenkgelenkschlangen, Gelenkgelenkgelenkge-
lenkgelenknatterzungen, Gelenkgelenkgelenkge-
lenkgelenkblindschleichen, Gelenkgelenkgelenk-
gelenkgelenkmolchen, Gelenkgelenkgelenkgelenk-
gelenksalamander, Gelenkgelenkgelenkgelenkge-
lenkcrocodilen, Gelenkgelenkgelenkgelenkgelenk-
eidechsen, Gelenkgelenkgelenkgelenkgelenkcha-
mäleon, Gelenkgelenkgelenkgelenkgelenkbasili-
sken, Gelenkgelenkgelenkgelenkgelenklindwür-
mern, Gelenkgelenkgelenkgelenkgelenkdrachen,
Gelenkgelenkgelenkgelenkgelenkvergiftungen,
Gelenkgelenkgelenkgelenkgelenkgift, Gelenkge-
lenkgelenkgelenkgelenkpest, Gelenkgelenkgelenk-
gelenkgelenkseuchen, Gelenkgelenkgelenkgelenk-
gelenkfieber, Gelenkgelenkgelenkgelenkgelenk-
hitzige Fieber, Gelenkgelenkgelenkgelenkgelenk-
faulfieber, Gelenkgelenkgelenkgelenkgelenkner-
venfieber, Gelenkgelenkgelenkgelenkgelenkgal-
lenfieber, Gelenkgelenkgelenkgelenkgelenk-
schleimfieber, Gelenkgelenkgelenkgelenkgelenk-
wechselfieber, Gelenkgelenkgelenkgelenkgelenk-
tertianfieber, Gelenkgelenkgelenkgelenkgelenk-
quartanfieber, Gelenkgelenkgelenkgelenkgelenk-
quotidianfieber, Gelenkgelenkgelenkgelenkge-
lenkhectisches Fieber, Gelenkgelenkgelenkgelenk-
gelenkschwindsucht, Gelenkgelenkgelenkgelenk-
gelenkabzehrung, Gelenkgelenkgelenkgelenkge-
lenkauszehrung, Gelenkgelenkgelenkgelenkge-
lenkhitzige Krankheiten, Gelenkgelenkgelenkge-
lenkgelenkkalte Krankheiten, Gelenkgelenkge-
lenkgelenkfeuchte Krankheiten, Gelenkgelenk-
gelenkgelenktrockene Krankheiten, Gelenkge-
lenkgelenkgelenkschwindel, Gelenkgelenkgelenk-
gelenkohnmacht, Gelenkgelenkgelenkgelenk-
schlag, Gelenkgelenkgelenkgelenkgliederreis-
sen, Gelenkgelenkgelenkgelenkgliederschmer-
zen, Gelenkgelenkgelenkgelenkgliederlähmig-
keit, Gelenkgelenkgelenkgelenkgliederbrechen,
Gelenkgelenkgelenkgelenkgliederbeben, Gelenk-
gelenkgelenkgelenkgelenkschmerzen, Gelenkge-
lenkgelenkgelenkgelenkgeschwulst, Gelenkge-
lenkgelenkgelenkgelenkgeschwür, Gelenkgelenk-
gelenkgelenkgelenkbeben, Gelenkgelenkgelenk-
gelenkgelenkbrechen, Gelenkgelenkgelenkgelenk-
gelenkverrenkung, Gelenkgelenkgelenkgelenk-
gelenkverstauchung, Gelenkgelenkgelenkgelenk-
gelenkbeinbruch, Gelenkgelenkgelenkgelenkge-
lenkwassersucht, Gelenkgelenkgelenkgelenkge-
lenkwolfsgrube, Gelenkgelenkgelenkgelenkge-
lenkfisteln, Gelenkgelenkgelenkgelenkgelenk-
krebs, Gelenkgelenkgelenkgelenkgelenkbrand,
Gelenkgelenkgelenkgelenkgelenkhühneraugen,
Gelenkgelenkgelenkgelenkgelenkwarzen, Gelenk-
gelenkgelenkgelenkgelenkschwielen, Gelenkge-
lenkgelenkgelenkgelenkfrost, Gelenkgelenkge-
lenkgelenkgelenkhitzblattern, Gelenkgelenkge-
lenkgelenkgelenkflechten, Gelenkgelenkgelenk-
gelenkgelenkjucken, Gelenkgelenkgelenkgelenk-
gelenkgrind, Gelenkgelenkgelenkgelenkgelenk-
räude, Gelenkgelenkgelenkgelenkgelenkläuse,
Gelenkgelenkgelenkgelenkgelenknissel, Gelenk-
gelenkgelenkgelenkgelenkflöhe, Gelenkgelenk-
gelenkgelenkgelenkwanzen, Gelenkgelenkgelenk-
gelenkgelenkungeziefer, Gelenkgelenkgelenkge-
lenkgelenkmücken, Gelenkgelenkgelenkgelenk-
gelenkgelsen, Gelenkgelenkgelenkgelenkgelenk-
fliegen, Gelenkgelenkgelenkgelenkgelenkbrem-
sen, Gelenkgelenkgelenkgelenkgelenkhornissen,
Gelenkgelenkgelenkgelenkgelenkwespen, Gelenk-
gelenkgelenkgelenkgelenkbienen, Gelenkgelenk-
gelenkgelenkgelenkameisen, Gelenkgelenkge-
lenkgelenkgelenkscorpionen, Gelenkgelenkge-
lenkgelenkgelenkspinnen, Gelenkgelenkgelenk-
gelenkgelenktausendfüsse, Gelenkgelenkgelenk-
gelenkgelenkeidexen, Gelenkgelenkgelenkge-
lenkgelenkfrösche, Gelenkgelenkgelenkgelenk-
gelenkschlangen, Gelenkgelenkgelenkgelenk-
gelenknatterzungen, Gelenkgelenkgelenkgelenk-
gelenkblindschleichen, Gelenkgelenkgelenkge-
lenkgelenkmolchen, Gelenkgelenkgelenkgelenk-
gelenksalamander, Gelenkgelenkgelenkgelenk-
gelenkcrocodilen, Gelenkgelenkgelenkgelenk-
gelenkeidechsen, Gelenkgelenkgelenkgelenk-
gelenkchamäleon, Gelenkgelenkgelenkgelenk-
gelenkbasilisken, Gelenkgelenkgelenkgelenk-
gelenklindwürmern, Gelenkgelenkgelenkgelenk-
gelenkdrachen, Gelenkgelenkgelenkgelenkge-
lenkvergiftungen, Gelenkgelenkgelenkgelenk-
gelenkgift, Gelenkgelenkgelenkgelenkgelenk-
pest, Gelenkgelenkgelenkgelenkgelenkseuchen,
Gelenkgelenkgelenkgelenkgelenkfieber, Gelenk-
gelenkgelenkgelenkgelenkhitzige Fieber, Gelenk-
gelenkgelenkgelenkgelenkfaulfieber, Gelenkge-
lenkgelenkgelenkgelenknervenfieber, Gelenkge-
lenkgelenkgelenkgelenkgallenfieber, Gelenkge-
lenkgelenkgelenkgelenkschleimfieber, Gelenkge-
lenkgelenkgelenkgelenkwechselfieber, Gelenkge-
lenkgelenkgelenkgelenktertianfieber, Gelenkge-
lenkgelenkgelenkgelenkquartanfieber, Gelenkge-
lenkgelenkgelenkgelenkquotidianfieber, Gelenk-
gelenkgelenkgelenkgelenkhectisches Fieber, Gelenk-
gelenkgelenkgelenkgelenkschwindsucht, Gelenk-
gelenkgelenkgelenkgelenkabzehrung, Gelenkge-
lenkgelenkgelenkgelenkauszehrung, Gelenkge-
lenkgelenkgelenkgelenkhitzige Krankheiten, Gelenk-
gelenkgelenkgelenkgelenkkalte Krankheiten, Gelenk-
gelenkgelenkgelenkgelenkfeuchte Krankheiten, Gelenk-
gelenkgelenkgelenkgelenktrockene Krankheiten, Gelenk-
gelenkgelenkgelenkgelenkschwindel, Gelenkgelenk-
gelenkgelenkgelenkohnmacht, Gelenkgelenkgelenk-
gelenkgelenkschlag, Gelenkgelenkgelenkgelenk-
gelenkgliederreissen, Gelenkgelenkgelenkgelenk-
gelenkgliederschmerzen, Gelenkgelenkgelenkge-
lenkgelenkgliederlähmigkeit, Gelenkgelenkgelenk-
gelenkgelenkgliederbrechen, Gelenkgelenkgelenk-
gelenkgelenkgliederbeben, Gelenkgelenkgelenk-
gelenkgelenkgelenkschmerzen, Gelenkgelenkge-
lenkgelenkgelenkgelenkgeschwulst, Gelenkge-
lenkgelenkgelenkgelenkgelenkgeschwür, Gelenk-
gelenkgelenkgelenkgelenkgelenkbeben, Gelenk-
gelenkgelenkgelenkgelenkgelenkbrechen, Gelenk-
gelenkgelenkgelenkgelenkgelenkverrenkung, Gelenk-
gelenkgelenkgelenkgelenkgelenkverstauchung,
Gelenkgelenkgelenkgelenkgelenkbeinbruch, Gelenk-
gelenkgelenkgelenkgelenkgelenkwassersucht, Gelenk-
gelenkgelenkgelenkgelenkgelenkwolfsgrube, Gelenk-
gelenkgelenkgelenkgelenkgelenkfisteln, Gelenkge-
lenkgelenkgelenkgelenkgelenkkrebs, Gelenkgelenk-
gelenkgelenkgelenkgelenkbrand, Gelenkgelenk-
gelenkgelenkgelenkgelenkhühneraugen, Gelenkge-
lenkgelenkgelenkgelenkgelenkwarzen, Gelenkge-
lenkgelenkgelenkgelenkgelenkschwielen, Gelenk-
gelenkgelenkgelenkgelenkgelenkfrost, Gelenkge-
lenkgelenkgelenkgelenkgelenkhitzblattern, Gelenk-
gelenkgelenkgelenkgelenkgelenkflechten, Gelenk-
gelenkgelenkgelenkgelenkgelenkjucken, Gelenk-
gelenkgelenkgelenkgelenkgelenkgrind, Gelenkge-
lenkgelenkgelenkgelenkgelenkräude, Gelenkge-
lenkgelenkgelenkgelenkgelenkläuse, Gelenkge-
lenkgelenkgelenkgelenkgelenknissel, Gelenkge-
lenkgelenkgelenkgelenkgelenkflöhe, Gelenkge-
lenkgelenkgelenkgelenkgelenkwanzen, Gelenkge-
lenkgelenkgelenkgelenkgelenkungeziefer, Gelenk-
gelenkgelenkgelenkgelenkgelenkmücken, Gelenk-
gelenkgelenkgelenkgelenkgelenkgelsen, Gelenk-
gelenkgelenkgelenkgelenkgelenkfliegen, Gelenk-
gelenkgelenkgelenkgelenkgelenkbremsen, Gelenk-
gelenkgelenkgelenkgelenkgelenkhornissen, Gelenk-
gelenkgelenkgelenkgelenkgelenkwespen, Gelenk-
gelenkgelenkgelenkgelenkgelenkbienen, Gelenk-
gelenkgelenkgelenkgelenkgelenkameisen, Gelenk-
gelenkgelenkgelenkgelenkgelenkscorpionen, Gelenk-
gelenkgelenkgelenkgelenkgelenkspinnen, Gelenk-
gelenkgelenkgelenkgelenkgelenktausendfüsse, Gelenk-
gelenkgelenkgelenkgelenkgelenkeidexen, Gelenk-
gelenkgelenkgelenkgelenkgelenkfrösche, Gelenk-
gelenkgelenkgelenkgelenkgelenkschlangen, Gelenk-
gelenkgelenkgelenkgelenkgelenknatterzungen, Gelenk-
gelenkgelenkgelenkgelenkgelenkblindschleichen, Gelenk-
gelenkgelenkgelenkgelenkgelenkmolchen, Gelenk-
gelenkgelenkgelenkgelenkgelenksalamander, Gelenk-
gelenkgelenkgelenkgelenkgelenkcrocodilen, Gelenk-
gelenkgelenkgelenkgelenkgelenkeidechsen, Gelenk-
gelenkgelenkgelenkgelenkgelenkchamäleon, Gelenk-
gelenkgelenkgelenkgelenkgelenkbasilisken, Gelenk-
gelenkgelenkgelenkgelenkgelenklindwürmern, Gelenk-
gelenkgelenkgelenkgelenkgelenkdrachen, Gelenk-
gelenkgelenkgelenkgelenkgelenkvergiftungen, Gelenk-
gelenkgelenkgelenkgelenkgelenkgift, Gelenkge-
lenkgelenkgelenkgelenkgelenkpest, Gelenkgelenk-
gelenkgelenkgelenkgelenkseuchen, Gelenkgelenk-
gelenkgelenkgelenkgelenkfieber, Gelenkgelenk-
gelenkgelenkgelenkgelenkhitzige Fieber, Gelenk-
gelenkgelenkgelenkgelenkfaulfieber, Gelenkge-
lenkgelenkgelenkgelenknervenfieber, Gelenkge-
lenkgelenkgelenkgelenkgallenfieber, Gelenkge-
lenkgelenkgelenkgelenkschleimfieber, Gelenkge-
lenkgelenkgelenkgelenkwechselfieber, Gelenkge-
lenkgelenkgelenkgelenktertianfieber, Gelenkge-
lenkgelenkgelenkgelenkquartanfieber, Gelenkge-
lenkgelenkgelenkgelenkquotidianfieber, Gelenk-
gelenkgelenkgelenkgelenkhectisches Fieber, Gelenk-
gelenkgelenkgelenkgelenkschwindsucht, Gelenk-
gelenkgelenkgelenkgelenkabzehrung, Gelenkge-
lenkgelenkgelenkgelenkauszehrung, Gelenkge-
lenkgelenkgelenkgelenkhitzige Krankheiten, Gelenk-
gelenkgelenkgelenkgelenkkalte Krankheiten, Gelenk-
gelenkgelenkgelenkgelenkfeuchte Krankheiten, Gelenk-
gelenkgelenkgelenkgelenktrockene Krankheiten, Gelenk-
gelenkgelenkgelenkgelenkschwindel, Gelenkgelenk-
gelenkgelenkgelenkohnmacht, Gelenkgelenkgelenk-
gelenkgelenkschlag, Gelenkgelenkgelenkgelenk-
gelenkgliederreissen, Gelenkgelenkgelenkgelenk-
gelenkgliederschmerzen, Gelenkgelenkgelenkge-
lenkgelenkgliederlähmigkeit, Gelenkgelenkgelenk-
gelenkgelenkgliederbrechen, Gelenkgelenkgelenk-
gelenkgelenkgliederbeben, Gelenkgelenkgelenk-
gelenkgelenkgelenkschmerzen, Gelenkgelenkge-
lenkgelenkgelenkgelenkgeschwulst, Gelenkge-
lenkgelenkgelenkgelenkgelenkgeschwür, Gelenk-
gelenkgelenkgelenkgelenkgelenkbeben, Gelenk-
gelenkgelenkgelenkgelenkgelenkbrechen, Gelenk-
gelenkgelenkgelenkgelenkgelenkverrenkung, Gelenk-
gelenkgelenkgelenkgelenkgelenkverstauchung,
Gelenkgelenkgelenkgelenkgelenkbeinbruch, Gelenk-
gelenkgelenkgelenkgelenkgelenkwassersucht, Gelenk-
gelenkgelenkgelenkgelenkgelenkwolfsgrube, Gelenk-
gelenkgelenkgelenkgelenkgelenkfisteln, Gelenkge-
lenkgelenkgelenkgelenkgelenkkrebs, Gelenkgelenk-
gelenkgelenkgelenkgelenkbrand, Gelenkgelenk-
gelenkgelenkgelenkgelenkhühneraugen, Gelenkge-
lenkgelenkgelenkgelenkgelenkwarzen, Gelenkge-
lenkgelenkgelenkgelenkgelenkschwielen, Gelenk-
gelenkgelenkgelenkgelenkgelenkfrost, Gelenkge-
lenkgelenkgelenkgelenkgelenkhitzblattern, Gelenk-
gelenkgelenkgelenkgelenkgelenkflechten, Gelenk-
gelenkgelenkgelenkgelenkgelenkjucken, Gelenk-
gelenkgelenkgelenkgelenkgelenkgrind, Gelenkge-
lenkgelenkgelenkgelenkgelenkräude, Gelenkge-
lenkgelenkgelenkgelenkgelenkläuse, Gelenkge-
lenkgelenkgelenkgelenkgelenknissel, Gelenkge-
lenkgelenkgelenkgelenkgelenkflöhe, Gelenkge-
lenkgelenkgelenkgelenkgelenkwanzen, Gelenkge-
lenkgelenkgelenkgelenkgelenkungeziefer, Gelenk-
gelenkgelenkgelenkgelenkgelenkmücken, Gelenk-
gelenkgelenkgelenkgelenkgelenkgelsen, Gelenk-
gelenkgelenkgelenkgelenkgelenkfliegen, Gelenk-
gelenkgelenkgelenkgelenkgelenkbremsen, Gelenk-
gelenkgelenkgelenkgelenkgelenkhornissen, Gelenk-
gelenkgelenkgelenkgelenkgelenkwespen, Gelenk-
gelenkgelenkgelenkgelenkgelenkbienen, Gelenk-
gelenkgelenkgelenkgelenkgelenkameisen, Gelenk-
gelenkgelenkgelenkgelenkgelenkscorpionen, Gelenk-
gelenkgelenkgelenkgelenkgelenkspinnen, Gelenk-
gelenkgelenkgelenkgelenkgelenktausendfüsse, Gelenk-
gelenkgelenkgelenkgelenkgelenkeidexen, Gelenk-
gelenkgelenkgelenkgelenkgelenkfrösche, Gelenk-
gelenkgelenkgelenkgelenkgelenkschlangen, Gelenk-
gelenkgelenkgelenkgelenkgelenknatterzungen, Gelenk-
gelenkgelenkgelenkgelenkgelenkblindschleichen, Gelenk-
gelenkgelenkgelenkgelenkgelenkmolchen, Gelenk-
gelenkgelenkgelenkgelenkgelenksalamander, Gelenk-
gelenkgelenkgelenkgelenkgelenkcrocodilen, Gelenk-
gelenkgelenkgelenkgelenkgelenkeidechsen, Gelenk-
gelenkgelenkgelenkgelenkgelenkchamäleon, Gelenk-
gelenkgelenkgelenkgelenkgelenkbasilisken, Gelenk-
gelenkgelenkgelenkgelenkgelenklindwürmern, Gelenk-
gelenkgelenkgelenkgelenkgelenkdrachen, Gelenk-
gelenkgelenkgelenkgelenkgelenkvergiftungen, Gelenk-
gelenkgelenkgelenkgelenkgelenkgift, Gelenkge-
lenkgelenkgelenkgelenkgelenkpest, Gelenkgelenk-
gelenkgelenkgelenkgelenkseuchen, Gelenkgelenk-
gelenkgelenkgelenkgelenkfieber, Gelenkgelenk-
gelenkgelenkgelenkgelenkhitzige Fieber, Gelenk-
gelenkgelenkgelenkgelenkfaulfieber, Gelenkge-
lenkgelenkgelenkgelenknervenfieber, Gelenkge-
lenkgelenkgelenkgelenkgallenfieber, Gelenkge-
lenkgelenkgelenkgelenkschleimfieber, Gelenkge-
lenkgelenkgelenkgelenkwechselfieber, Gelenkge-
lenkgelenkgelenkgelenktertianfieber, Gelenkge-
lenkgelenkgelenkgelenkquartanfieber, Gelenkge-
lenkgelenkgelenkgelenkquotidianfieber, Gelenk-
gelenkgelenkgelenkgelenkhectisches Fieber, Gelenk-
gelenkgelenkgelenkgelenkschwindsucht, Gelenk-
gelenkgelenkgelenkgelenkabzehrung, Gelenk

Kunſt / und nehmen Exempel / wie auch in der gantzen Arbeit / auß denen Schrifften der Alten / ſo viel ſie deren haben / Gleichwol iſt in dieſer Kunſt / wie in der gantzen Medicinâ / Nemini Deus dedit omnia. Es hat nicht ein jeder Menſch alle Gaben / und einer Perſonen Complexion, Temperament und Natürliche Eigenſchafft / iſt nicht der andern gleich / Derowegen ſo hat auch ein jeder Menſch ſeine Natürliche Neigung / darzu er mehr Luſt / Liebe / Lieben und Begierlichkeit hat / dieſe Kunſt zu lernen / als zu einer andern / und ſo ein Menſch ſeine Natürliche Neigung darzu hat / ſeine Gedancken / und daß Gemüthe darauf richtet / ſo kan er auch in kurtzer Zeit viel darinnen lernen / und haben ſolche Leute offt einen groſſen Nutzen / als auch manchmal ein Menſch einen Stab gefunden / darauf er ſich gelehnet / und ſich darauf verlaſſen / daß auch andere / denen dieſelbige Kunſt Mangel leidet / ſich ſolcher Kunſt / ſo viel ſie deren haben / bedienen / und ihr Gewiſſen in acht nehmen / und ſich nicht ſelber / oder andere / durch Unwiſſenheit / oder Mangel der Erfahrung / in groſſe Gefahr / Leib und Leben / ſetzen / damit ſie nicht Urſach geben / daß ſie Gott ſtrafen / Denn es iſt ja beſſer / daß ein Menſch ſeine Unwiſſenheit / Mangel und Gebrechen / bekenne / und ſich eines andern / der es beſſer verſtehet / gebrauche / als daß er ſich ſelber / und andere / durch ſeine Unwiſſenheit / in Gefahr ſetze / Denn wer ſich ſelber / und andere / in Gefahr ſetzet / der ſündiget / und wird Gott ſolche Sünde nicht ungeſtrafft laſſen / wie Er ſich ſolches auch in ſeinem Wort offtmahls bezeuget / und ſolches ſonderlich in Chriſti Gleichnuß / da er denen Arbeitern / ſo ihre Talenta nicht gebeſſert / ſondern vergraben / ihre Talenta genommen / und ſie in die äuſſerſte Finſternuß geworffen / da ſie mit Heulen und Zähnklappen ſeyn werden / Matth. 25. Und ſolches ſoll ein jeder Menſch / der ſich dieſer Kunſt gebrauchen will / wohl in Acht nehmen / damit er nicht ſeine Seligkeit / und Gottes Gnade / verſcherze / und ſich ſelber / und andere / in groſſe Gefahr ſetze / Denn es iſt ja beſſer / daß ein Menſch ſeine Unwiſſenheit / Mangel und Gebrechen / bekenne / und ſich eines andern / der es beſſer verſtehet / gebrauche / als daß er ſich ſelber / und andere / durch ſeine Unwiſſenheit / in Gefahr ſetze / Denn wer ſich ſelber / und andere / in Gefahr ſetzet / der ſündiget / und wird Gott ſolche Sünde nicht ungeſtrafft laſſen / wie Er ſich ſolches auch in ſeinem Wort offtmahls bezeuget / und ſolches ſonderlich in Chriſti Gleichnuß / da er denen Arbeitern / ſo ihre Talenta nicht gebeſſert / ſondern vergraben / ihre Talenta genommen / und ſie in die äuſſerſte Finſternuß geworffen / da ſie mit Heulen und Zähnklappen ſeyn werden / Matth. 25. Und ſolches ſoll ein jeder Menſch / der ſich dieſer Kunſt gebrauchen will / wohl in Acht nehmen / damit er nicht ſeine Seligkeit / und Gottes Gnade / verſcherze / und ſich ſelber / und andere / in groſſe Gefahr ſetze / Denn

Zwölf Meilen Tagreiſen bey Abyſſinien. Die Ochsenart heißt Sanga, und unterſcheidet ſich durch ihre ungeheuren Hörner. Die Schafe haben Hängeohren und keine Schwänze, aber ihre Hinterbacken ſind mit einem ſo großen Fettklumpen verſehen, daß ſie ihn auf einem Karren nachziehen müſſen. Die Ziegen ſind ſehr groß und haben Hängeohren. Die Pferde ſind klein, aber ſtark und ſchnell. Die Hunde ſind groß und ſtark, und werden zur Jagd der Elephanten gebraucht. Die Katzen haben Hängeohren. Die Affen ſind ſehr groß, und haben einen langen Schwanz. Die Elephanten ſind ſehr groß, und werden wegen ihrer Zähne gejagt. Die Nashörner ſind ſehr groß, und haben ein Horn auf der Naſe. Die Giraffen ſind ſehr groß, und haben einen ſehr langen Hals. Die Hyänen ſind ſehr groß, und haben Hängeohren. Die Stachelſchweine ſind ſehr groß. Die Hirſche ſind ſehr groß, und haben Hängeohren. Die Hirſchkühe ſind ſehr groß, und haben Hängeohren. Die Hirſchkälber ſind ſehr groß, und haben Hängeohren. Die Hirſchziegen ſind ſehr groß, und haben Hängeohren. Die Hirſchſchafe ſind ſehr groß, und haben Hängeohren. Die Hirſchhunde ſind ſehr groß, und haben Hängeohren. Die Hirſchkatzen ſind ſehr groß, und haben Hängeohren. Die Hirſchaffen ſind ſehr groß, und haben Hängeohren. Die Hirſchelephanten ſind ſehr groß, und haben Hängeohren. Die Hirſchnashörner ſind ſehr groß, und haben Hängeohren. Die Hirſchgiraffen ſind ſehr groß, und haben Hängeohren. Die Hirſchhyänen ſind ſehr groß, und haben Hängeohren. Die Hirſchſtachelſchweine ſind ſehr groß. Die Hirſchhirſche ſind ſehr groß, und haben Hängeohren. Die Hirſchhirſchkühe ſind ſehr groß, und haben Hängeohren. Die Hirſchhirſchkälber ſind ſehr groß, und haben Hängeohren. Die Hirſchhirſchziegen ſind ſehr groß, und haben Hängeohren. Die Hirſchhirſchſchafe ſind ſehr groß, und haben Hängeohren. Die Hirſchhirſchhunde ſind ſehr groß, und haben Hängeohren. Die Hirſchhirſchkatzen ſind ſehr groß, und haben Hängeohren. Die Hirſchhirſchaffen ſind ſehr groß, und haben Hängeohren. Die Hirſchhirſchelephanten ſind ſehr groß, und haben Hängeohren. Die Hirſchhirſchnashörner ſind ſehr groß, und haben Hängeohren. Die Hirſchhirſchgiraffen ſind ſehr groß, und haben Hängeohren. Die Hirſchhirſchhyänen ſind ſehr groß, und haben Hängeohren. Die Hirſchhirſchſtachelſchweine ſind ſehr groß. Die Hirſchhirſchhirſche ſind ſehr groß, und haben Hängeohren. Die Hirſchhirſchhirſchkühe ſind ſehr groß, und haben Hängeohren. Die Hirſchhirſchhirſchkälber ſind ſehr groß, und haben Hängeohren. Die Hirſchhirſchhirſchziegen ſind ſehr groß, und haben Hängeohren. Die Hirſchhirſchhirſchſchafe ſind ſehr groß, und haben Hängeohren. Die Hirſchhirſchhirſchhunde ſind ſehr groß, und haben Hängeohren. Die Hirſchhirſchhirſchkatzen ſind ſehr groß, und haben Hängeohren. Die Hirſchhirſchhirſchaffen ſind ſehr groß, und haben Hängeohren. Die Hirſchhirſchhirſchelephanten ſind ſehr groß, und haben Hängeohren. Die Hirſchhirſchhirſchnashörner ſind ſehr groß, und haben Hängeohren. Die Hirſchhirſchhirſchgiraffen ſind ſehr groß, und haben Hängeohren. Die Hirſchhirſchhirſchhyänen ſind ſehr groß, und haben Hängeohren. Die Hirſchhirſchhirſchſtachelſchweine ſind ſehr groß. Die Hirſchhirſchhirſchhirſche ſind ſehr groß, und haben Hängeohren. Die Hirſchhirſchhirſchhirſchkühe ſind ſehr groß, und haben Hängeohren. Die Hirſchhirſchhirſchhirſchkälber ſind ſehr groß, und haben Hängeohren. Die Hirſchhirſchhirſchhirſchziegen ſind ſehr groß, und haben Hängeohren. Die Hirſchhirſchhirſchhirſchſchafe ſind ſehr groß, und haben Hängeohren. Die Hirſchhirſchhirſchhirſchhunde ſind ſehr groß, und haben Hängeohren. Die Hirſchhirſchhirſchhirſchkatzen ſind ſehr groß, und haben Hängeohren. Die Hirſchhirſchhirſchhirſchaffen ſind ſehr groß, und haben Hängeohren. Die Hirſchhirſchhirſchhirſchelephanten ſind ſehr groß, und haben Hängeohren. Die Hirſchhirſchhirſchhirſchnashörner ſind ſehr groß, und haben Hängeohren. Die Hirſchhirſchhirſchhirſchgiraffen ſind ſehr groß, und haben Hängeohren. Die Hirſchhirſchhirſchhirſchhyänen ſind ſehr groß, und haben Hängeohren. Die Hirſchhirſchhirſchhirſchſtachelſchweine ſind ſehr groß. Die Hirſchhirſchhirſchhirſchhirſche ſind ſehr groß, und haben Hängeohren. Die Hirſchhirſchhirſchhirſchhirſchkühe ſind ſehr groß, und haben Hängeohren. Die Hirſchhirſchhirſchhirſchhirſchkälber ſind ſehr groß, und haben Hängeohren. Die Hirſchhirſchhirſchhirſchhirſchziegen ſind ſehr groß, und haben Hängeohren. Die Hirſchhirſchhirſchhirſchhirſchſchafe ſind ſehr groß, und haben Hängeohren. Die Hirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhunde ſind ſehr groß, und haben Hängeohren. Die Hirſchhirſchhirſchhirſchhirſchkatzen ſind ſehr groß, und haben Hängeohren. Die Hirſchhirſchhirſchhirſchhirſchaffen ſind ſehr groß, und haben Hängeohren. Die Hirſchhirſchhirſchhirſchhirſchelephanten ſind ſehr groß, und haben Hängeohren. Die Hirſchhirſchhirſchhirſchhirſchnashörner ſind ſehr groß, und haben Hängeohren. Die Hirſchhirſchhirſchhirſchhirſchgiraffen ſind ſehr groß, und haben Hängeohren. Die Hirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhyänen ſind ſehr groß, und haben Hängeohren. Die Hirſchhirſchhirſchhirſchhirſchſtachelſchweine ſind ſehr groß. Die Hirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſche ſind ſehr groß, und haben Hängeohren. Die Hirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchkühe ſind ſehr groß, und haben Hängeohren. Die Hirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchkälber ſind ſehr groß, und haben Hängeohren. Die Hirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchziegen ſind ſehr groß, und haben Hängeohren. Die Hirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchſchafe ſind ſehr groß, und haben Hängeohren. Die Hirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhunde ſind ſehr groß, und haben Hängeohren. Die Hirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchkatzen ſind ſehr groß, und haben Hängeohren. Die Hirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchaffen ſind ſehr groß, und haben Hängeohren. Die Hirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchelephanten ſind ſehr groß, und haben Hängeohren. Die Hirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchnashörner ſind ſehr groß, und haben Hängeohren. Die Hirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchgiraffen ſind ſehr groß, und haben Hängeohren. Die Hirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhyänen ſind ſehr groß, und haben Hängeohren. Die Hirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchſtachelſchweine ſind ſehr groß. Die Hirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſche ſind ſehr groß, und haben Hängeohren. Die Hirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchkühe ſind ſehr groß, und haben Hängeohren. Die Hirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchkälber ſind ſehr groß, und haben Hängeohren. Die Hirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchziegen ſind ſehr groß, und haben Hängeohren. Die Hirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchſchafe ſind ſehr groß, und haben Hängeohren. Die Hirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhunde ſind ſehr groß, und haben Hängeohren. Die Hirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchkatzen ſind ſehr groß, und haben Hängeohren. Die Hirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchaffen ſind ſehr groß, und haben Hängeohren. Die Hirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchelephanten ſind ſehr groß, und haben Hängeohren. Die Hirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchnashörner ſind ſehr groß, und haben Hängeohren. Die Hirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchgiraffen ſind ſehr groß, und haben Hängeohren. Die Hirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhyänen ſind ſehr groß, und haben Hängeohren. Die Hirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchſtachelſchweine ſind ſehr groß. Die Hirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſche ſind ſehr groß, und haben Hängeohren. Die Hirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchkühe ſind ſehr groß, und haben Hängeohren. Die Hirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchkälber ſind ſehr groß, und haben Hängeohren. Die Hirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchziegen ſind ſehr groß, und haben Hängeohren. Die Hirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchſchafe ſind ſehr groß, und haben Hängeohren. Die Hirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhunde ſind ſehr groß, und haben Hängeohren. Die Hirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchkatzen ſind ſehr groß, und haben Hängeohren. Die Hirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchaffen ſind ſehr groß, und haben Hängeohren. Die Hirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchelephanten ſind ſehr groß, und haben Hängeohren. Die Hirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchnashörner ſind ſehr groß, und haben Hängeohren. Die Hirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchgiraffen ſind ſehr groß, und haben Hängeohren. Die Hirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhyänen ſind ſehr groß, und haben Hängeohren. Die Hirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchſtachelſchweine ſind ſehr groß. Die Hirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſche ſind ſehr groß, und haben Hängeohren. Die Hirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchkühe ſind ſehr groß, und haben Hängeohren. Die Hirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchkälber ſind ſehr groß, und haben Hängeohren. Die Hirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchziegen ſind ſehr groß, und haben Hängeohren. Die Hirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchſchafe ſind ſehr groß, und haben Hängeohren. Die Hirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhunde ſind ſehr groß, und haben Hängeohren. Die Hirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchkatzen ſind ſehr groß, und haben Hängeohren. Die Hirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchaffen ſind ſehr groß, und haben Hängeohren. Die Hirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchelephanten ſind ſehr groß, und haben Hängeohren. Die Hirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchnashörner ſind ſehr groß, und haben Hängeohren. Die Hirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchgiraffen ſind ſehr groß, und haben Hängeohren. Die Hirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhyänen ſind ſehr groß, und haben Hängeohren. Die Hirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchſtachelſchweine ſind ſehr groß. Die Hirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſche ſind ſehr groß, und haben Hängeohren. Die Hirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchkühe ſind ſehr groß, und haben Hängeohren. Die Hirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchkälber ſind ſehr groß, und haben Hängeohren. Die Hirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchziegen ſind ſehr groß, und haben Hängeohren. Die Hirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchſchafe ſind ſehr groß, und haben Hängeohren. Die Hirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhunde ſind ſehr groß, und haben Hängeohren. Die Hirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchkatzen ſind ſehr groß, und haben Hängeohren. Die Hirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchaffen ſind ſehr groß, und haben Hängeohren. Die Hirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchelephanten ſind ſehr groß, und haben Hängeohren. Die Hirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchnashörner ſind ſehr groß, und haben Hängeohren. Die Hirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchgiraffen ſind ſehr groß, und haben Hängeohren. Die Hirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhyänen ſind ſehr groß, und haben Hängeohren. Die Hirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchſtachelſchweine ſind ſehr groß. Die Hirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſche ſind ſehr groß, und haben Hängeohren. Die Hirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchkühe ſind ſehr groß, und haben Hängeohren. Die Hirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchkälber ſind ſehr groß, und haben Hängeohren. Die Hirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchziegen ſind ſehr groß, und haben Hängeohren. Die Hirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchſchafe ſind ſehr groß, und haben Hängeohren. Die Hirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhunde ſind ſehr groß, und haben Hängeohren. Die Hirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchkatzen ſind ſehr groß, und haben Hängeohren. Die Hirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchaffen ſind ſehr groß, und haben Hängeohren. Die Hirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchelephanten ſind ſehr groß, und haben Hängeohren. Die Hirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchnashörner ſind ſehr groß, und haben Hängeohren. Die Hirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchgiraffen ſind ſehr groß, und haben Hängeohren. Die Hirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhyänen ſind ſehr groß, und haben Hängeohren. Die Hirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchſtachelſchweine ſind ſehr groß. Die Hirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſche ſind ſehr groß, und haben Hängeohren. Die Hirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchkühe ſind ſehr groß, und haben Hängeohren. Die Hirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchkälber ſind ſehr groß, und haben Hängeohren. Die Hirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchziegen ſind ſehr groß, und haben Hängeohren. Die Hirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchſchafe ſind ſehr groß, und haben Hängeohren. Die Hirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhunde ſind ſehr groß, und haben Hängeohren. Die Hirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchkatzen ſind ſehr groß, und haben Hängeohren. Die Hirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchaffen ſind ſehr groß, und haben Hängeohren. Die Hirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchelephanten ſind ſehr groß, und haben Hängeohren. Die Hirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchnashörner ſind ſehr groß, und haben Hängeohren. Die Hirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchgiraffen ſind ſehr groß, und haben Hängeohren. Die Hirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhyänen ſind ſehr groß, und haben Hängeohren. Die Hirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchſtachelſchweine ſind ſehr groß. Die Hirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſche ſind ſehr groß, und haben Hängeohren. Die Hirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchkühe ſind ſehr groß, und haben Hängeohren. Die Hirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchkälber ſind ſehr groß, und haben Hängeohren. Die Hirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchziegen ſind ſehr groß, und haben Hängeohren. Die Hirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchſchafe ſind ſehr groß, und haben Hängeohren. Die Hirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhunde ſind ſehr groß, und haben Hängeohren. Die Hirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchkatzen ſind ſehr groß, und haben Hängeohren. Die Hirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchaffen ſind ſehr groß, und haben Hängeohren. Die Hirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchelephanten ſind ſehr groß, und haben Hängeohren. Die Hirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchnashörner ſind ſehr groß, und haben Hängeohren. Die Hirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchgiraffen ſind ſehr groß, und haben Hängeohren. Die Hirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhyänen ſind ſehr groß, und haben Hängeohren. Die Hirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchſtachelſchweine ſind ſehr groß. Die Hirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſche ſind ſehr groß, und haben Hängeohren. Die Hirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchkühe ſind ſehr groß, und haben Hängeohren. Die Hirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchkälber ſind ſehr groß, und haben Hängeohren. Die Hirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchziegen ſind ſehr groß, und haben Hängeohren. Die Hirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchſchafe ſind ſehr groß, und haben Hängeohren. Die Hirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhunde ſind ſehr groß, und haben Hängeohren. Die Hirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchkatzen ſind ſehr groß, und haben Hängeohren. Die Hirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchaffen ſind ſehr groß, und haben Hängeohren. Die Hirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchelephanten ſind ſehr groß, und haben Hängeohren. Die Hirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchnashörner ſind ſehr groß, und haben Hängeohren. Die Hirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchgiraffen ſind ſehr groß, und haben Hängeohren. Die Hirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhyänen ſind ſehr groß, und haben Hängeohren. Die Hirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchſtachelſchweine ſind ſehr groß. Die Hirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſche ſind ſehr groß, und haben Hängeohren. Die Hirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchkühe ſind ſehr groß, und haben Hängeohren. Die Hirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchkälber ſind ſehr groß, und haben Hängeohren. Die Hirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchziegen ſind ſehr groß, und haben Hängeohren. Die Hirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchſchafe ſind ſehr groß, und haben Hängeohren. Die Hirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhunde ſind ſehr groß, und haben Hängeohren. Die Hirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchkatzen ſind ſehr groß, und haben Hängeohren. Die Hirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchaffen ſind ſehr groß, und haben Hängeohren. Die Hirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchelephanten ſind ſehr groß, und haben Hängeohren. Die Hirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchnashörner ſind ſehr groß, und haben Hängeohren. Die Hirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchgiraffen ſind ſehr groß, und haben Hängeohren. Die Hirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhyänen ſind ſehr groß, und haben Hängeohren. Die Hirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchſtachelſchweine ſind ſehr groß. Die Hirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſche ſind ſehr groß, und haben Hängeohren. Die Hirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchkühe ſind ſehr groß, und haben Hängeohren. Die Hirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchkälber ſind ſehr groß, und haben Hängeohren. Die Hirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchziegen ſind ſehr groß, und haben Hängeohren. Die Hirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchſchafe ſind ſehr groß, und haben Hängeohren. Die Hirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhunde ſind ſehr groß, und haben Hängeohren. Die Hirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchkatzen ſind ſehr groß, und haben Hängeohren. Die Hirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchaffen ſind ſehr groß, und haben Hängeohren. Die Hirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchelephanten ſind ſehr groß, und haben Hängeohren. Die Hirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchnashörner ſind ſehr groß, und haben Hängeohren. Die Hirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchgiraffen ſind ſehr groß, und haben Hängeohren. Die Hirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhyänen ſind ſehr groß, und haben Hängeohren. Die Hirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchſtachelſchweine ſind ſehr groß. Die Hirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſche ſind ſehr groß, und haben Hängeohren. Die Hirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchkühe ſind ſehr groß, und haben Hängeohren. Die Hirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchkälber ſind ſehr groß, und haben Hängeohren. Die Hirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchziegen ſind ſehr groß, und haben Hängeohren. Die Hirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchſchafe ſind ſehr groß, und haben Hängeohren. Die Hirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhunde ſind ſehr groß, und haben Hängeohren. Die Hirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchkatzen ſind ſehr groß, und haben Hängeohren. Die Hirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchaffen ſind ſehr groß, und haben Hängeohren. Die Hirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchelephanten ſind ſehr groß, und haben Hängeohren. Die Hirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchnashörner ſind ſehr groß, und haben Hängeohren. Die Hirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchgiraffen ſind ſehr groß, und haben Hängeohren. Die Hirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhyänen ſind ſehr groß, und haben Hängeohren. Die Hirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchſtachelſchweine ſind ſehr groß. Die Hirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſche ſind ſehr groß, und haben Hängeohren. Die Hirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchkühe ſind ſehr groß, und haben Hängeohren. Die Hirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchkälber ſind ſehr groß, und haben Hängeohren. Die Hirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchziegen ſind ſehr groß, und haben Hängeohren. Die Hirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchſchafe ſind ſehr groß, und haben Hängeohren. Die Hirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhunde ſind ſehr groß, und haben Hängeohren. Die Hirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchkatzen ſind ſehr groß, und haben Hängeohren. Die Hirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchaffen ſind ſehr groß, und haben Hängeohren. Die Hirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchelephanten ſind ſehr groß, und haben Hängeohren. Die Hirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchnashörner ſind ſehr groß, und haben Hängeohren. Die Hirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchgiraffen ſind ſehr groß, und haben Hängeohren. Die Hirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhyänen ſind ſehr groß, und haben Hängeohren. Die Hirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchſtachelſchweine ſind ſehr groß. Die Hirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſche ſind ſehr groß, und haben Hängeohren. Die Hirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchkühe ſind ſehr groß, und haben Hängeohren. Die Hirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchkälber ſind ſehr groß, und haben Hängeohren. Die Hirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchziegen ſind ſehr groß, und haben Hängeohren. Die Hirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchſchafe ſind ſehr groß, und haben Hängeohren. Die Hirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſchhirſch

Dieser Hoffs ist ein solcher Hoffs-Staat Gottes/ einer solchen Herrschaft/ darinnen Gott/ als der höchste Hoffmeister/ Herr und Regierer ist/ und darinnen Er/ als der Allerhöchste/ auch den höchsten Gnaden-Hof hält/ und seine Gnaden-Gaben/ Kunst und Wissenschaften/ an diesen Hoffs-Staat/ zu seiner Ehre/ und zu seines Nächsten Nutzen/ ausgetheilet hat/ und noch täglich austheilet/ und darinnen auch die Gnaden-Gaben/ und der Hoffs-Staat Jhrer Gnaden/ der Hochgebohrnen Frauen/ Frauen Dorothea Sophia/ Gebohrner Grävin zu Dohna/ Gebohrner Grävin zu Schlobitten/ und der Hoffs-Staat Jhrer Gnaden/ der Hochgebohrnen Frauen/ Frauen Dorothea/ Gebohrner Grävin zu Dohna/ Gebohrner Grävin zu Schlobitten/ und Frauen zu Preyland/ auch zu gnaden zu erwehnen/ haben zwar die vorhabende und gnädigste Absicht/ nur zu meiner Geringkeit/ gnädigst/ die Ehre und gnädigste Gewogenheit/ mir/ meine Gedancken/ über diese Materie/ zu eröffnen/ und mir/ zu dem Ende/ einen gnädigsten Befehl/ ertheilet/ und mir/ zu dem Ende/ Zeit und Lesen in Schrifften/ Gelegenheit/ und Bequemlichkeit/ gnädigst verstattet/ und mich/ zu dem Ende/ mit allen nöthigen Requisitis versehen/ und mir/ zu dem Ende/ die Gnade erwiesen/ mich/ in Jhrer Gnaden Hoffs-Staat/ zu setzen/ und mich/ in Jhrer Gnaden Hoffs-Staat/ zu halten/ und mich/ in Jhrer Gnaden Hoffs-Staat/ zu unterhalten/ und mir/ meine zu dem Ende/ Zeit und Mühe und Arbeit/ gnädigst/ zu belohnen/ und mir/ meine

Der Bund Gottes mit Noah, und der Regenbogen.

Cap. 9. v. 8. 9. 10. 11. 12. 13. 14. 15. 16. 17.

Und Gott redete zu Noah, und zu seinen Kindern mit ihm, und sprach: Siehe, Ich richte meinen Bund auf mit euch, und mit eurem Samen nach euch, und mit allem lebendigen Thier, das bey euch ist, an Vögeln, an Vieh, und an allen Thieren des Landes bey euch, von allen, die aus der Arche gegangen sind, was für Thiere auf Erden sind. Ich richte meinen Bund mit euch auf, daß hinfort nicht alles Fleisch durch die Wasser der Sündfluth ausgerottet werde, und daß hinfort keine Sündfluth komme, die die Erde verderbe. Und Gott sprach: Das ist das Zeichen des Bundes, den Ich mache zwischen Mir und euch, und allen lebendigen Thieren bey euch, in alle künftige Zeiten: Meinen Bogen setze Ich in die Wolken, daß er ein Zeichen des Bundes sey zwischen Mir und der Erde. Wenn Ich nun Wolken über die Erde führe, so soll mein Bogen in den Wolken gesehen werden, daß Ich gedenke an meinen Bund, der zwischen Mir und euch, und allen lebendigen Thieren, allem Fleisch ist, daß hinfort nicht mehr Wasser kommen, die alles Fleisch verderben. Und der Bogen soll in den Wolken gesehen werden, daß Ich ihn ansehe, und gedenke an den ewigen Bund, der zwischen Gott und allen lebendigen Thieren, allem Fleisch ist, das auf Erden ist. Und Gott sprach zu Noah: Das ist das Zeichen des Bundes, den Ich aufgerichtet habe zwischen Mir und allem Fleisch, das auf Erden ist.

Ehe und Familie. Ehe und Familie sind Verhältnisse, welche auf Grund der Sittlichkeit entstehen, und ihre Bedeutung ist eine sittliche. S

Ante ego, dum rabidos deducit Caucasus Indos,
Per gelidum volucres verberat Hebrus Athon,
Per mare, per terras, per tot discrimina rerum
Tendam, non sedeam segnis amore tuo.

Hæc ille. Quæ sequuntur, ea non sunt Propertii, sed Ovidii, ut ex Ovidii Amorum libro III. 9. 61. 62. 63. 64. 65. manifestum est.

Ante ego, dum rabidos deducit Caucasus Indos,
Per gelidum volucres verberat Hebrus Athon,
Per mare, per terras, per tot discrimina rerum
Tendam, non sedeam segnis amore tuo.
Tu modo, dum nostro redeo tibi tempore, dura
Ne sis, neve meo sit pudor ille tibi.
Sæpe fuit titulo facilis, sine crimine, coniux;
Sæpe data immunis culpa pudenda viro.
Ipse Venus pelagi, cum Marte gravissima, sæpe
Fallere cum posset, fallere nolle visa est.
Ipse ego, quam memini, me non vidisse priorem,
Ex quo sum cœpta non videre diu.
Ergo, ubi longa mihi fueris, non longa videbor;
Ut redeam, propera, cetera cura mihi.

tze Schiffs-Ladungen voll eingeſaltzener Aale in fremde Länder ſchicket.

Die Zubereitung der Aele in der Küchen geſchiehet auf folgende Manier: Man ziehet ihnen die Haut ab/ öffnet hierauf den Bauch/ und nimmt alles Eingeweyde heraus/ wäſchet den Aal hernach wohl aus/ ſchneidet ihm den Kopf und das Ende vom Schwantz ab/ den gantzen übrigen Leib aber in Stücken eines Fingers lang/ auch wol wie Herr Elßholtz in ſeinem Frantzöſiſchen Koch lehret/ nur ſolcher geſtalt/ daß die Stücken nicht gantz durchgeſchnitten werden/ ſondern noch etwas an einander hangen/ damit man ſie im Sieden deſto beſſer als eine Schnecke in die Runde legen könne.

Eigentlich ſo werden die Aele auf dreyerley Weiſe zugerichtet/ als daß man ſie entweder mit bloſſem Saltz und Waſſer kochet/ oder auf den Roſt oder am Spieß brätet/ oder in der Pfanne bäckt und prägelt. In denen See-Städten/ da die Aele mit langen Stangen (an welchen unten ſpitzige eiſerne Zacken ſeyn/ faſt wie ein Pferd Kamm anzuſehen) auf den Grund des Waſſers geſtochen/ und ſo heraus geholet werden/ machen die gemeine Leute von denen Aelen eine ſo genannte Aal Suppe/ da ſie nemlich die kleine Aele unabgezogen/ und nur mit heiſſer Aſche oder feiner Kleye von ihrer Schleimigkeit geſcheuret und gereiniget/ in kleine Stücklein ſchneiden/ und hernach aus Saltz und Waſſer mit etwas Eßig und ein paar Handvoll Haber-Grütz darzu gethan/ kochen/ auch etwas Peterſilien-Wurtzel in kleine Scheiben geſchnitten darunter mit kochen laſſen/ und alsdann dieſes Gericht mit Löffeln eſſen.

Die groſſen Aele werden/ wann die Haut davon gezogen (welches bequem geſchiehet/ wann man ihnen einen Nagel durch den Kopf ſchlägt/ und ſie alſo an eine Wand annagelt/ wiewol ein Stich oben ins Genick und unten in den Schwantz/ wo des Aals meiſtes Leben und Stärcke ſitzet/ der Sache auch helffen kan/ wann man etwan ſogleich keinen Nagel bey der Hand haben ſolte/) alsdann in Stücken zerſchnitten/ und aus Saltz und Waſſer mit Zugieſſung etwas wenig Eßig gekocht/ hierauf mit einer Serviette bedeckt in einer Schüſſel zu Tiſch gebracht/ und Wein- oder Roſen-Eßig mit Saltz und Pfeffer zum Eintuncken dabey geſetzt.

Sie werden auch geſtovet mit kleingehackter Peterſilie/ als welches ihnen einen guten Geſchmack giebet; Man muß aber alsdann das Umwenden nicht vergeſſen/ damit ſie auf beyden Seiten gahr werden: Wann man ſie anrichtet/ muß man das obenſchwimmende Fett wohl davon abthun/ hierauf klein geriebene Brodt-Rinde darüber ſtreuen. Etliche ziehen auch denen groſſen Aelen die Haut/ als welches das Fetteſte an ihnen iſt/ nicht ab/ ſondern machens/ wie ſchon gemeldt/

nur

nur mit heiſſer Aſche rein/ oder brühen ſie in ſiedend heiſſen Waſſer.

Den Aal am Spieß zu braten / ſo wird ſelbiger/ wann ihm die Haut erſt abgezogen/das Eingeweide ausgenommen/ und der Leib in Stücken geſchnitten worden / mit Eßig / Pfeffer und Saltz überſtreuet/ eine Stunde lang in eine Schüſſel geleget/ damit ſolches die Geiligkeit und übrigen Schleim ausziehe / und das Fleiſch einiger maſſen mürb beitze/ hernach werden die Stücke an einen Spieß geſteckt / auch wohl mit Salbey-Blättern umwunden / und ſo gebraten. Die Sauce, um ſolchen damit zu betriefen/ kan gemacht werden aus Wein/ Saltz/ und etwas Eßig/ Pfeffer u. Muſcaten-Bluhmen/ welche man mit etwas klein gehackten Salbey zuſammen in geſchmoltzene heiſſe Butter thut/ und den am Spieß bratenden Aal damit begieſt / welche Sauce auch gut iſt darüber zu gieſſen/ wann man ihn anrichten will.

Auf gleiche Weiſe geſchiehet das Braten auf den Roſt / da er ebenfals mit Salbey-Blättern kan bewunden werden.

In der Pfanne aber zu prägeln auf Holländiſche Manier / welches ein Pfann-Aal genennet wird/ ſo ſchneide ihn in kleine Stücken etwan eines Finger-Glieds lang / ſetze ſolche dicht rund herum in der Pfann an einander / daß ſie gantz voll werde / hierauf gieſſe ein paar Löffel Wein oder Waſſer darüber / ſetze die Pfanne / welches ein ſteinerner flacher Tiegel ſeyn muß / auf Kohl-Feuer/ decke den Tiegel oben mit einem Deckel zu / wann du zuvor erſt grüne Salbey klein gehackt / auf den Aal geſtreuet / und die Aal-Stücken/ eh du ſie eingeleget/mit Saltz gerieben haſt ; Oben auf des Tiegels Deckel/ muß/ wann die Aal-Stücken bald halb gahr ſeyn/ auch Kohl-Feur/ umb ſolche braun zu machen / geleget werden : Wann man keinen Deckel hat / ſo lege man nur einen Bogen Papier darüber/ beſchmiere ſolchen mit Butter/ und lege glüende Kohlen darauf/ ſo wird ſolcher die Aals-Stücken ebenfals ſchön braun machen/ hierauf wird er ordentlich angericht/ und mit ſeinem eigenen Fett begoſſen.

Den Brat- und Koch-Aal zu füllen / ſo nimm gerieben Brodt/ Eyer/ Butter/ Peterſilien/ Muſcaten-Blumen/ Pfeffer/ Saltz/ mache davon eine Maſſam, und fülle den Bauch mit aus/ wickle die Stücke mit dünen Faden herum/ und brate oder koche ihn ferner wie du wilſt ; Wann er ſchier halb gebraten / ſo begieß ihn mit geſchmoltzener Butter / und beſtreue ihn mit Mehl/ richte ihn alsdann an / und drucke den Safft von 3. bis 4 Pomerantzen oder Citronen darüber.

Den Aal in der Pfanne zu backen/ ſo wende ihn erſt/ wann er zu recht gemacht/ in Grieß oder Mehl/ wie andere Fiſche die man backen will/ etliche mahl um/ laß hierauf Butter in einer Pfanne ſchmeltzen / und lege die Aal-Stücken

darein/ bis ſie ausgebacken/ und ſchon Gold-gelb ſeyn.

Einen wohl-ſchmeckenden Aal zu ſieden / ſo lege ihn/ wann er zu recht gemacht / ein wenig in Saltz-Waſſer/ waſche ihn hierauf rein ab / ſiede ihn in guten Wein; Wann er halb geſotten iſt/ ſo thu gerieben Brod und Gewürtz/ etwas Citronen-Schalen / und ſo du wilſt/ ein oder 2. Zwiebeln / auch wol Cappern darzu / und laß es völlig mit gahr und wol einkochen/ daß die Brühe fein kräfftig werde.

Aal-Paſteten zu machen/ ſo lege erſt den Aal entweder gantz oder in Stücken zerſchnitten in ſtarcken Wein/ oder in Eßig und Pfeffer/ laß ihn 3 Stunden wohl-verdeckt darinn liegen / beſtreue hierauf den gantzen Aal oder die Stücke / wann du ſie erſt in den formirten Paſteten-Hafen eingelegt haſt/ mit Gewürtz / gerieben Brod / und klein geſchnittenen Peterſilien / auch eine oder zwey Zwiebeln / hernach thu etwas Butter und einige Scheiben von gepöckelten oder Saltz-Limonien darzu/ und backe es aus; An ſtatt der Brühe kan man ſich auch wol des obigen Weins oder Eßigs/ darin der Aal gelegen/ und gebeitzet worden / (wann man ſolchen Wein erſt aufgeſotten und wohl abgeſchäumet) bedienen.

Geſaltzene Aale werden viel in denen See Städten verſpeiſet; Man muß ſolche etliche Stunden/ oder wohl eine gantze Nacht herdurch erſt ins Waſſer legen/ und auswäſſern laſſen/ wann man ſie des andern Tags kochen will.

Geräucherte Aal/ welche zu verdauen ein guter Magen erfordert wird/ werden zuweilen auch etwas gewäſſert / oder doch vorher etwas aufgeſotten / und wann ſie faſt halb gahr alsdann auf den Roſt gelegt und ausgebraten / oder man ſchneidet ſie ſogleich wie ſie aus den Rauch kommen in Stücken / beſchmieret ſie mit Butter / und legt ſie auf den Roſt / machet auch wol eine Sauce von Eßig/ Butter/ Gewürtz/ ein paar Eyer und etwas gerieben Brodt darüber.

Aaß/ Cadaver, Fr. *Charogne*, ein abgeſtorbner und Alters oder Kranckheits halber verreckter Cörper eines Viehes / ſonderlich des Rind-Viehs / und der räudigen und ungeſunden Schaafe / welche auf den Schind-Anger müſſen geſchleppt/ und denen Policey-Regeln nach/ verſcharret werden/ damit ſich die wilden Raub-Thiere/ vornemlich die Wölffe / nicht darzu ſammlen/ oder der davon ausgehende Geſtanck die Lufft inficiren möge/ ſonderlich wann das Sterben unter dem Vieh überhand nehmen ſolte; Wie nun ſolches allerdings zur Erhaltung reiner Lufft höchſt nöhtig / alſo iſt es auch in wohl-policirten Städten höchſt-rühmlich / daß ſcharf über der Verordnung gehalten werde / kein todtes in Stücken zerhauenes Vieh zur Stadt zu bringen/ ſondern das geſund

ſund befundene Vieh lebendig nach denen öffentlichen Schlacht-Häuſern zu ſchicken/ und daſelbſt abzuthun/ und alsdann erſt in denen Fleiſch-Bäncken zu feilen Kauff darzulegen/ welchen löblichen Verordnungen aber ungeachtet/ ſich hin und wieder GOtt- und Ehrvergeſſene Leute befinden/ die ſich aus verfluchten Eigennutz nicht ſcheuen/ dergleichen Aaß heimlich an ſich zu practiciren/ und hernach vor geſund und gut Fleiſch zu verkauffen. Ich will hier nicht von ſolchen Böſewichtern unter denen Chriſten reden/ die offt todter Menſchen/ Hund und Katzen Fleiſch in Paſteten und Würſte geſtopfet/ und ihren Gäſten vorgeſetzet/ darüber aber/ wann ſie ertappet worden/ mehrentheils den Strick zu Lohn bekommen haben/ ſondern von etlichen Juden/ die ſich kein Gewiſſen machen/ denen Chriſten Aaß-Fleiſch zu verkauffen/ und zwar/ wie Herr Eiſenmenger in ſeinem entdeckten Judenthum part. 2. cap. 12. p. 616. meldet/ aus folgenden Urſachen/ weil ſie die Gojim (unter welchen ſie vornemlich uns Chriſten verſtehen) ſelbſt vor ein Aaß halten/ die zum Tage des Gerichts auferſtehen/ aber nicht lebendig bleiben werden/ ziehende dahin die Worte beym Eſaia am 26ſten/ im 14ten Vers: Die Todten werden nicht leben; Hingegen ſoll der 19te Vers: Deine Todten werden leben/ ſie die Iſraeliten bedeuten. Ferner weil ſie alles von denen Chriſten geſchlachtete Vieh ſelbſt vor Aaß halten/ von welchen auch derjenige/ der es nur trägt/ verunreiniget werden ſoll/ daher es ihnen auch zu eſſen verboten iſt; Und zwar ſoll der Träger darum verunreiniget werden/ weil von denen Chriſten-Schlächtern/ indem ſie von unreinen Teufeln regieret würden/ eine Krafft in das geſchlachte Fleiſch ausgegangen/ welche den Träger verunreinigen kan.

Zwar wenden ſie dagegen ein/ daß ihnen ſolches mit Unrecht nachgeſaget würde/ indem ja ihre Rabbinen lehrten/ daß es verboten wäre/ die Menſchen im Kauffen und Verkauffen zu betriegen/ wann es auch ſchon ein Abgöttiſcher oder Goi wäre/ ſo ſolte man ihm doch kein Fleiſch von einem Nefela oder Aaß unter den Vorwand/ als wann es friſch Geſchlachtetes wäre/ verkauffen; Und zwar aus folgenden Urſachen/ weil er der Nochri oder Frembdling dadurch irre gemachet würde/ daß er meynte/ es habe keinen Mangel/ da es doch anders in der That ſich befindet/ und dann auch/ weil er ſonſt hingehen möchte/ und ſolches einen Iſraeliten wieder verkauffen.

Allein wie ſehr ſich auch die Juden dadurch zu purgiren ſuchen/ ſo finden ſich hergegen viel andere Auslegungen ihrer Rabbinen/ daß an die Chriſten Aaß zu verkauffen/ denen Juden gar wohl erlaubet ſey; Dann alſo ſchreibet Rabbi Akkiva, wann ein Vieh ſtirbt/ ſo verkaufft derjenige dem es zugehöret daſſelbe den Gojim oder Chriſten/ die eſſen deſſelben Fleiſch/ die Haut aber ge-

ben ſie dem Gerber zu gerben; Und in den Sepher Toledóth ſtehet ausdrücklich: Es iſt an allen Orten erlaubt/ ein Nefela und Teréfa, das iſt ein Aaß oder Vieh das von ſich ſelbſt geſtorben iſt/ und ein zerriſſenes/ oder das ſonſt einen Mangel hat/ einem Goi oder Chriſten ſchlechthin zu verkauffen/ obſchon der Goi vermeynet/ daß es coſcher oder tüchtig und gut zu eſſen ſey/ dann man macht nicht/ daß der Goi ſich irret/ und Böſes vor Gutes kauffet/ ſondern er macht es ſelbſten/ daß er irret/ und iſt es einem Iſraeliten/ der ſolches ſiehet/ verboten/ es wieder zu kauffen/ wann aber er (nemlich der Jüdiſche Metzger) ihm dem Goi mit deutlichen Worten ſagen wolte/ daß es coſcher Fleiſch ſey/ ſo iſt ſolches zu thun verboten/ dieweil er denſelben irren machet/ und verführet/ wie auch deswegen/ damit nicht ein Iſraelit/ der ſolches höret und ſiehet/ es wieder von dem Goi kauffe: Es iſt auch hierinn kein Unterſchied/ es mag dem Goi von dem Juden/ entweder in ſeinem Hauß oder in der Fleiſch-Banck verkaufft oder geſchenckt worden ſeyn. Wann aber alle Metzger in einer Stadt Juden ſeyn/ und es auszuruffen pflegen/ wann ein Teréf da iſt/ ſo iſt es vor der Ausruffung verboten/ einem Goi ein Nefela oder Teréfa oder auch eine verſchnittene Hüffte zu verkauffen/ aber nach der Ausruffung iſt es erlaubt/ dieweil alsdann kein Iſraeliter es von einem Goi kauffen wird.

Zum Beweiß deſſen/ daß ſie nemlich einem Chriſten Aaß verkauffen dörffen/ führen ſie an den Spruch aus dem 5ten Buch Moſis am 14ten Capitel am 21ſten Vers: Ihr ſollet kein Aaß eſſen/ dem Ger oder Beyſaſſen in deinen Thoren magſt du es geben/ daß ers eſſe/ oder verkauffe es einem Nochri, d. i. Frembden; Uber welche Worte der Rabbi Levi Ben Gerſon ſchreibet: Der Ger oder Beyſaß in dem Thor iſt derjenige Frembdling/ welcher über ſich genommen hat/ daß er keinem Abgott dienen wolle/ und ſich verbunden/ die ſieben Gebot der Kinder Noah zu halten/ dem mag man endlich/ weil er kein Abgötter iſt/ ein ſolch Aaß wohl ſchencken oder geben/ dem Nochri oder Frembdling aber/ welcher Abgöttern dienet (unter welchen ſie die Chriſten verſtehen) dem ſoll mans nach GOttes Befehl verkauffen/ damit der Goi nicht/ wann man ihms ſchenckte/ dadurch Nutzen empfinde.

Sie geben auch wol uns Chriſten das Aaß/ weil ſie uns vor ihre Diener anſehen/ und aber der heilige gebenedeyte GOtt (wie ſie reden) geboten hätte/ daß man keiner Creatur ihren Lohn entziehen ſolte/ deswegen geben ſie dem Goji das Aaß/ auch wol das Hinter-Viertel vom Vieh. Das mag aber ein feiner Lohn ſeyn/ einem ein Aaß vor ſeine Dienſte zur Belohnung geben.

Was hiebey noch mehr iſt/ ſo halten ſie die Chriſten nicht einmahl ſo gut als die Hunde; Dann dieſen/ ſagen ſie/ gebühre

bühre nach den W[illegible]en des 2 Buchs Moſis am 22 C[illegible].31.v. (Ihr ſolt mir heilige Leute ſeyn/ darum ſolt ihr kein Fleiſch eſſen/ das [illegible] dem Felde von den Thieren zerriſſen iſt/ ſondern ſollet es vor die Hunde werffen) das Zerriſſene/ denen Chriſten aber wäre das von böſer Seuche geſtorbene oder umgefallene Vieh gut genug. Die Urſache dieſer Hochachtung der Hunde holen ſie zum theil her aus dem 11ten Cap. am 7den Vers des 2 Buchs Moſis/ da geſagt wird: Aber bey den Kindern Iſrael ſoll nicht ein Hund die Zunge regen; welches damahls erfüllet worden/ als ſie keinen Iſraeliter/ wohl aber einen Egyptier angebellet/ wann ſie des Nachts ihre Todten begraben haben/ wie Rabbi Bechai in ſeiner Auslegung über die 5 Bücher Moſis in der Paraſcha Miſchpatim anzeiget. Andere Rabbinen gehen noch deutlicher heraus/ und ſagen die Worte: Ihr ſollet es für den Hunden werffen/ bedeuten die Gojim oder Chriſten/ welche ſie/ die Juden/ nur insgemein Hunde nennen; Zu welchen Schmäh-Reden ſie ſich aus dem 17ten Verſicul des 22 Pſalms (Hunde haben mich umgeben/ und der Böſen Rotte hat ſich an mich gemacht) authoriſiret zu ſeyn vermeynen/ weil ſie allenthalben von denen Chriſten/ als ihren Feinden/ umgeben würden; und über die Worte des 4ten Pſalms am 8ten Vers: Du erfreueſt mein Hertz zu der Zeit/ wann ſie viel Moſt und Korn haben; gloſſirt Rabbi Joſua Ben Levi folgender geſtalt: Die Sache iſt gleich einem Könige/ welcher eine Mahlzeit zugerichtet/ und die reiſende Leute hinein geführet/ und an die Thüre des Pallaſtes geſetzet hat/ bis zur Zeit da ſie hinein gehen ſolten/ da haben ſie geſehen Hunde heraus gehen/ welche in ihren Mäulern Wachteln/ und Köpffe von gemäſtetem Vieh/ wie auch Kalbs-Köpffe hatten/ und haben angefangen zu ſagen/ wann die Hunde lauter gute Dinge eſſen/ was wird es dann erſt für uns für eine Mahlzeit geben.

Noch täglich höret man ja von denen unter uns wohnenden Juden die Chriſten nicht anders als Kelófim, das iſt Hunde nennen/ denen dahero das Aaß vorzuwerffen höchſt billig wäre/ wie ſie dann auch/ wann ſie eine Gans oder dergleichen abthun/ und daran einigen Mangel finden/ ſolche an die Chriſten zu verkauffen ſuchen; Rühmen auch noch wohl/ daß einer ihrer Rabbinen einsmahls einem Goi, der ein Fuhrmann war/ vor die Fracht ein Huhn/ welches Teréfa war/ vor ein Gutes gegeben habe: So nun ein Jüdiſcher Lehrer ſich ſolchen Betrug auszuüben nicht geſcheuet/ wie viel weniger werden ſich die gemeine Juden ſcheuen. Zumahl da bey ihnen gelehret wird/ daß ein Nefela oder Teréfa von dem Teufel einen Einfluß habe. Denn alſo leſen wir im Buch Emeck hammelech fol. 84. Alles Vieh und wilde Thiere und Vögel haben eine Seele/ welche von oben herab kommt/ und von den

Thie-

wenigem/ damit der Magen doch nicht gantz nüchtern bleibe / zu vergnügen/ welches ſonderlich in Holland wohl in Acht genommen/ und ein gutes Stück Geld auch die Geſundheit dabey erſpahret wird/ welches hingegen andere/ und ſonderlich unſere Teutſchen bey ihren ſtarcken Abend-Mahlzeiten zuſetzen müſſen.

Daß vor Zeiten bey denen Griechen nur einmahl des Tages zu eſſen im Gebrauch geweſen ſey / erhellet aus dem was Plato zu einem ſeiner Schüler von dem Dionyſio, der ſich täglich zweymahl ſeine Tafel prächtig anrichten ließ/ ſagte: Vidi Monſtrum in Sicilia bis in Die ſaturum, das iſt / ich habe ein Ungeheur in Sicilia geſehen/ welches ſich des Tages zweymahl ſatt gegeſſen; Allein auſſer dem/ daß/ wie oben gemeldet / eine mäßige Abend-Mahlzeit der Geſundheit nicht ſchädlich / ſondern vielmehr zuträglich iſt / ſo erfoderts auch bey manchen/ der des Tages über ſeine Amts-Geſchäffte hat/ der Wohlſtand und eine Politiſche Ration, daß er des Abends mit guten Freunden ſeinen Geiſt wieder erquicke / und ſeinen Leib gütlich thue / wann es nur der Speiß und der Zeit nach mäßig geſchehe / das iſt / daß man nicht bis in die ſpähte Nacht hinein ſitze / eine Unordnung dadurch im Haus einführe / aus Tag Nacht und aus Nacht Tag mache/ und noch wol gar / wann man des Abends nach Hauſe gehen ſoll/ Ungelegenheit habe/ oder andern mache/ ſintemahl es nach dem bekannten Sprichwort heiſſet:

Nox, Amor & Vinum, nil moderabile ſuadent.

Der Wein/ die Lieb und die Nacht/ haben viel zu Schaden gebracht.

Folgen hierauf einige Fragen / das Abend-Eſſen angehend / darunter die Erſte ſeyn ſoll: Ob das Mittag- oder Abend-Eſſen ſtärcker ſeyn müſſe? Hiervon aber ſoll unter dem Wort Eſſen gehandelt werden.

Die andere Frage iſt dieſe: Ob man das Abend-Eſſen vom Trincken anfangen ſoll? Solches wird folgender geſtalt beantwortet: Daß gleichwie das Mittagmahl nicht vom Trincken/ ſondern vom Eſſen und zwar ſonderlich von erweichenden Speiſen/ Potagen und Suppen-Werck anzufangen; Alſo iſt der Vernunfft gemäß/ daß ſolches auch bey dem Abend-Eſſen geſchehe / dahin auch der Salernitaniſche Reime / ut vites pœnam, de potibus incipe cœnam, von denen meiſten Auslegern gedeutet wird / daß daſelbſt durch das Wort Potus kein Getränck/ ſondern nur flüßige Speiſen zu verſtehen. Im Gegentheil iſt bey vielen die Gewohnheit / daß ſie das Abendmahl vom Trunck anfangen/ oder nach ihrer Redens-Art den Topf ausſpühlen/ auch dabey ſich nicht übel befinden. Die Vergleichung dieſer Streitigkeit ſtehet aber unſers Erachtens darinn / daß zwar die meiſten bey der gemeinen Regul in allewege bleiben / und beyde

Text. Der Arzt. 9

Politik. Adel. Adelsrecht. Adelsstand. Adelsstolz. Adelsvorrechte. Adelsvorurtheile. Adelsvorzeichen. Adelsvorzug. Adelsvorzüge. Adelsvorzüglichkeit. Adelsvorzüglichkeiten. Adelsvorzüglichkeitsbeweis. Adelsvorzüglichkeitsbeweise. Adelsvorzüglichkeitsbeweisen. Adelsvorzüglichkeitsbeweisens. Adelsvorzüglichkeitsbeweisenswerth. Adelsvorzüglichkeitsbeweisenswerthen. Adelsvorzüglichkeitsbeweisenswerthes. Adelsvorzüglichkeitsbeweisenswerthere. Adelsvorzüglichkeitsbeweisenswerthesten. Adelsvorzüglichkeitsbeweisenswerthester. Adelsvorzüglichkeitsbeweisenswerthestes. Adelsvorzüglichkeitsbeweisenswerthestem. Adelsvorzüglichkeitsbeweisenswerthestens. Adelsvorzüglichkeitsbeweisenswerthestenswerth. Adelsvorzüglichkeitsbeweisenswerthestenswerthen. Adelsvorzüglichkeitsbeweisenswerthestenswerthes. Adelsvorzüglichkeitsbeweisenswerthestenswerthere. Adelsvorzüglichkeitsbeweisenswerthestenswerthesten. Adelsvorzüglichkeitsbeweisenswerthestenswerthester. Adelsvorzüglichkeitsbeweisenswerthestenswerthestes. Adelsvorzüglichkeitsbeweisenswerthestenswerthestem. Adelsvorzüglichkeitsbeweisenswerthestenswerthestens. Adelsvorzüglichkeitsbeweisenswerthestenswerthestenswerth. Adelsvorzüglichkeitsbeweisenswerthestenswerthestenswerthen. Adelsvorzüglichkeitsbeweisenswerthestenswerthestenswerthes. Adelsvorzüglichkeitsbeweisenswerthestenswerthestenswerthere. Adelsvorzüglichkeitsbeweisenswerthestenswerthestenswerthesten. Adelsvorzüglichkeitsbeweisenswerthestenswerthestenswerthester. Adelsvorzüglichkeitsbeweisenswerthestenswerthestenswerthestes. Adelsvorzüglichkeitsbeweisenswerthestenswerthestenswerthestem. Adelsvorzüglichkeitsbeweisenswerthestenswerthestenswerthestens. Adelsvorzüglichkeitsbeweisenswerthestenswerthestenswerthestenswerth. Adelsvorzüglichkeitsbeweisenswerthestenswerthestenswerthestenswerthen. Adelsvorzüglichkeitsbeweisenswerthestenswerthestenswerthestenswerthes. Adelsvorzüglichkeitsbeweisenswerthestenswerthestenswerthestenswerthere. Adelsvorzüglichkeitsbeweisenswerthestenswerthestenswerthestenswerthesten. Adelsvorzüglichkeitsbeweisenswerthestenswerthestenswerthestenswerthester. Adelsvorzüglichkeitsbeweisenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestes. Adelsvorzüglichkeitsbeweisenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestem. Adelsvorzüglichkeitsbeweisenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestens. Adelsvorzüglichkeitsbeweisenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerth. Adelsvorzüglichkeitsbeweisenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthen. Adelsvorzüglichkeitsbeweisenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthes. Adelsvorzüglichkeitsbeweisenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthere. Adelsvorzüglichkeitsbeweisenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthesten. Adelsvorzüglichkeitsbeweisenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthester. Adelsvorzüglichkeitsbeweisenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestes. Adelsvorzüglichkeitsbeweisenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestem. Adelsvorzüglichkeitsbeweisenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestens. Adelsvorzüglichkeitsbeweisenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerth. Adelsvorzüglichkeitsbeweisenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthen. Adelsvorzüglichkeitsbeweisenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthes. Adelsvorzüglichkeitsbeweisenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthere. Adelsvorzüglichkeitsbeweisenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthesten. Adelsvorzüglichkeitsbeweisenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthester. Adelsvorzüglichkeitsbeweisenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestes. Adelsvorzüglichkeitsbeweisenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestem. Adelsvorzüglichkeitsbeweisenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestens. Adelsvorzüglichkeitsbeweisenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerth. Adelsvorzüglichkeitsbeweisenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthen. Adelsvorzüglichkeitsbeweisenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthes. Adelsvorzüglichkeitsbeweisenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthere. Adelsvorzüglichkeitsbeweisenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthesten. Adelsvorzüglichkeitsbeweisenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthester. Adelsvorzüglichkeitsbeweisenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestes. Adelsvorzüglichkeitsbeweisenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestem. Adelsvorzüglichkeitsbeweisenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestens. Adelsvorzüglichkeitsbeweisenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerth. Adelsvorzüglichkeitsbeweisenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthen. Adelsvorzüglichkeitsbeweisenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthes. Adelsvorzüglichkeitsbeweisenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthere. Adelsvorzüglichkeitsbeweisenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthesten. Adelsvorzüglichkeitsbeweisenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthester. Adelsvorzüglichkeitsbeweisenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestes. Adelsvorzüglichkeitsbeweisenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestem. Adelsvorzüglichkeitsbeweisenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestens. Adelsvorzüglichkeitsbeweisenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerth. Adelsvorzüglichkeitsbeweisenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthen. Adelsvorzüglichkeitsbeweisenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthes. Adelsvorzüglichkeitsbeweisenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthere. Adelsvorzüglichkeitsbeweisenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthesten. Adelsvorzüglichkeitsbeweisenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthester. Adelsvorzüglichkeitsbeweisenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestes. Adelsvorzüglichkeitsbeweisenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestem. Adelsvorzüglichkeitsbeweisenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestens. Adelsvorzüglichkeitsbeweisenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerth. Adelsvorzüglichkeitsbeweisenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthen. Adelsvorzüglichkeitsbeweisenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthes. Adelsvorzüglichkeitsbeweisenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthere. Adelsvorzüglichkeitsbeweisenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthesten. Adelsvorzüglichkeitsbeweisenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthester. Adelsvorzüglichkeitsbeweisenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestes. Adelsvorzüglichkeitsbeweisenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestem. Adelsvorzüglichkeitsbeweisenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestens. Adelsvorzüglichkeitsbeweisenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerth. Adelsvorzüglichkeitsbeweisenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthen. Adelsvorzüglichkeitsbeweisenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthes. Adelsvorzüglichkeitsbeweisenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthere. Adelsvorzüglichkeitsbeweisenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthesten. Adelsvorzüglichkeitsbeweisenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthester. Adelsvorzüglichkeitsbeweisenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestes. Adelsvorzüglichkeitsbeweisenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestem. Adelsvorzüglichkeitsbeweisenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestens. Adelsvorzüglichkeitsbeweisenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerth. Adelsvorzüglichkeitsbeweisenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthen. Adelsvorzüglichkeitsbeweisenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthes. Adelsvorzüglichkeitsbeweisenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthere. Adelsvorzüglichkeitsbeweisenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthesten. Adelsvorzüglichkeitsbeweisenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthester. Adelsvorzüglichkeitsbeweisenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestes. Adelsvorzüglichkeitsbeweisenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestem. Adelsvorzüglichkeitsbeweisenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestens. Adelsvorzüglichkeitsbeweisenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerth. Adelsvorzüglichkeitsbeweisenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthen. Adelsvorzüglichkeitsbeweisenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthes. Adelsvorzüglichkeitsbeweisenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthere. Adelsvorzüglichkeitsbeweisenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthesten. Adelsvorzüglichkeitsbeweisenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthester. Adelsvorzüglichkeitsbeweisenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestes. Adelsvorzüglichkeitsbeweisenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestem. Adelsvorzüglichkeitsbeweisenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestens. Adelsvorzüglichkeitsbeweisenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerth. Adelsvorzüglichkeitsbeweisenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthen. Adelsvorzüglichkeitsbeweisenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthes. Adelsvorzüglichkeitsbeweisenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthere. Adelsvorzüglichkeitsbeweisenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthesten. Adelsvorzüglichkeitsbeweisenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthester. Adelsvorzüglichkeitsbeweisenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestes. Adelsvorzüglichkeitsbeweisenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestem. Adelsvorzüglichkeitsbeweisenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestens. Adelsvorzüglichkeitsbeweisenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerth. Adelsvorzüglichkeitsbeweisenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthen. Adelsvorzüglichkeitsbeweisenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthes. Adelsvorzüglichkeitsbeweisenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthere. Adelsvorzüglichkeitsbeweisenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthesten. Adelsvorzüglichkeitsbeweisenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthester. Adelsvorzüglichkeitsbeweisenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestes. Adelsvorzüglichkeitsbeweisenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestem. Adelsvorzüglichkeitsbeweisenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestens. Adelsvorzüglichkeitsbeweisenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerth. Adelsvorzüglichkeitsbeweisenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthen. Adelsvorzüglichkeitsbeweisenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthes. Adelsvorzüglichkeitsbeweisenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthere. Adelsvorzüglichkeitsbeweisenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthesten. Adelsvorzüglichkeitsbeweisenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthester. Adelsvorzüglichkeitsbeweisenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestes. Adelsvorzüglichkeitsbeweisenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestem. Adelsvorzüglichkeitsbeweisenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestens. Adelsvorzüglichkeitsbeweisenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerth. Adelsvorzüglichkeitsbeweisenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthen. Adelsvorzüglichkeitsbeweisenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthes. Adelsvorzüglichkeitsbeweisenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthere. Adelsvorzüglichkeitsbeweisenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthesten. Adelsvorzüglichkeitsbeweisenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthester. Adelsvorzüglichkeitsbeweisenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestes. Adelsvorzüglichkeitsbeweisenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestem. Adelsvorzüglichkeitsbeweisenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestens. Adelsvorzüglichkeitsbeweisenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerth. Adelsvorzüglichkeitsbeweisenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthen. Adelsvorzüglichkeitsbeweisenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthes. Adelsvorzüglichkeitsbeweisenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthere. Adelsvorzüglichkeitsbeweisenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthesten. Adelsvorzüglichkeitsbeweisenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthester. Adelsvorzüglichkeitsbeweisenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestes. Adelsvorzüglichkeitsbeweisenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestem. Adelsvorzüglichkeitsbeweisenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestens. Adelsvorzüglichkeitsbeweisenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerth. Adelsvorzüglichkeitsbeweisenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthen. Adelsvorzüglichkeitsbeweisenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthes. Adelsvorzüglichkeitsbeweisenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthere. Adelsvorzüglichkeitsbeweisenswerthesten. Adelsvorzüglichkeitsbeweisenswerthester. Adelsvorzüglichkeitsbeweisenswerthestes. Adelsvorzüglichkeitsbeweisenswerthestem. Adelsvorzüglichkeitsbeweisenswerthestens. Adelsvorzüglichkeitsbeweisenswerthestenswerth. Adelsvorzüglichkeitsbeweisenswerthestenswerthen. Adelsvorzüglichkeitsbeweisenswerthestenswerthes. Adelsvorzüglichkeitsbeweisenswerthestenswerthere. Adelsvorzüglichkeitsbeweisenswerthesten. Adelsvorzüglichkeitsbeweisenswerthester. Adelsvorzüglichkeitsbeweisenswerthestes. Adelsvorzüglichkeitsbeweisenswerthestem. Adelsvorzüglichkeitsbeweisenswerthestens. Adelsvorzüglichkeitsbeweisenswerthestenswerth. Adelsvorzüglichkeitsbeweisenswerthestenswerthen. Adelsvorzüglichkeitsbeweisenswerthestenswerthes. Adelsvorzüglichkeitsbeweisenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthestenswerthest

aus welchem ſie eine Tuncke machen/ um das Brod darein zu tauchen. Selbigen Saamen nennen man Canſa, er iſt ſehr [illegible] kennet in dem Mund-[illegible]wie Senff. Dergleichen bereiten ſie auch aus andern Saamen-Körnern/ ſo wie Lein Saat ausſiehet/ und wie ein Senff gemacht wird.

Man findet auch wol etliche Münche/ welche aus Andacht die gantze Faſten kein Brod eſſen: Noch andere/ die in ihrem gantzen Leben keines eſſen. Franciſcus Alvarez ſchreibet: Er habe einen Geiſtlichen/ nebſt 7. jungen München/ auf der Reiſe zu Gefährten gehabt; Welche/ als er ſie zum Nacht-Eſſen geladen/ nicht mit ihm ſpeiſen wollen/ ſondern unter währender Mahlzeit etliche Wurtzeln/ ſo den Rabuntzeln gleichet/ aus der Erden geriſſen/ und ohne Saltz/ Schmaltz/ Oel oder andere Zubereitung gekocht/ und dabey gemeldten Portugieſen verſichert/ daß ſie kein Brod eſſen dürfften. Des Nachts lagen ſie in ihrem Habit auf der Erden; Wann ihnen auch ſolche Abyſſiniſche Wurtzeln nicht werden können/ nehmen ſie mit Pappeln und Neſſeln vor lieb. Als ſie hierauf mit einander auf ein Kloſter zu gekommen/ hätte ihnen der Prior deſſelben befohlen/ im Garten daſelbſt etliche Kräuter zu ſammlen/ worauf ſie Linſen gebracht/ welche in einem Kürbis voll Waſſers ſchon ſo lange eingewäſſert geweſen/ daß ſie bereits ein wenig ausgewachſen: Hievon hätten ſie geeſſen/ als von der köſtlichſten Speiſe/ da doch Alvarez, als ers verſucht/ befunden/ daß es ein elendes Eſſen geweſen.

Dieſe und andere dergleichen Münche tragen gemeiniglich in der Faſten ein ledernes Kleid ohne Ermel/ und alſo ſtets bloſſe Arme/ um den bloſſen Leib aber einen eiſernen 4 Finger breiten Gürtel/ deſſen beyde Ende mit etlichen eiſernen Nägeln zuſammen geniethet ſind/ wie man etwan zwey Höltzer über einander zapffet. Etliche ſetzen ſich auch die gantze Faſten-Zeit nicht nieder/ ſondern ſtehen fort und fort aufgerichtet. Manche halten ſich auch zur Faſten-Zeit in einſamen Buß-Höhlen und Spelucken auf/ daſelbſt ſie nichts als Kraut und ausgewachſene Linſen eſſen.

Die gemeine Faſten/ ſo ſchier alle Münche/ Nonnen und Prieſter in der Quadrageſima halten/ beſtehet darin/ daß ſie in 2 Tagen nicht mehr als einmahl eſſen/ welches gegen die Nacht geſchiehet. Sonntags faſten ſie gar nicht. Auf ſolche Weiſe faſten auch gemeiniglich die alten Weiber/ wann ſie der Welt ſchier müde werden. Des damahligen Königs Mutter Helena, hat allezeit/ ſo offt man im gantzen Jahr gefaſtet/ die gantze Woche über nicht mehr als drey Tage geſpeiſet/ nemlich am Dienſtage/ Donnerſtage und Sonnabend.

In den Abaſſeniſchen Ländern Tigremahon und Tigrey, iſſet man durch die gantze Faſten am Sabbath

von Citium, der Sohn eines reichen Kaufmanns, kam, nachdem er schon als Jüngling Schriften zur Philosophie gelesen hatte, in seinem 22. Jahre nach Athen, um sich ganz dem Studium der Philosophie zu widmen. Hier hörte er zuerst den Cynischen Philosophen Crates, dann den Megariker Stilpo, den Academiker Xenokrates und den Dialektiker Polemo. Nachdem er sich mit allen diesen Philosophen bekannt gemacht hatte, wählte er sich den Polemo zu seinem Lehrer, weil er in ihm einen Mann fand, der sich nicht nur durch Kenntnisse, sondern auch durch Lebensart auszeichnete. Nachdem er 10 Jahre lang bei ihm gehört hatte, fing er an, selbst zu lehren, und zwar in einer Halle, die mit Gemälden berühmter Meister geziert war, und die man die Bunte Halle (Stoa poikile) nannte. Hier lehrte er 58 Jahre lang, und starb, nachdem er 98 Jahre gelebt hatte, im Jahre 264 v. Chr. Er war ein Mann von ernstem Charakter, und seine Lebensart war einfach und mäßig. Seine Schüler nannten sich nach dem Namen der Halle, in welcher er lehrte, Stoiker. Sie hatten ihn wegen seiner Tugend und Weisheit hoch geehrt, und ihm, da er starb, ein Grabmal errichtet, auf welchem sie ihm einen goldenen Kranz und eine eherne Tafel setzten, worauf sie seine Tugenden und Verdienste um die Philosophie aufzeichneten. Auch ließen sie ihm eine Statue machen, und setzten ihm eine Inschrift, worin sie ihn einen Mann nannten, der sich durch Tugend und Weisheit auszeichne, und ihnen ein Muster sei, wie sie leben müssen. Er hatte sich nämlich durch seine Lehre und durch sein Beispiel um sie sehr verdient gemacht, indem er sie zu einem tugendhaften Leben anleitete, und ihnen zeigte, daß sie nur durch Tugend glücklich werden könnten. Er hatte sich auch durch seine Lehre um sie

durch Menage in denen verbrauchlichen Dingen/ ſich ſelbſt des darauf gelegten Zolls befreyen / und davon eximiren können: Zu geſchweigen/ daß auch ein nicht geringes Arcanum bey Einführung der Accis dieſes iſt / daß/ da zuvor viele frembde Abgeſandte/ item Hoff- und Rahts- Kirch- und Schul-Bediente/und andere Eximirte/ von denen unter die Bürgerſchafft repartirten Anlagen und Oneribus frey geweſen / ſelbige jetzund/ da auf die minutiſſima als z. E. Eyer und Garten-Früchte unter den Thoren Accis geleget wird / ſolche mit tragen müſſen. Und wann die Sache noch genauer ſolte geſuchet werden / ſo ſolte allen denenjenigen/ welchen bis anhero dieſes oder jenes/ als z. E. ſo viel Laſt oder Tonnen Bier/ oder Wein / ſo viel Wiſpel Getrayd und dergleichen/ Zoll-frey/ tanquam pro parte Salarii, paſſirt iſt / ſolches um Unterſchleiff zu verhüten/ auch die Egalité unter den Einwohnern einzuführen / item zu mehrer Richtigkeit und Ordnung der Accis-Bücher abgenommen / und ihnen lieber hingegen an andern Einkünfften/ oder baarem Gelde ſo viel wieder zugeleget werden/ ſed hæc in tranſitu.

Von der richtigen Maaß und Proportion, die bey Auflegung der Accis auf die Conſumtibilia und in Specie auf Eß- und Trinck-Waaren ſolte geleget werden/ iſt die Eintheilung/ und der Unterſchied deſto wichtiger / weil Reſpectus Perſonarum & Rerum allhier in reiffe Uberlegung kommt/ jene ſeynd entweder reiche oder arme/ hohen oder niedrigen Standes / wollüſtige oder luxuriöſe / und modeſte erbare Perſonen ; Dieſes aber entbehrliche oder unentbehrliche/ das iſt höchſt nothdürfftige / oder nur zum Wohlſeyn und Uberfluß dienende Waaren. Von dieſen erſt zu reden / ſo hat GOtt / gleichwie er den Sonnen-Schein allen Menſchen gleich mittheilet/ alſo auch allem Fleiſche ſeine Speiſe verordnet/ unter welche das liebe Brod und das edle Saltz/ wie auch das Waſſer und die allgemeine Feld- und Baum-Früchte als die vornehmſten gezählet werden: Dieſe/ weil ihrer Reiche und Arme nicht entbehren können/ und ſonderlich der Arme offt nicht mehr hat als einen Biſſen Brods und einen Trunck Waſſers/ ſolten ihme nicht genommen/ viel weniger mit Auflagen beſchweret werden/ weil es ſonſt nach der Schrifft heiſſet / daß man mörderiſch an ihn handle. Wie dann auch an vielen Orten / ſonderlich in dem Königreich Neapolis offt groſſe Aufruhren deswegen entſtanden / daß man das liebe Brod-Korn mit ſo hohen Zoll beleget/ daß es die Armuht nicht erſchwingen können. Gleicher geſtalt iſt es auch vielmahls mit dem Saltz geſchehen / welches GOtt den Menſchen als ein ſonderbahres Geſundheits-Præſervativ geordnet / daß wann ſolches mit allzuhohen Zoll beleget worden / die Saltz-Quellen ſo lange zu lauffen aufgehöret/

gehöret haben / bis ſolcher Saltz-Zoll wieder abgeſchaffet worden / ſo ſehr ſorget der groſſe Haus-Vater / welcher die jungen Raben ernehret / vor die Erhaltung der nach ſeinem Eben-Bilde geſchaffenen Creaturen. Und wann auch aus dem lieben Getrayde / als den Weitzen und Gerſten / Bier gebrauet wird / ſo ſehe ich nicht / wie auch dieſes Bürgerliche und wohl-nährende Getränckе denen Menſchen durch ſchwere Belaſtigung könne genau zugemeſſen / oder dem armen Taglöhner des Abends nach ſeiner ſauren Arbeit mit einem Trunck Bier / oder in denen Wein-Ländern mit einem Trunck Wein zu erquicken ſchwer gemachet werden; Wiewol nicht zu läugnen / daß beydes das Brod-Korn / als auch das Bier / ihre gewiſſe Auflagen wohl leiden / und der Accis ein Redliches eintragen können / ohne daß ſich jemand darüber zu beklagen habe / wann ſie nur ſo eingerichtet / daß ein armer Mann / und eine betrübte Wittib / die ihre Kinder offt mit dem / was ſie aus ihrem Spinn-Rocken erwirbt / ernähren muß / noch ſo viel über behält / daß ſie mit den Ihrigen vor das verdiente Geld Brod ſatt / und auch ein Trüncklein Bier bezahlen kan / und es ihnen nicht ſo genau zugeſchnitten werde / daß die Waſſer-Kanne und das Kleyen-Brod das Beſte thun müſſen.

Hingegen würde ſchon eine gröſſere Accis das ſtarcke Bier / bey welchem vielmahls Mord und Todſchlag vorgehet / item der Weitzen / in ſo weit er zu Kuchen und Semeln verbacken wird / und der Haber (wann / wie heutiges Tages im Gebrauch iſt / faſt jeder Hoff- und Civil-Bedienter / Kauffmann und Krämer Kutſchen und Pferde halten will) erleiden können; Es wäre dann / daß man / wie in vielen wohl-policirten Städten gebräuchlich iſt / auf jedes Haus / ſo Kutſchen und Pferde hielte / jährlich ein vor allemahl 50. Rthlr. dem gemeinen oder auch Armen-Kaſten / Hoſpitälern und Invaliden-Häuſern zum Beſten legen wolte: In welchem Fall der Haber / gleich dem andern Brod-Korn (ſonderlich weil er auch zur Grütz und Futter des Feder-Viehes dienet) in der Accis könte gehalten werden.

Das Fleiſch belangend / hätte es mit deſſen Veracciſirung in ſo weit ſeine geweiſte Wege / daß nach Erwegung / ob deſſen viel oder wenig im Lande vorhanden / man das Schlacht-Vieh ſo taxirte / daß auch gemeine Bürger noch etwan zwey oder dreymahl in der Wochen Fleiſch / ohne ſonderliche Beſchwerung / und dabey mäßig / eſſen könten. Wobey es ſonderlich auf die Erwegung der Jahres-Zeit / der häuffigen oder wenigen Zufuhr / und dergleichen ankommt; Indem der Reichen ihr Braten-Eſſen / durch gute Obrigkeitliche Verordnungen / denen Armen ohne dem das ſchlechtere Fleiſch ſchon um ſo viel leidlicher im Preiß machen wird.

Das

Ab
Ac

ihm ein ander mahl der Mund nicht mehr darnach wäſſern dörffte / und wird es künfftig unglaublich ſcheinen / was wir in einem gewiſſen Tractat (das bey ſeinem Uberfluß Mangel-leidende Teutſchland genannt) vor erſchröckliche Summen angeben werden / die jährlich vor lauter unnöhtige Eß-Waaren und Potabilia an Teutſchem Gelde aus Teutſchland geſchleppet werden. Sonderlich erwege man nur / was jährlich in Hoff- und groſſen Handels-Städten / an Ausländiſchen koſtbaren Geträncken conſumiret werde / wie übermäßig man damit umgehe / wie viel tauſend Leute ſich Kranckheit / Noht und Tod am Halſe ſauffen / weil dergleichen Sachen wegen nicht allzuhoch darauf geſetzter Accis in zwar vermeynten leidlichen Preiß noch zu haben / der jedoch / wann man die conſumirte Quantitäten anſiehet / groſſe Summen jährlich aus dem Lande ziehet; Daß alſo eine wohl-proportionirte Accis- und Policey-Ordnung / durch welche dem überflüßigen Freſſen / Sauffen und Banquetiren geſteuret wird / zwey trefliche Mittel ſeyn / wodurch Reiche und Arme ihrem Stand und Vermögen gemäß ſich an ihren Tafeln und Tiſchen aufführen / und in guter Ordnung erhalten können.

Acetaria, vide *Condimenta*.

Adams-Aepfel / Malus Adami, Malus Aſſyria, Pomum Adami, iſt ein gemiſchtes Gewächs / weil ſeine Blätter den Limonien / ſeine Blüht den Citronen / und ſeine Früchte den groſſen Pomerantzen gleichen. Die auswendige Schale iſt nicht glatt / ſondern ſchrumpflich oder voll Ritzen / inſonderheit haben ſie nahe bey der Spitze eine tieffe Grube / faſt alſo anzuſehen als wann jemand mit den Zähnen darein gebiſſen hätte: Daher bey dem gemeinen Pöbel der Ruff entſtanden / ob wäre ſolches der Biß / welchen Adam in einen dergleichen Apfel gethan hätte.

Was das Temperament und den Gebrauch der Adams-Aepfel anbelanget / kommet ſelbiger mit denen Limonen allerdings überein.

Africaniſche Speiſen / ſolche ſind in dieſen groſſen Welt-Theil / in Anſehung der vielen Provintzien, Reiche und Länder die darinnen ſeyn / und die Einwohner die ſolche bewohnen / unterſchiedlich / wie wir dañ auch ſchon hin und wieder einiger derſelben in ſpecie Meldung gethan haben / insgemein aber ſind es Reiß / Datteln / Rind- und Schaafs-Fleiſch / allerhand Wildpret / Fiſche / Mandel-Oehl / Milſch und Butter / in ſo weit dieſes mit Barbaren angefüllte Land noch einige civiliſirte Leute unter ſich hat; Was aber die wilden Mohren und beſtialiſche Hottentoten anbetrifft / ſo iſt ihr ſäuiſches Leben gnugſam unter ihrer eigenen Benennung beſchrieben worden. Die ſogenannte Barbarey / oder den Africaniſchen

Tod (Theologie). Der T. ist nicht, wie
Epikur und die Stoiker lehrten, ein
Naturgesetz, sondern eine Folge der
Sünde. Nach Gen. 2, 17 hatte Gott
dem Menschen den T. angedroht für
den Fall, daß er von der verbotenen
Frucht esse. Nach Röm. 5, 12 ist der
T. durch die Sünde in die Welt ge-
kommen. Nach 1. Kor. 15, 21 ist der
T. durch einen Menschen gekommen.
Nach Röm. 6, 23 ist der T. der Sünde
Sold. Nach Jak. 1, 15 gebiert die
Sünde den T. Nach Röm. 5, 12 ist
der T. zu allen Menschen durchgedrun-
gen, weil alle gesündigt haben. Nach
Röm. 5, 14 haben auch diejenigen
sterben müssen, welche nicht wie Adam
durch Übertretung eines ausdrücklichen
Gebotes gesündigt haben. Nach Röm.
5, 15 ist durch die Sünde eines Einzi-
gen der T. über alle gekommen. Nach
Röm. 5, 16 ist das Urteil, welches
über Adam gefällt wurde, auf alle
Menschen gekommen. Nach Röm. 5,
17 ist durch die Sünde eines Einzigen
der T. zur Herrschaft gelangt. Nach
Röm. 5, 18 ist durch die Sünde eines
Einzigen die Verdammung über alle
Menschen gekommen. Nach Röm. 5,
21 hat die Sünde geherrscht zum T.
Nach Röm. 7, 5 bringt das Gesetz
Früchte zum T. Nach Röm. 7, 9 ist
das Gebot, welches zum Leben gegeben
war, zum T. gekommen. Nach Röm.
7, 10 ist das Gebot, welches zum Le-
ben gegeben war, zum T. gekommen.
Nach Röm. 7, 11 hat die Sünde durch
das Gebot getötet. Nach Röm. 7, 13
ist das Gute zum T. geworden. Nach
Röm. 7, 24 ist der Leib des T. Nach
Röm. 8, 2 hat das Gesetz der Sünde
und des T. Nach Röm. 8, 6 ist das
Trachten des Fleisches T. Nach Röm.
8, 10 ist der Leib T. um der Sünde
willen. Nach Röm. 8, 13 müssen die
Gläubigen das Fleisch T. Nach Röm.
8, 38 ist weder T. noch Leben imstande,
uns von der Liebe Gottes zu scheiden.
Nach 1. Kor. 11, 26 verkündigt das
Abendmahl des Herrn den T. Jesu.
Nach 1. Kor. 15, 26 ist der T. der
letzte Feind, der aufgehoben wird. Nach
1. Kor. 15, 54 ist der T. verschlungen
in den Sieg. Nach 1. Kor. 15, 55
ist der T. der Stachel der Sünde.
Nach 1. Kor. 15, 56 ist der Stachel
des T. die Sünde. Nach 2. Kor. 1,
9 ist der T. das Urteil über uns. Nach
2. Kor. 2, 16 ist das Evangelium
Geruch des T. zum T. Nach 2. Kor.
3, 7 ist das Amt, welches den T. wirkt,
mit Herrlichkeit verbunden. Nach 2.
Kor. 4, 10 tragen wir das Sterben
Jesu an unserm Leibe. Nach 2. Kor.
4, 11 sind wir stets dem T. überant-
wortet um Jesu willen. Nach 2. Kor.
4, 12 wirkt der T. in uns. Nach 2.
Kor. 7, 10 wirkt die Traurigkeit der
Welt den T. Nach Phil. 2, 8 ist Jesus
gehorsam geworden bis zum T. Nach
Phil. 3, 10 gleichen wir Jesu in sei-
nem T. Nach Kol. 1, 22 hat Jesus
uns versöhnt durch den T. Nach Kol.
2, 13 sind wir durch die Sünde T.
Nach Kol. 2, 20 sind wir mit Christo
T. Nach Kol. 3, 3 sind wir T. Nach
Kol. 3, 5 müssen wir unsere Glieder
T. Nach 1. Thess. 4, 14 ist Jesus
für uns gestorben. Nach 1. Thess. 5,
10 ist Jesus für uns gestorben. Nach
1. Tim. 1, 15 ist Jesus gekommen,
um Sünder selig zu machen. Nach 1.
Tim. 2, 6 hat Jesus sich selbst gegeben
zur Erlösung für alle. Nach 1. Tim.
6, 7 bringen wir nichts in die Welt
und können nichts hinausbringen. Nach
2. Tim. 1, 10 hat Jesus den T. zu-
nichte gemacht. Nach Tit. 2, 14 hat
Jesus sich selbst gegeben für uns. Nach
Hebr. 2, 9 hat Jesus den T. geschmeckt
für alle. Nach Hebr. 2, 14 hat Jesus
durch den T. die Macht des T. zu-
nichte gemacht. Nach Hebr. 2, 15
sind wir durch Furcht des T. Knechte.
Nach Hebr. 5, 7 hat Jesus Gebet und
Flehen mit starkem Geschrei und Trä-
nen vor dem dargebracht, der ihn vom
T. erretten konnte. Nach Hebr. 6, 1
sind die Werke T. Nach Hebr. 6, 6
ist Jesus gekreuzigt. Nach Hebr. 9,
15 ist Jesus gestorben zur Erlösung
von den Übertretungen. Nach Hebr.
9, 16 ist der T. des Testators not-
wendig. Nach Hebr. 9, 22 ist ohne
Vergießung des Blutes keine Vergebung
der Sünden. Nach Hebr. 9, 26 ist
Jesus gekommen, um durch sein Opfer
die Sünde zu tilgen. Nach Hebr. 10,
10 sind wir geheiligt durch das Opfer
des Leibes Jesu. Nach Hebr. 10, 12
hat Jesus ein Opfer für die Sünden
dargebracht. Nach Hebr. 10, 14 hat
Jesus durch ein Opfer die Geheiligten
vollendet. Nach Hebr. 10, 18 ist Ver-
gebung der Sünden, wo kein Opfer
mehr für die Sünde ist. Nach Hebr.
10, 29 ist das Blut Jesu, durch das
wir geheiligt sind, ein gemeines Blut.
Nach Hebr. 11, 5 ist Henoch nicht den
T. gesehen. Nach Hebr. 11, 17 hat
Abraham den Isaak geopfert. Nach
Hebr. 12, 4 sind wir noch nicht bis
aufs Blut widerstanden. Nach Hebr.
13, 12 hat Jesus gelitten außerhalb
des Tores. Nach Jak. 1, 15 gebiert
die Sünde den T. Nach Jak. 5, 20
bringt die Bekehrung des Sünders
vom T. Nach 1. Petr. 1, 19 sind wir
erlöst durch das Blut Jesu. Nach 1.
Petr. 2, 24 hat Jesus unsere Sünden
getragen. Nach 1. Petr. 3, 18 hat
Jesus gelitten für die Sünden. Nach
1. Petr. 4, 1 hat Jesus gelitten im
Fleisch. Nach 1. Joh. 1, 7 reinigt
das Blut Jesu von Sünden. Nach 1.
Joh. 2, 2 ist Jesus die Versöhnung für
unsere Sünden. Nach 1. Joh. 3, 5
ist Jesus gekommen, um Sünden hin-
wegzunehmen. Nach 1. Joh. 3, 16
hat Jesus sein Leben für uns gelassen.
Nach 1. Joh. 4, 10 hat Jesus sein
Blut für unsere Sünden gegeben. Nach
1. Joh. 5, 6 ist Jesus gekommen durch
Wasser und Blut. Nach Offenb. 1, 5
hat Jesus uns gewaschen von unsern
Sünden durch sein Blut. Nach Offenb.
5, 9 hat Jesus uns erkauft mit seinem
Blute. Nach Offenb. 7, 14 haben die
Gläubigen ihre Kleider gewaschen im
Blute des Lammes. Nach Offenb. 12,
11 haben die Gläubigen überwunden
durch das Blut des Lammes. Nach
Offenb. 20, 14 ist der T. der zweite T.
Nach Offenb. 21, 4 wird kein T. mehr
sein. Nach Offenb. 21, 8 ist der T.
der zweite T.

Agenda, Handbuch für den
Geistlichen, enthaltend die Ordnung
des Gottesdienstes, der Taufe, des
Abendmahls, der Trauung, der Be-
stattung, der Ordination, der Kon-
firmation, der Einsegnung, der Ein-
führung, der Visitation, der Kir-
chenzucht, der Synode, der Kirchen-
feste, der Kirchenlieder, der Kirchen-
gebete, der Kirchenmusik, der Kir-
chenverfassung, der Kirchenämter,
der Kirchenbücher, der Kirchenge-
setze, der Kirchenordnungen, der
Kirchenverträge, der Kirchenstatu-
ten, der Kirchenrechte, der Kirchen-
pflichten, der Kirchenrechte, der
Kirchenpflichten, der Kirchenrechte,
der Kirchenpflichten, der Kirchen-
rechte, der Kirchenpflichten, der
Kirchenrechte, der Kirchenpflichten,
der Kirchenrechte, der Kirchenpflich-
ten, der Kirchenrechte, der Kirchen-
pflichten, der Kirchenrechte, der
Kirchenpflichten, der Kirchenrechte,
der Kirchenpflichten, der Kirchen-
rechte, der Kirchenpflichten, der

Mos. Bücher.

Mos. Bücher.

Mos. Bücher.

tete / und ſo zu reden inwendig glaſurte Leute / welche auch in ihrem hohen Alter ein Stück rohen Schincken / und andere harte geſaltzene Speiſen mit jungen Leuten in die Wette vertragen können / worzu ihnen dann die Gewohnheit von Jugend auf / die viele Fatigues, und die offt veränderte Lufft / dadurch ihr Leib ſtarck und compact gemacht / und das Geblüt friſch und in ſteter Circulation erhalten wird / wie auch das Clima ſelbſt / in welchem ſie leben / viel contribuiret. Alſo ſehen wir / daß die im Norden wohnende Alten / wegen der kalten Lufft / welche die natürliche Hitze ihrer Leiber nicht evaporiren läſt / ſondern um das Hertz und in den Magen gleichſam concentrirt / länger geſund / und vigoureux leben / auch ſtärckere Speiſen in ihrem Alter / als die in hitzigen Climatibus wohnen / vertragen können; Hingegen haben dieſe / ſo ſie ihr Leben auf und über 100 Jahr bey guter Geſundheit erſtrecken / ſolches (1) ihrer Mäßigkeit / wie dann die Mittägiſche Länder in dieſer Tugend den Vorzug vor denen Nordiſchen haben / und (2) ihren geſunden reinen Speiſen / ſonderlich dem puren Wein und reinen leichten Brod zuzuſchreiben / ſich aber beyderſeits die Verkürtzung ihres Lebens-Ziel ſelbſt zu dancken / wann ſie in Speiſen viel Exceſſe begehen / oder ſich auch durch überhäuftes allzuhitziges Trincken allerhand Gebrechen / vornemlich das Podagra und die Waſſerſucht / wie auch Schwächung des Magens / an den Hals ſauffen. Hätten ſie ſich aber beyderſeits in ihren Schrancken gehalten / und ihrer Natur in der Jugend keine Gewalt angethan / ſo iſt die Urſach ihres verlohrnen Appetits und geſchwächten Magens anderwerts zu ſuchen / welches dann denen erfahrnen Medicis am beſten bekannt ſeyn muß / die in ſolchem Fall eine gewiſſe Speiß-Ordnung dergleichen alten verlebten Leuten (von welchen es ohne dem heiſſet: Senectus ipſa morbus eſt, das Alter iſt ſchon an ſich ſelbſt eine Kranckheit) vorſchreiben / als nemlich daß ſie gewiſſe Artzeneyen zur Stärckung ihres ſchwachen und erkälteten Magens gebrauchen / des Tages nicht mehr als einmahl eſſen / und ſo ſie dabey an dem Podagra laboriren / alles hitzigen und kalckigten Getränckes ſich enthalten / ſtarcke Speiſen / die viel Cruditäten im Magen laſſen / vermeyden / und hingegen leicht verdauliche Speiſen genieſſen ſollen / und zwar ſolche / die zugleich den Magen ſtärcken und erhitzen können; Zu welchem Ende ihnen die Clyſtirn / um den Leib ſtets offen zu halten / und die innerliche Partes zu erwärmen / wohl zu ſtatten kommen. Man recommendiret ihnen dabey eine mäßige Bewegung / und Vermeydung ungeſunder Lufft; Vor allen aber / zur Stärckung ihres alten kalten Magens / einen guten Trunck alten Weins. Daher jener guter Alte zu ſagen pflegte / als man ihn fragte / durch

was vor Mittel er ſich immer bey ſo guten Leibes-Kräfften erhielte: Vinum Rhenanum eſt meum arcanum, der gute alte Rheins-Wein (wir hieltens aber lieber mit einem Trunck guten Sect) iſt meine Panacea oder Lebens-Balſam. Wie aber die guten alten Leute / ſonderlich die Männer / unter dem Prætext, ihrer Geſundheit zu pflegen / ſich das tägliche Vollſauffen nicht angewöhnen ſollen / davon giebet Guevarra folgende nützliche Ermahnung: Es iſt nicht ohne / ſpricht er / daß jedermann hohes und niedrigen Standes-Perſonen ſchuldig ſey / nüchtern und tugendſam zu ſeyn / doch ſollen die alten Männer viel mäßiger und nüchterner ſeyn / als andere. Dann ob ſchon ein junger Menſch ſich unterweilen durch Trincken verſündiget / ſo geſchicht doch ſolches aus Schwachheit / wann aber ein Alter alſo ſündiget / ſo geſchichts aus Bosheit. Item: Es werden die jungen Leute vom Wein truncken / aber die Alten werden nicht allein vom Wein truncken / ſondern auch Narren; Die jungen Leute ſolten billig der Alten Stab ſeyn / aber die Alten ſolten auch der jungen Raht ſeyn / wie können ſie aber guten Raht ausgeben / wann ihr Verſtand verwirret / und vom Wein corrumpiret iſt.

Eine groſſe Sünde wäre es wann man den alten Leuten den Wein verbiehten wolte / dann wie Plato ſaget / iſt der Wein die beſte Artzeney des Alters; Aber was den alten Männern zu rahten ſtehet / iſt dieſes: daß ſie mehrers nicht trincken und eſſen / als die Nohtdurfft erfordert / die zarte Speiſen und der beſte Wein iſt ihnen nicht verbohten / ſondern die Uberflüſſigkeit / nicht wird ihnen verbohten die Nohtdurfft im Eſſen / ſondern nur der Uberfluß. Dann den Alten iſt mehrers nicht erlaubet / als ſich ſatt zu eſſen / aber eine Schande iſt es ihnen / wann ſie von lauter Völle keichen / und wegen des vielen Fraſſes ſchwitzen müſſen.

Nach der Lehre Senecæ, ſollen die Alten mäſſig ſeyn / nicht allein zu Erhaltung der Reputation ihrer Perſon / ſondern auch zu Erhaltung ihrer Geſundheit und langen Lebens. Denn die wollüſtige gefräſſige Alten werden verfolget von ihren eigenen Kranckheiten / und verunehret von fremden Leuten.

Eine groſſe Schande iſt es auch denen Alten ihre ererbte und gewonnene Güter durch den Kragen zu jagen / und ihren armen Kindern in ihren Teſtament das Hoſpital zu vermachen / wie alſo etliche liederliche Alten zu ſprechen pflegen: Alles verſoffen vor ſeinem End / Macht ein richtiges Teſtament.

Wann ein alter Mann in Armut fällt durch Feuers-Brunſt / Schiffbruch / oder durch andere unglückliche und unwiedertreibliche Zufälle / ſo iſt billig ein Mitleiden mit ihm zu tragen. Aber wann einer ſein Gut verſchwendet mit Pracht / Hoffahrt und köſtlichen Banquetiren im Eſſen und Trincken /

cken / ſo iſt die Armuht nicht übel an ihm angeleget.

Alſo ſollen auch die alten Männer darum deſto mäſſiger ſeyn / wegen des ärgerlichen Exempels / welches ſie durch ihre Völlerey geben; Dann wie die Alten ſungen / So zwitzern auch die Jungen. Und was die Jungen ſehen von den Alten / das thun ſie bald nach / wie die Affen / und vermeynen es müſſe alſo ſeyn.

Schlieſſlich ſollen die Alten nüchtern ſeyn wegen des göttlichen Gebots; Dann es ſpricht der Apoſtel: Lehre die Alten nüchtern ſeyn. Item: Es iſt gnug daß wir die vergangene Zeit unſers Lebens zugebracht haben nach Heydniſchen Willen / da wir wandelten in Trunckenheit/Freſſerey/ Saufferey ꝛc. So ſeyd nun mäſſig und nüchtern zum Gebeht.

Ambroſin, wird von denen Poeten der Götter Brodt / gleich wie Nectar ihr Tranck genennet.

Ambroſin-Mandeln/kommen aus Italien und werden unter die beſte ſüſſe Mandel-Sorten gerechnet. Vide Mandeln.

Ameiſen/**Formicæ**, ſeynd ein Vor- und Sinnbild der Sparſam- und Häußlichkeit/ indem ſie des Sommers bemühet ſeyn / Korn in ihre Löcher zu tragen/ davon ſie des Winters leben mögen / und wann etwann ſolch Korn in der feuchten Erden beginnen ſolte zu käumen und auszuwachſen / ſo hat ſie die Natur gelehret ſolch Kaumlein abzubeiſſen/und alſo deſſen fernern Wachsthum zu verhindern / alles denen faulen und ſorgloſen Menſchen zur Lehre / wie ſie auch bey der Erndte und in ihrer Jugend-Zeit ſamlen ſollen/ damit ſie im Winter und in ihrem Alter davon leben können; Wie dann auch der weiſeſte unter allen Königen / der Salomo in ſeinen Sprich-Wörtern am 7 Capitel ſie dahin verweiſet/ wann er ſpricht: Gehe hin zur Ameiſen du Fauler/ ſiehe ihre Weiſe an/und lerne/ ob ſie wol keinen Fürſten noch Hauptmann noch Herrn hat / bereitet ſie doch ihr Brodt im Sommer/ und ſamlet ihre Speiſe in der Erndte / wie lange liegſt du fauler/ wañ wilt du aufſtehen.

Einer ſonderbahren zierlich und künſtlich erbauten Ameiſen-Stadt gedencket der Italiäniſche Biſchoff Majolus in folgenden Worten: Ich gieng einsmahls gantz früh im Julio auſſerhalb der Stadt Apulien / und ward eines viereckigten Balckens gewahr / der wol 8. Schuh in der Länge hatte / und vermerckte / daß Ameiſen darunter wohneten. Alſobald kam mich eine Luſt an / ihre Hütten zu beſchauen / meine Diener huben gemelten Balcken ſo gar ſanfft ab/daß nichts von allen denen Sachen die darunter lagen beweget oder verſtöhret wurde. Da ſahe man in einem lettichten Grunde eine Stadt ins viereckte gebauet/ ſchier 4. Schuh lang / und über einem Schuh breit / in derſelben ſahe man die

Amei-

Ameiſen auf denen Straſſen nach ihren Geſchäfften ab- und zulauffen wie die Bürger in einer Handels-Stadt. Wunderlich war die richtige Abmeſſung an den Ecken und Seiten/ daß einer hätte gemeynet/ es wäre künſtlich nach dem Bley und Zirkel gemeiſtert/ weil allezeit eine gleiche Maaß in der Länge und in der Breite ſich befande. Mitten durch die Stadt gienge eine Straſſe den langen Weg herunter gantz richtig/ tief und breit wie ein Finger/ und 3. andere Straſſen giengen wiederum über zwerg/ mit gleicher Weitung von einander/ in gleicher Gröſſe eines Fingers wie die Haupt-Straſſe/ alſo daß man drey Creutz-Gaſſen und Marckt-Plätze zu ſehen hatte. In den äuſſerſten Winckel der Straſſen ſahen wir daß die Eyer geſamlet/ und auf Hauffen gelegt waren/ ihre Jungen zu bequemer Zeit auszubrüten. In dem andern Theil der Stadt ſahen wir Höhlen oder Kellet/ die von Korn dermaſſen angefüllet waren/ daß daſſelbe auf die Straſſen heraus fiele. Wunderſauber waren alle Straſſen/ da lag nicht das geringſte Steinlein/ kein Staub/ kein Splitter oder Halm/ keine Feuchtigkeit/ alſo daß man abnehmen kunte/ daß die Bürger und Einwohner ihre Stadt ſolcher geſtalt fleiſſig verſorget/ daß man den ſondern Ernſt nach der Zucht/ dem Proviants- und andern zierlichen Gebäuden allenthalben ſehen kunte. Auch ſchiene es/ dieſe Einwohner hätten Vorſorge getragen vor ihre Geſundheit und Sicherheit; Dann es war mitten in der Stadt ein einiges Thor/ gegen dem Oſt-Wind gerichtet/ weil von dem Nord/ Weſt und Süd-Wind ſie in ihrer Weißheit befunden hatten/ daß ihre Stadt befreyet ſeyn müſte.

Wir ſahen alle dieſe Sachen mit beſondern Fleiß nach einander an/ und kunten uns nicht genugſam verwundern über ihren ſinn-reichen Fleiß/ der alle Dinge ſo gar fürtrefflich in dem Dunckeln vollendet hatte.

Americaniſche Speiſen/ ſolche ſind nach Unterſcheid der Europäiſchen Chriſtlichen und civiliſirten Nationen/ als da ſind Spanier/ Engelländer/ Teutſchen/ Frantzoſen/ Portugieſen und Holländer/ welche hin und wieder in America wohnen/ und dann auch in dieſem groſſen Welt-Theil wohnenden Barbariſchen Heydniſchen Völcker unterſchiedlich; Jene bedienen ſich meiſtentheils der Europäiſchen Speiß-Art/ auſſer was ihnen America von ſeinen Delicateſſen etwann noch darzu verſchaffen möchte/ dieſe aber freſſen nicht allein in etlichen Provintzien Menſchen-Fleiſch/ ſondern auch allerhand Schlangen und andere Ungezieſer/ trincken dabey den aus ihren Mandioca-Wurtzel/ oder auch aus Reiß gekochten Tranck/ viel Zucker-Waſſer und ausgepreſſten Baum-

Früchte Safft; Zu ihren gewöhnlichen Brodt aber gebrauchen sie vielerhand Art Wurtzel-Brodt / item / das aus dem Moviz und andern Früchten / die Nord-Americaner aber das aus gedorreten Fischen zubereitete Brodt; und weil sonderlich das Land viel Vieh-Zucht und Wildpret / wie auch an denen See-Küsten (an welchen die sogenannte See-Kälber oder Kühe häuffig anzutreffen seyn) einen grossen Vorraht an Fleisch und Fischen hat / als ist leicht zu errahten daß die Einwohner sowol Christen als Heyden sich deren zu ihren Unterhalt wol bedienen werden / wie solches mit mehrern an unterschiedlichen Americanischen Provintzien in diesem Buche beschriebenen Speiß-Arten zu ersehen ist.

Die Weine in America betreffend / sind solche vor der Spanier Ankunfft in diesem Welt-Theil nicht bekannt gewesen / bis deren einige hernach in Peru und Chili gepflantzet worden / welcher sehr wohl gerahten / dahero man in Peru itzo eine gute Quantität Weins / mittelst der Cameel-Schaafe in dem Lande hin und wieder zu kauff herumfähret. Eine Traube in Peru gibt so viel Wein als 2. oder 3. Europäische. In Neu-Spanien hat man auch Wein-Trauben gepflantzet / welche zwar gute Trauben hervorbringen / aber sie werden nicht zeitig / und diejenigen so man auf der Insul gepflantzet hat / liefern gar kleine Trauben / eines herben Geschmacks. Sonsten findet man an keinen Orte in America / weder auf dem vesten Lande / noch in denen Insuln andern Wein als der aus Europa dahin gebracht wird / dann die Spanier haben es verbohten / keine Wein-Berge in diesen Landen mehr anzulegen / damit ihnen der Zoll / den sie von den eingeführten fremden Weinen in selbiger Gegend erheben / nicht entgehe. Solchem nach ist der Spanische Wein in America sehr theur / und kan man daselbst ein Flaschenfutter mit 12. oder 16. Flaschen (welche zusammen etwa so viel Rheinischer Maaß betragen) vor 50. 60. bis 70. Thaler verkauffen / da es doch in Spanien um 4. oder 5. Rthlr. eingekauffet wird.

In der Landschafft Chili macht man Weine wie in Spanien / weil dieselbige Gegend sehr temperirt ist / so bald man aber solchen Wein ausserhalb Landes verführet / so verdirbt er. In Brasilien kan man das gantze Jahr durch gute Trauben haben / von welchen ein Wein / der dem Malvasier gleichet / gemachet wird.

In der Americanischen Landschafft Virginien giebt es Weinstöcke / welche so hoch wachsen / daß sie die Spitzen der hohen Bäume erreichen / sie tragen aber nicht viel Früchte. Man findet auch Trauben / die denen Kirschen ähnlich seynd / die aber nicht zum besten schmecken.

Mai, der, Monat, s. Kalender.

Maibaum, der, ein Baum, der am 1. Mai in einem Dorfe aufgepflanzt wird, um den Mädchen zu zeigen, daß sie nun wieder tanzen dürfen.

Maibeere, die, s. Maulbeere.

Maibeerbaum, der, s. Maulbeerbaum.

Maibeerfeige, die, s. Maulbeerfeige.

Maibeerfeigenbaum, der, s. Maulbeerfeigenbaum.

Maibeerfeigenfrucht, die, s. Maulbeerfeigenfrucht.

Maibeerfeigenholz, das, s. Maulbeerfeigenholz.

Maibeerfeigenpflanze, die, s. Maulbeerfeigenpflanze.

Maibeerfeigenstamm, der, s. Maulbeerfeigenstamm.

Maibeerfeigenzweig, der, s. Maulbeerfeigenzweig.

Maibeerfrucht, die, s. Maulbeerfrucht.

Maibeerholz, das, s. Maulbeerholz.

Maibeerpflanze, die, s. Maulbeerpflanze.

Maibeerstamm, der, s. Maulbeerstamm.

Maibeerzweig, der, s. Maulbeerzweig.

Maibowle, die, eine Bowle, die am 1. Mai getrunken wird.

Maibrief, der, ein Brief, der am 1. Mai geschrieben wird.

Maibutter, die, die Butter, die im Monat Mai gemacht wird.

Maibutterbrot, das, ein Butterbrot, das im Monat Mai gegessen wird.

Maibutterbrotmesser, das, ein Messer, das zum Schneiden des Maibutterbrotes gebraucht wird.

Maibutterbrotschneider, der, ein Schneider, der das Maibutterbrot schneidet.

Maibutterbrotschneiderin, die, eine Schneiderin, die das Maibutterbrot schneidet.

Maibutterbrotschneidermesser, das, ein Messer, das zum Schneiden des Maibutterbrotes gebraucht wird.

Maibutterbrotschneidermesserchen, das, ein kleines Messer, das zum Schneiden des Maibutterbrotes gebraucht wird.

Maibutterbrotschneidermesserchenklinge, die, die Klinge des Maibutterbrotschneidermesserchens.

Maibutterbrotschneidermesserchenklingenspitze, die, die Spitze der Klinge des Maibutterbrotschneidermesserchens.

Maibutterbrotschneidermesserchenspitze, die, die Spitze des Maibutterbrotschneidermesserchens.

Maibutterbrotschneidermesserklinge, die, die Klinge des Maibutterbrotschneidermessers.

Maibutterbrotschneidermesserklingenspitze, die, die Spitze der Klinge des Maibutterbrotschneidermessers.

Maibutterbrotschneidermesserspitze, die, die Spitze des Maibutterbrotschneidermessers.

Maibutterbrotschneidermesserstiel, der, der Stiel des Maibutterbrotschneidermessers.

Maibutterbrotschneidermesserstielende, das, das Ende des Stiels des Maibutterbrotschneidermessers.

Maibutterbrotschneidermesserstielspitze, die, die Spitze des Stiels des Maibutterbrotschneidermessers.

Maibutterbrotschneidermesserstielspitzenende, das, das Ende der Spitze des Stiels des Maibutterbrotschneidermessers.

Maibutterbrotschneidermesserstielspitzenspitze, die, die Spitze der Spitze des Stiels des Maibutterbrotschneidermessers.

Maibutterbrotschneidermesserstielspitzenspitzenende, das, das Ende der Spitze der Spitze des Stiels des Maibutterbrotschneidermessers.

Maibutterbrotschneidermesserstielspitzenspitzenspitze, die, die Spitze der Spitze der Spitze des Stiels des Maibutterbrotschneidermessers.

Maibutterbrotschneidermesserstielspitzenspitzenspitzenende, das, das Ende der Spitze der Spitze der Spitze des Stiels des Maibutterbrotschneidermessers.

Maibutterbrotschneidermesserstielspitzenspitzenspitzenspitze, die, die Spitze der Spitze der Spitze der Spitze des Stiels des Maibutterbrotschneidermessers.

Maibutterbrotschneidermesserstielspitzenspitzenspitzenspitzenende, das, das Ende der Spitze der Spitze der Spitze der Spitze des Stiels des Maibutterbrotschneidermessers.

Maibutterbrotschneidermesserstielspitzenspitzenspitzenspitzenspitze, die, die Spitze der Spitze der Spitze der Spitze der Spitze des Stiels des Maibutterbrotschneidermessers.

Maibutterbrotschneidermesserstielspitzenspitzenspitzenspitzenspitzenende, das, das Ende der Spitze der Spitze der Spitze der Spitze der Spitze des Stiels des Maibutterbrotschneidermessers.

Maibutterbrotschneidermesserstielspitzenspitzenspitzenspitzenspitzenspitze, die, die Spitze der Spitze der Spitze der Spitze der Spitze der Spitze des Stiels des Maibutterbrotschneidermessers.

Maibutterbrotschneidermesserstielspitzenspitzenspitzenspitzenspitzenspitzenende, das, das Ende der Spitze der Spitze der Spitze der Spitze der Spitze der Spitze des Stiels des Maibutterbrotschneidermessers.

Maibutterbrotschneidermesserstielspitzenspitzenspitzenspitzenspitzenspitzenspitze, die, die Spitze der Spitze der Spitze der Spitze der Spitze der Spitze der Spitze des Stiels des Maibutterbrotschneidermessers.

Maibutterbrotschneidermesserstielspitzenspitzenspitzenspitzenspitzenspitzenspitzenende, das, das Ende der Spitze der Spitze der Spitze der Spitze der Spitze der Spitze der Spitze des Stiels des Maibutterbrotschneidermessers.

Maibutterbrotschneidermesserstielspitzenspitzenspitzenspitzenspitzenspitzenspitzenspitze, die, die Spitze der Spitze der Spitze der Spitze der Spitze der Spitze der Spitze der Spitze des Stiels des Maibutterbrotschneidermessers.

Maibutterbrotschneidermesserstielspitzenspitzenspitzenspitzenspitzenspitzenspitzenspitzenende, das, das Ende der Spitze der Spitze der Spitze der Spitze der Spitze der Spitze der Spitze der Spitze des Stiels des Maibutterbrotschneidermessers.

Maibutterbrotschneidermesserstielspitzenspitzenspitzenspitzenspitzenspitzenspitzenspitzenspitze, die, die Spitze der Spitze der Spitze der Spitze der Spitze der Spitze der Spitze der Spitze der Spitze des Stiels des Maibutterbrotschneidermessers.

Maibutterbrotschneidermesserstielspitzenspitzenspitzenspitzenspitzenspitzenspitzenspitzenspitzenende, das, das Ende der Spitze der Spitze der Spitze der Spitze der Spitze der Spitze der Spitze der Spitze der Spitze des Stiels des Maibutterbrotschneidermessers.

Maibutterbrotschneidermesserstielspitzenspitzenspitzenspitzenspitzenspitzenspitzenspitzenspitzenspitze, die, die Spitze der Spitze der Spitze der Spitze der Spitze der Spitze der Spitze der Spitze der Spitze der Spitze des Stiels des Maibutterbrotschneidermessers.

Maibutterbrotschneidermesserstielspitzenspitzenspitzenspitzenspitzenspitzenspitzenspitzenspitzenspitzenende, das, das Ende der Spitze der Spitze der Spitze der Spitze der Spitze der Spitze der Spitze der Spitze der Spitze der Spitze des Stiels des Maibutterbrotschneidermessers.

Maibutterbrotschneidermesserstielspitzenspitzenspitzenspitzenspitzenspitzenspitzenspitzenspitzenspitzenspitze, die, die Spitze der Spitze der Spitze der Spitze der Spitze der Spitze der Spitze der Spitze der Spitze der Spitze der Spitze des Stiels des Maibutterbrotschneidermessers.

Maibutterbrotschneidermesserstielspitzenspitzenspitzenspitzenspitzenspitzenspitzenspitzenspitzenspitzenspitzenende, das, das Ende der Spitze der Spitze der Spitze der Spitze der Spitze der Spitze der Spitze der Spitze der Spitze der Spitze der Spitze des Stiels des Maibutterbrotschneidermessers.

Maibutterbrotschneidermesserstielspitzenspitzenspitzenspitzenspitzenspitzenspitzenspitzenspitzenspitzenspitzenspitze, die, die Spitze der Spitze der Spitze der Spitze der Spitze der Spitze der Spitze der Spitze der Spitze der Spitze der Spitze der Spitze des Stiels des Maibutterbrotschneidermessers.

Maibutterbrotschneidermesserstielspitzenspitzenspitzenspitzenspitzenspitzenspitzenspitzenspitzenspitzenspitzenspitzenende, das, das Ende der Spitze der Spitze der Spitze der Spitze der Spitze der Spitze der Spitze der Spitze der Spitze der Spitze der Spitze der Spitze des Stiels des Maibutterbrotschneidermessers.

Maibutterbrotschneidermesserstielspitzenspitzenspitzenspitzenspitzenspitzenspitzenspitzenspitzenspitzenspitzenspitzenspitze, die, die Spitze der Spitze der Spitze der Spitze der Spitze der Spitze der Spitze der Spitze der Spitze der Spitze der Spitze der Spitze der Spitze des Stiels des Maibutterbrotschneidermessers.

Maibutterbrotschneidermesserstielspitzenspitzenspitzenspitzenspitzenspitzenspitzenspitzenspitzenspitzenspitzenspitzenspitzenende, das, das Ende der Spitze der Spitze der Spitze der Spitze der Spitze der Spitze der Spitze der Spitze der Spitze der Spitze der Spitze der Spitze der Spitze des Stiels des Maibutterbrotschneidermessers.

Maibutterbrotschneidermesserstielspitzenspitzenspitzenspitzenspitzenspitzenspitzenspitzenspitzenspitzenspitzenspitzenspitzenspitze, die, die Spitze der Spitze der Spitze der Spitze der Spitze der Spitze der Spitze der Spitze der Spitze der Spitze der Spitze der Spitze der Spitze der Spitze des Stiels des Maibutterbrotschneidermessers.

Maibutterbrotschneidermesserstielspitzenspitzenspitzenspitzenspitzenspitzenspitzenspitzenspitzenspitzenspitzenspitzenspitzenspitzenende, das, das Ende der Spitze der Spitze der Spitze der Spitze der Spitze der Spitze der Spitze der Spitze der Spitze der Spitze der Spitze der Spitze der Spitze der Spitze des Stiels des Maibutterbrotschneidermessers.

Maibutterbrotschneidermesserstielspitzenspitzenspitzenspitzenspitzenspitzenspitzenspitzenspitzenspitzenspitzenspitzenspitzenspitzenspitze, die, die Spitze der Spitze der Spitze der Spitze der Spitze der Spitze der Spitze der Spitze der Spitze der Spitze der Spitze der Spitze der Spitze der Spitze der Spitze des Stiels des Maibutterbrotschneidermessers.

Maibutterbrotschneidermesserstielspitzenspitzenspitzenspitzenspitzenspitzenspitzenspitzenspitzenspitzenspitzenspitzenspitzenspitzenspitzenende, das, das Ende der Spitze der Spitze der Spitze der Spitze der Spitze der Spitze der Spitze der Spitze der Spitze der Spitze der Spitze der Spitze der Spitze der Spitze der Spitze des Stiels des Maibutterbrotschneidermessers.

Maibutterbrotschneidermesserstielspitzenspitzenspitzenspitzenspitzenspitzenspitzenspitzenspitzenspitzenspitzenspitzenspitzenspitzenspitzenspitze, die, die Spitze der Spitze der Spitze der Spitze der Spitze der Spitze der Spitze der Spitze der Spitze der Spitze der Spitze der Spitze der Spitze der Spitze der Spitze der Spitze des Stiels des Maibutterbrotschneidermessers.

Maibutterbrotschneidermesserstielspitzenspitzenspitzenspitzenspitzenspitzenspitzenspitzenspitzenspitzenspitzenspitzenspitzenspitzenspitzenspitzenende, das, das Ende der Spitze der Spitze der Spitze der Spitze der Spitze der Spitze der Spitze der Spitze der Spitze der Spitze der Spitze der Spitze der Spitze der Spitze der Spitze der Spitze des Stiels des Maibutterbrotschneidermessers.

Maibutterbrotschneidermesserstielspitzenspitzenspitzenspitzenspitzenspitzenspitzenspitzenspitzenspitzenspitzenspitzenspitzenspitzenspitzenspitzenspitze, die, die Spitze der Spitze der Spitze der Spitze der Spitze der Spitze der Spitze der Spitze der Spitze der Spitze der Spitze der Spitze der Spitze der Spitze der Spitze der Spitze der Spitze des Stiels des Maibutterbrotschneidermessers.

Maibutterbrotschneidermesserstielspitzenspitzenspitzenspitzenspitzenspitzenspitzenspitzenspitzenspitzenspitzenspitzenspitzenspitzenspitzenspitzenspitzenende, das, das Ende der Spitze der Spitze der Spitze der Spitze der Spitze der Spitze der Spitze der Spitze der Spitze der Spitze der Spitze der Spitze der Spitze der Spitze der Spitze der Spitze der Spitze des Stiels des Maibutterbrotschneidermessers.

Maibutterbrotschneidermesserstielspitzenspitzenspitzenspitzenspitzenspitzenspitzenspitzenspitzenspitzenspitzenspitzenspitzenspitzenspitzenspitzenspitzenspitze, die, die Spitze der Spitze der Spitze der Spitze der Spitze der Spitze der Spitze der Spitze der Spitze der Spitze der Spitze der Spitze der Spitze der Spitze der Spitze der Spitze der Spitze der Spitze des Stiels des Maibutterbrotschneidermessers.

Maibutterbrotschneidermesserstielspitzenspitzenspitzenspitzenspitzenspitzenspitzenspitzenspitzenspitzenspitzenspitzenspitzenspitzenspitzenspitzenspitzenspitzenende, das, das Ende der Spitze der Spitze der Spitze der Spitze der Spitze der Spitze der Spitze der Spitze der Spitze der Spitze der Spitze der Spitze der Spitze der Spitze der Spitze der Spitze der Spitze der Spitze des Stiels des Maibutterbrotschneidermessers.

Maibutterbrotschneidermesserstielspitzenspitzenspitzenspitzenspitzenspitzenspitzenspitzenspitzenspitzenspitzenspitzenspitzenspitzenspitzenspitzenspitzenspitzenspitze, die, die Spitze der Spitze der Spitze der Spitze der Spitze der Spitze der Spitze der Spitze der Spitze der Spitze der Spitze der Spitze der Spitze der Spitze der Spitze der Spitze der Spitze der Spitze der Spitze des Stiels des Maibutterbrotschneidermessers.

Maibutterbrotschneidermesserstielspitzenspitzenspitzenspitzenspitzenspitzenspitzenspitzenspitzenspitzenspitzenspitzenspitzenspitzenspitzenspitzenspitzenspitzenspitzenende, das, das Ende der Spitze der Spitze der Spitze der Spitze der Spitze der Spitze der Spitze der Spitze der Spitze der Spitze der Spitze der Spitze der Spitze der Spitze der Spitze der Spitze der Spitze der Spitze der Spitze des Stiels des Maibutterbrotschneidermessers.

Maibutterbrotschneidermesserstielspitzenspitzenspitzenspitzenspitzenspitzenspitzenspitzenspitzenspitzenspitzenspitzenspitzenspitzenspitzenspitzenspitzenspitzenspitzenspitze, die, die Spitze der Spitze der Spitze der Spitze der Spitze der Spitze der Spitze der Spitze der Spitze der Spitze der Spitze der Spitze der Spitze der Spitze der Spitze der Spitze der Spitze der Spitze der Spitze der Spitze des Stiels des Maibutterbrotschneidermessers.

Maibutterbrotschneidermesserstielspitzenende, das, das Ende der Spitze des Stiels des Maibutterbrotschneidermessers.

Maibutterbrotschneidermesserstielspitzenspitze, die, die Spitze der Spitze des Stiels des Maibutterbrotschneidermessers.

Maibutterbrotschneidermesserstielspitzenende, das, das Ende der Spitze des Stiels des Maibutterbrotschneidermessers.

Maibutterbrotschneidermesserstielspitzenspitze, die, die Spitze der Spitze des Stiels des Maibutterbrotschneidermessers.

Maibutterbrotschneidermesserstielspitzenende, das, das Ende der Spitze des Stiels des Maibutterbrotschneidermessers.

Maibutterbrotschneidermesserstielspitzenspitze, die, die Spitze der Spitze des Stiels des Maibutterbrotschneidermessers.

Maibutterbrotschneidermesserstielspitzenende, das, das Ende der Spitze des Stiels des Maibutterbrotschneidermessers.

Maibutterbrotschneidermesserstielspitzenspitze, die, die Spitze der Spitze des Stiels des Maibutterbrotschneidermessers.

Maibutterbrotschneidermesserstielspitzenende, das, das Ende der Spitze des Stiels des Maibutterbrotschneidermessers.

Maibutterbrotschneidermesserstielspitzenspitze, die, die Spitze der Spitze des Stiels des Maibutterbrotschneidermessers.

Maibutterbrotschneidermesserstielspitzenende, das, das Ende der Spitze des Stiels des Maibutterbrotschneidermessers.

Maibutterbrotschneidermesserstielspitzenspitze, die, die Spitze der Spitze des Stiels des Maibutterbrotschneidermessers.

Maibutterbrotschneidermesserstielspitzenende, das, das Ende der Spitze des Stiels des Maibutterbrotschneidermessers.

Maibutterbrotschneidermesserstielspitzenspitze, die, die Spitze der Spitze des Stiels des Maibutterbrotschneidermessers.

Maibutterbrotschneidermesserstielspitzenende, das, das Ende der Spitze des Stiels des Maibutterbrotschneidermessers.

Maibutterbrotschneidermesserstielspitzenspitze, die, die Spitze der Spitze des Stiels des Maibutterbrotschneidermessers.

Maibutterbrotschneidermesserstielspitzenende, das, das Ende der Spitze des Stiels des Maibutterbrotschneidermessers.

Maibutterbrotschneidermesserstielspitzenspitze, die, die Spitze der Spitze des Stiels des Maibutterbrotschneidermessers.

Maibutterbrotschneidermesserstielspitzenende, das, das Ende der Spitze des Stiels des Maibutterbrotschneidermessers.

Maibutterbrotschneidermesserstielspitzenspitze, die, die Spitze der Spitze des Stiels des Maibutterbrotschneidermessers.

Maibutterbrotschneidermesserstielspitzenende, das, das Ende der Spitze des Stiels des Maibutterbrotschneidermessers.

Maibutterbrotschneidermesserstielspitzenspitze, die, die Spitze der Spitze des Stiels des Maibutterbrotschneidermessers.

Maibutterbrotschneidermesserstielspitzenende, das, das Ende der Spitze des Stiels des Maibutterbrotschneidermessers.

Maibutterbrotschneidermesserstielspitzenspitze, die, die Spitze der Spitze des Stiels des Maibutterbrotschneidermessers.

Maibutterbrotschneidermesserstielspitzenende, das, das Ende der Spitze des Stiels des Maibutterbrotschneidermessers.

Maibutterbrotschneidermesserstielspitzenspitze, die, die Spitze der Spitze des Stiels des Maibutterbrotschneidermessers.

Maibutterbrotschneidermesserstielspitzenende, das, das Ende der Spitze des Stiels des Maibutterbrotschneidermessers.

Maibutterbrotschneidermesserstielspitzenspitze, die, die Spitze der Spitze des Stiels des Maibutterbrotschneidermessers.

Maibutterbrotschneidermesserstielspitzenende, das, das Ende der Spitze des Stiels des Maibutterbrotschneidermessers.

Maibutterbrotschneidermesserstielspitzenspitze, die, die Spitze der Spitze des Stiels des Maibutterbrotschneidermessers.

Maibutterbrotschneidermesserstielspitzenende, das, das Ende der Spitze des Stiels des Maibutterbrotschneidermessers.

Maibutterbrotschneidermesserstielspitzenende, das, das Ende der Spitze des Stiels des Maibutterbrotschneidermessers.

Maibutterbrotschneidermesserstielspitzenende, das, das Ende der Spitze des Stiels des Maibutterbrotschneidermessers.

Maibutterbrotschneidermesserstielspitzenende, das, das Ende der Spitze des Stiels des Maibutterbrotschneidermessers.

Maibutterbrotschneidermesserstielspitzenende, das, das Ende der Spitze des Stiels des Maibutterbrotschneidermessers.

Maibutterbrotschneidermesserstielspitzensp

werden/ iſt es denen Kindern ein angenehmes Eſſen/ damit manche des Morgens wann ſie nach der Schul gehen ſollen/ abgeſpeiſet werden.

Anis-Brandtwein zu machen/ ſo nimm anderthalb Pfund/ oder auch fünff Viertel Venediſchen oder Erfurtiſchen Anis/ ſtoſſe denſelben in einem Mörſer/ nimm Süßholtz mit einem Hammer zerquetſchet/ item/ 1. Loht weiſſen Weinſtein/ 6. Loht gebrandt Saltz ein Löffel voll/ thue dieſes alles in einem glaſürten Topff/ und gieß darein 4. oder 5. Quart gemeinen Brandtwein/ laß ihn 2. Tage wohl vermacht weichen/ alsdann thue dieſes alles in einer Blaſe/ und gieß noch ſo viel gemeinen Brandtwein darzu/ daß er mit den erſten gedachten 4. oder 5. Quart zuſammen auf 18. Quart anlauffe/ geuß auch 1. Quart Waſſer dazu/ nachdem ſetz den Helm auf die Blaſe/ verkleiſtere ihn ſamt den Röhren/ und deſtillire es fein langſam ab/ im Anfang kan man ein zimlich Feuer unter den Keſſel machen/ wann es aber anfänget zu flieſſen/ ſo kan es mit einem geringen Feuer verrichtet werden/ wann der Strahl einem guten Zwirn-Faden dick läufft/ ſo gehet es recht/ und bey ſolchem Strahl muß man es mit rechtmäſſiger Hitze behalten/ alſo können die 18. Quart in 7. oder 8. Stunden abgezogen werden/ wann aber der Strahl allzudick oder groß gehen wolte/ ſo muß das Feuer gehindert werden/ ſo auch wann der Strahl allzuſchwach/ und nur tropffen wolte/ ſo muß man Feuer oder Kohlen zulegen/ denn mit dem Feuer muß es regieret werden/ und auf ſolche Weiſe läſſet mans gehen/ ſo lange es fein klar gehet/ wann es aber beginnet weißlicht oder bleich zu flieſſen/ ſo höret man auf/ und alsdann läſſet man das bleiche in ein ſonderlich Glaß gehen/ etwa ein halb Quart; Das abgedeſtillirte Anis-Waſſer vermacht man in einen wohlausgefriſchten dünnen Fäßgen/ darnach muß es mit Zucker angeſüſſet werden/ welches auf folgende Weiſe gekochet wird. Nimm von zwey Eyern das klare in einen reinen Keſſel/ ſchlage es wohl/ geuß darnach etliche Löffel voll des gedachten bleichen Brandweins darzu/ und ſchlag es fein bis es ſchäumet/ alsdañ thue darzu 3. Pfund Zucker/ und geuß ſo viel kalt Brunnen-Waſſer darein/ daß das Waſſer 3. Finger quer breit über den Zucker komme/ ſtelle den Keſſel über ein Feuer/ und wann der Zucker kocht und überblaſen will/ ſo kühle ihn offt mit einem Löffel/ und wann er dannoch überblaſen will/ ſo geuß mit dem Löffel Waſſer zu/ jedoch nicht mehr als nöhtig iſt/ den Zucker zu ſencken/ daß er nicht übergehet/ und auf ſolche Weiſe laß den Zucker ſieden/ bis der Schaum ſich an die Seite giebet/ alsdann muß es alſo heiß durch ein leinen oder wollen Tuch geſeyet werden/ alſo wird es in

das

das vorabgedistillirte Anis-Wasser gethan / und in einen saubern Fäßlein wohl vermachet behalten / nach 4. oder 5. Tage pfleget sich das Trübe am Boden zu setzen / so zapffet man das klare in ein ander sauber Fäßlein rein ab / und behält es wohl vermacht / so daß ja keine Krafft entweichen möge / das letzte und unklare klaret man hernach auch ab / auf das beste als man kan. Item: Nimm 12. Kannen gemeinen Brandwein und 2. Pfund Anis klein gestossen / thue es mit dem Brandwein in einen Kessel / geuß auch ohngefehr 2. oder 3. Kannen Wasser mit hinein / schmiere den Kessel wohl zu / und mache Feuer darunter / und lasse es fein eben abgehen / so lange bis du 10. Kannen hast / alsdann nimm anderthalb Pfund Zucker / und thue das in eine Kanne Wasser / laß es aufsieden / schäume den Schaum rein ab / laß es dann stehen / bis es klar wird / und geuß ihn dann zum Brandwein hinein / schütte es durcheinander und laß ihn liegen / so ist er recht.

Anna Perenna soll der Königin Dido ihre Schwester gewesen seyn / welche / als sie bey dem Ænea eingekehret / und sich einiger Nachstellung besorgte / in dem Fluß Numicium gesprungen / aus welchem sie / als man sie lang gesuchet / endlich zur Antwort gegeben:

Placidi sum Nympha Numici,
Amne perenne latens Anna Perenna vocor.

Ihr Fest wurde in dem Martio celebriret / da sich das gantze Römische Volck lustig machte / und so viel Becher einer auf des andern Gesundheit ausleerten / als sie ihm wünschten daß er Jahr erreichen möchte. Daher Ovidius in Fast:

Tum ducunt posito duras cratere Choreas,
Cultaque diffusis saltat amica Comis
Cum redeunt, ritubant & sunt spectaculo vulgi, &c.

Annanas Frucht / diese wächst in Indien an feuchte Oerter fast wie Jucka Indica glorioſa oder Aloe oder Semper-vivum, von denen Canarins wird sie Ananasa, von denen Brasilianern Nana, von denen Spaniern Jajama oder Pinas genannt; Es sind derselbigen dreyerley Arten / die erste so man Jajama heist / ist die gröste und wohlschmeckenste / und gelb von innen; die andere Bonjama, ist weißlich von Fleisch / und geringer von Geschmack; Die dritte Jajagna genannt / ist weiß und wein-reich von Geschmack / sie sind an Gestalt fast dem Fichten Apffeln gleich / ungefehr anderthalb Spanne dick / und anderthalb lang / wann sie zeitig seyn / werden sie Scheiben-weiß von einander geschnitten / und eine Viertel Stunde in frisches Brunnen-Wasser geleget / damit sich ihre hitzige Crudität heraus ziehe / hernach begiest man sie mit Wein und Zucker / so sind sie so gut als unsere Erdbeere.

Tenaculum, ein chirurgisches Instrument, um Gefäße zu fassen und sie mit Unterbindung zu versehen. Es besteht aus einem Griff und einer Gabel, deren Zinken mit Widerhaken versehen sind, um das Abgleiten der Gefäße zu verhindern.

Tenakel, Tenaille, Tenaillon, Tenaillenwerk, Tenaillenwall, Tenaillenlinie, Tenaillenfront, Tenaillenbastion, Tenaillenbastei, Tenaillenbastion, Tenaillenbastei, Tenaillenbastion, Tenaillenbastei

Tonwerkzeuge, Tonwerkzeuge, Tonwerkzeuge,

gebraten / deren Bluhmen man oben ausschneidet und in das Loch frische Butter mit Zucker durchmenget / stecket / dann so man ihnen den Kopff oder die Bluhme nicht abschneidet / so muß man sie an unterschiedlichen Orten mit einem Messer durchstechen / weil sonsten der inwendige Wind die Haut bersten / und den besten Safft darinnen verliehren machet. Man schneidet sie auch in der Mitten voneinander / und löset ihnen untenherum die Haut ab / brätet sie hernach auf Kohlen / und wann man sie anrichten will / ziehet man ihnen die Haut / welche sie wie kleine Mützlein leichtlich fahren lassen / ab / und bestreuet sie mit Zucker. Item: Man brätet sie unter einen Feuer-Stülper / nachdem man ihnen den Kopff abgeschnitten / und das Häuslein heraus gethan hat / füllet hierauf solches Loch mit Zucker und Caneel wohl zu / ritzet die Haut creutzweise bis an den Stengel auf / daß / wann alles aufgegeben worden / man ihnen die Haut ohne Verletzung des Apffels wegziehen könne; man siedet sie auch in einen erdenen Topff mit Butter / Saltz und Zimmet / entweder gantz oder geschält oder in Schnittlein / auch schneidet man sie in ziemlichen dicken Scheiben / thut ihr Häuslein daraus / prägelt sie in Butter und Oehl und streuet hernach Zucker oder Saltz darüber. Man schneidet sie auch in Scheiben / und weichet sie in Nonnen-Teig / darnach prägelt man sie in Butter oder Schmaltz / wann sie gahr sind streuet man Zucker darüber / wollet ihr etliche Tropffen Rosen- oder ander wohlrichend Wasser darzu giessen / wird es ihnen einen desto-angenehmern Geschmack geben. Auch backt man sie in einen steinern Geschirr im Ofen / und machet Pasteten oder Torten davon / und zwar auf folgende Weise: Mache einen Torten-Teig (wie unter dem Worte Torten gelehret wird) schneide die Aepffel klein wie zu einen Apffel-Mueß / streue auf den Boden des Tortens Zucker und Zimmet / lege hernach eine Lage Aepffel / thue wieder Zucker / Zimmet und Citronat darauf / alsdann wieder eine Lage Aepffel bis die Torte voll ist.

Item. Koche die Aepffel mit zimlichen Schmaltz / wann sie weich geworden so zerrühre sie wohl / reib hernach weiß Brodt / nimm des feinen Mehls eine Hand voll / zerreibe es / wie auch in einem andern Geschirr etliche Eyer-Dottern / thue einen guten Milch-Rohm und Zimmet / oder auch destillirt Quitten-Wasser darzu / rühre es alles mit den Aepffeln wohl untereinander / zeugs mit Saffran und einen guten Theil Ingwer wohl an / thue es in dem Torten-Hafen / wann es nun fast gebacken / so bestreich es oben mit guten Wein / oder mit bemelten Wasser / streue alsdann Zucker und Zimmet darauf / und

und gib ihm die rechte Hitz daß es röſch werde.

Item. Schäle und ſchneide die Aepffel / dämpffe ſie in Wein bis du ſie durchzwingen kanſt / und thue ſie in eine Schüſſel / nimm darzu Zucker / Zimmet und Cardemumen / darnach ſtreiche ſie auf einen Eyer-Boden / und backe ſie fein ſacht in einer Torten-Pfannen / wann es halb gebacken iſt / ſo beſtreiche es mit Roſen-Waſſer über und über.

Aepffel-Kräpfflein zu machen. Hierzu mach einen Teig an mit weiſſen Bier / einigen Eyern / ſchön Weitzen-Mehl / ſaltz ihn aber nicht / hingegen mach ihn einwenig dicker / als einen Sträublein-Teig / ſchneide die Aepffel klein / ſchütte ſie in den Teig / nimm eine gute Hand voll Weinbeerlein / rühre es darunter / thue den Teig auf einen zinnernen Teller / mach drey Theil daraus / ſchütte einen Theil nach dem andern in das heiſſe Schmaltz / backs fein gemach aus / und ſtreich ihn mit dem Meſſer in den Schmaltz / ſo werden ſie rundlicht.

Item. Schneide die Aepfel in ſo viel Theile du wilſt / mache einen Teig an vom weiſſen Bier und Wein / auch Eyer-Weiß / ein wenig dünner aber / als ein Sträublein-Teig / backs hernach / und ſtreue Zucker darauf.

Noch anders. Schneide die Aepfel würfflicht / röſte ſie im Schmaltz / thue Weinbeer / Jngwer / Pfeffer und Zimmet darein / ſchlags in ein Teig / thue es in ein heiß Schmaltz / laß es backen / und beſtreue es mit Zucker.

Ein Aepfel-Mueß zu machen / ſo nimm gute Aepfel / ſchäle ſie / und ſieds wohl / treibs durch einen Durchſchlag / reib eine Semmel darein mit Eyern / ſo viel du ſelber wilſt / und ein wenig Saffran / alles wohl durch einander gerühret / alsdann thue Schmaltz in ein Häfelein / laß es zergehen / und heiß werden / ſchütte die Aepfel darein / und ſetze ſie auf glühende Kohlen / und kochs.

Item. Schneide die Aepfel klein / thue ſie in eine Pfanne / gieß ein wenig Wein daran / ſetze ſie auf ein Feuer / thue Zucker oder Honig und Gewürtz / auch kleine Roſin und geſchnittene Mandeln daran / und richts zu.

Item. Schneide die Aepfel in Scheiben ohne Schmaltz in einen Tiegel / und röſte ſie darinnen / daß ſie weich werden / und ſich ſtreichen laſſen; Hierauf ſchlage Eyer aus / daß ſie wie geſetzte Eyer werden: Wann alsdann die Eyer auf den Aepfeln fertig werden / ſo beſprenge ſie mit Saltz / und beſtreue ſie mit Jngwer.

Oder: Schneide die Aepfel zu Vierteln / und braune ſie ab in Schmaltz / treibe ſie durch ein Tuch mit etwas Wein / reibe Leb-Kuchen oder weiß Brod darunter / und mache es mit Gewürtz und Zucker / laß ſie ſieden / und gibs darnach kalt oder warm auf den Tiſch.

Item: Schneide Aepfel in einem

Gottes und seiner Gerechtigkeit auf
Erden, und ihre Verbindung mit
Gott durch den Glauben und
Gehorsam, und ihre Trennung von
Gott durch Unglauben und Un-
gehorsam.

Ueber Natur und Quelle der
Sünde, und ihre Folgen für die
Menschen, und über Natur, Ur-
sache und Folgen der Tugend, und
über Natur und Ursache der Ver-
söhnung durch Christum, und über
Natur, Ursache und Folgen der
Bekehrung, und über Natur, Ur-
sache und Folgen der Heiligung,
und über Natur, Ursache und Fol-
gen der Seligkeit.

Durch Christi und Petri Lehre in
Pfingsten, und durch Petri Lehre
in Cäsarea, und durch Paulus Leh-
re in Damascus, über Glaubens-
gehorsam, und über Bekehrung,
und über Taufe, und über Heili-
gung, und über Seligkeit, und
über Auferstehung, und über Ge-
richt, und über Ewigkeit.

Durch Christi und Petri Lehre in
Pfingsten, und durch Petri Lehre
in Cäsarea, und durch Paulus Leh-
re in Damascus, über Glaubens-
gehorsam, und über Bekehrung,
und über Taufe, und über Heili-
gung, und über Seligkeit, und
über Auferstehung, und über Ge-
richt, und über Ewigkeit.

Durch Christi und Petri Lehre in
Pfingsten, und durch Petri Lehre
in Cäsarea, und durch Paulus Leh-
re in Damascus, über Glaubens-
gehorsam, und über Bekehrung,
und über Taufe, und über Heili-
gung, und über Seligkeit, und
über Auferstehung, und über Ge-
richt, und über Ewigkeit.

Durch Christi und Petri Lehre in
Pfingsten, und durch Petri Lehre
in Cäsarea, und durch Paulus Leh-
re in Damascus, über Glaubens-
gehorsam, und über Bekehrung,
und über Taufe, und über Heili-
gung, und über Seligkeit, und
über Auferstehung, und über Ge-
richt, und über Ewigkeit.

Durch Christi und Petri Lehre in
Pfingsten, und durch Petri Lehre
in Cäsarea, und durch Paulus Leh-
re in Damascus, über Glaubens-
gehorsam, und über Bekehrung,
und über Taufe, und über Heili-
gung, und über Seligkeit, und
über Auferstehung, und über Ge-
richt, und über Ewigkeit.

Durch Christi und Petri Lehre in
Pfingsten, und durch Petri Lehre
in Cäsarea, und durch Paulus Leh-
re in Damascus, über Glaubens-
gehorsam, und über Bekehrung,
und über Taufe, und über Heili-
gung, und über Seligkeit, und
über Auferstehung, und über Ge-
richt, und über Ewigkeit.

...ſchen Ton, ſo ſind ſie ſo ſtimmen, daß ſie mit dem Grundton eine Octave machen. Die Octave iſt alſo der Grundton ſelbſt, nur höher oder tiefer. Die Quinte iſt der Ton, welcher mit dem Grundton eine Quinte macht. Die Quarte iſt der Ton, welcher mit dem Grundton eine Quarte macht. Die Terz iſt der Ton, welcher mit dem Grundton eine Terz macht. Die Sexte iſt der Ton, welcher mit dem Grundton eine Sexte macht. Die Septime iſt der Ton, welcher mit dem Grundton eine Septime macht. Die None iſt der Ton, welcher mit dem Grundton eine None macht. Die Decime iſt der Ton, welcher mit dem Grundton eine Decime macht. Die Undecime iſt der Ton, welcher mit dem Grundton eine Undecime macht. Die Duodecime iſt der Ton, welcher mit dem Grundton eine Duodecime macht. Die Tredecime iſt der Ton, welcher mit dem Grundton eine Tredecime macht. Die Quindecime iſt der Ton, welcher mit dem Grundton eine Quindecime macht. Die Sedecime iſt der Ton, welcher mit dem Grundton eine Sedecime macht. Die Septendecime iſt der Ton, welcher mit dem Grundton eine Septendecime macht. Die Octodecime iſt der Ton, welcher mit dem Grundton eine Octodecime macht. Die Novendecime iſt der Ton, welcher mit dem Grundton eine Novendecime macht. Die Vigeſime iſt der Ton, welcher mit dem Grundton eine Vigeſime macht. Die Trigeſime iſt der Ton, welcher mit dem Grundton eine Trigeſime macht. Die Quadrageſime iſt der Ton, welcher mit dem Grundton eine Quadrageſime macht. Die Quinquageſime iſt der Ton, welcher mit dem Grundton eine Quinquageſime macht. Die Sexageſime iſt der Ton, welcher mit dem Grundton eine Sexageſime macht. Die Septuageſime iſt der Ton, welcher mit dem Grundton eine Septuageſime macht. Die Octogeſime iſt der Ton, welcher mit dem Grundton eine Octogeſime macht. Die Nonageſime iſt der Ton, welcher mit dem Grundton eine Nonageſime macht. Die Centeſime iſt der Ton, welcher mit dem Grundton eine Centeſime macht. Die Ducenteſime iſt der Ton, welcher mit dem Grundton eine Ducenteſime macht. Die Trecenteſime iſt der Ton, welcher mit dem Grundton eine Trecenteſime macht. Die Quadringenteſime iſt der Ton, welcher mit dem Grundton eine Quadringenteſime macht. Die Quingenteſime iſt der Ton, welcher mit dem Grundton eine Quingenteſime macht. Die Sexcenteſime iſt der Ton, welcher mit dem Grundton eine Sexcenteſime macht. Die Septingenteſime iſt der Ton, welcher mit dem Grundton eine Septingenteſime macht. Die Octingenteſime iſt der Ton, welcher mit dem Grundton eine Octingenteſime macht. Die Nongenteſime iſt der Ton, welcher mit dem Grundton eine Nongenteſime macht. Die Millenteſime iſt der Ton, welcher mit dem Grundton eine Millenteſime macht. Die Bimillenteſime iſt der Ton, welcher mit dem Grundton eine Bimillenteſime macht. Die Trimillenteſime iſt der Ton, welcher mit dem Grundton eine Trimillenteſime macht. Die Quadringentimillenteſime iſt der Ton, welcher mit dem Grundton eine Quadringentimillenteſime macht. Die Quingentimillenteſime iſt der Ton, welcher mit dem Grundton eine Quingentimillenteſime macht. Die Sexcentimillenteſime iſt der Ton, welcher mit dem Grundton eine Sexcentimillenteſime macht. Die Septingentimillenteſime iſt der Ton, welcher mit dem Grundton eine Septingentimillenteſime macht. Die Octingentimillenteſime iſt der Ton, welcher mit dem Grundton eine Octingentimillenteſime macht. Die Nongentimillenteſime iſt der Ton, welcher mit dem Grundton eine Nongentimillenteſime macht. Die Millimillenteſime iſt der Ton, welcher mit dem Grundton eine Millimillenteſime macht. Die Bimillimillenteſime iſt der Ton, welcher mit dem Grundton eine Bimillimillenteſime macht. Die Trimillimillenteſime iſt der Ton, welcher mit dem Grundton eine Trimillimillenteſime macht. Die Quadringentimillimillenteſime iſt der Ton, welcher mit dem Grundton eine Quadringentimillimillenteſime macht. Die Quingentimillimillenteſime iſt der Ton, welcher mit dem Grundton eine Quingentimillimillenteſime macht. Die Sexcentimillimillenteſime iſt der Ton, welcher mit dem Grundton eine Sexcentimillimillenteſime macht. Die Septingentimillimillenteſime iſt der Ton, welcher mit dem Grundton eine Septingentimillimillenteſime macht. Die Octingentimillimillenteſime iſt der Ton, welcher mit dem Grundton eine Octingentimillimillenteſime macht. Die Nongentimillimillenteſime iſt der Ton, welcher mit dem Grundton eine Nongentimillimillenteſime macht. Die Millimillimillenteſime iſt der Ton, welcher mit dem Grundton eine Millimillimillenteſime macht. Die Bimillimillimillenteſime iſt der Ton, welcher mit dem Grundton eine Bimillimillimillenteſime macht. Die Trimillimillimillenteſime iſt der Ton, welcher mit dem Grundton eine Trimillimillimillenteſime macht. Die Quadringentimillimillimillenteſime iſt der Ton, welcher mit dem Grundton eine Quadringentimillimillimillenteſime macht. Die Quingentimillimillimillenteſime iſt der Ton, welcher mit dem Grundton eine Quingentimillimillimillenteſime macht. Die Sexcentimillimillimillenteſime iſt der Ton, welcher mit dem Grundton eine Sexcentimillimillimillenteſime macht. Die Septingentimillimillimillenteſime iſt der Ton, welcher mit dem Grundton eine Septingentimillimillimillenteſime macht. Die Octingentimillimillimillenteſime iſt der Ton, welcher mit dem Grundton eine Octingentimillimillimillenteſime macht. Die Nongentimillimillimillenteſime iſt der Ton, welcher mit dem Grundton eine Nongentimillimillimillenteſime macht. Die Millimillimillimillenteſime iſt der Ton, welcher mit dem Grundton eine Millimillimillimillenteſime macht. Die Bimillimillimillimillenteſime iſt der Ton, welcher mit dem Grundton eine Bimillimillimillimillenteſime macht. Die Trimillimillimillimillenteſime iſt der Ton, welcher mit dem Grundton eine Trimillimillimillimillenteſime macht. Die Quadringentimillimillimillimillenteſime iſt der Ton, welcher mit dem Grundton eine Quadringentimillimillimillimillenteſime macht. Die Quingentimillimillimillimillenteſime iſt der Ton, welcher mit dem Grundton eine Quingentimillimillimillimillenteſime macht. Die Sexcentimillimillimillimillenteſime iſt der Ton, welcher mit dem Grundton eine Sexcentimillimillimillimillenteſime macht. Die Septingentimillimillimillimillenteſime iſt der Ton, welcher mit dem Grundton eine Septingentimillimillimillimillenteſime macht. Die Octingentimillimillimillimillenteſime iſt der Ton, welcher mit dem Grundton eine Octingentimillimillimillimillenteſime macht. Die Nongentimillimillimillimillenteſime iſt der Ton, welcher mit dem Grundton eine Nongentimillimillimillimillenteſime macht. Die Millimillimillimillimillenteſime iſt der Ton, welcher mit dem Grundton eine Millimillimillimillimillenteſime macht. Die Bimillimillimillimillimillenteſime iſt der Ton, welcher mit dem Grundton eine Bimillimillimillimillimillenteſime macht. Die Trimillimillimillimillimillenteſime iſt der Ton, welcher mit dem Grundton eine Trimillimillimillimillimillenteſime macht. Die Quadringentimillimillimillimillimillenteſime iſt der Ton, welcher mit dem Grundton eine Quadringentimillimillimillimillimillenteſime macht. Die Quingentimillimillimillimillimillenteſime iſt der Ton, welcher mit dem Grundton eine Quingentimillimillimillimillimillenteſime macht. Die Sexcentimillimillimillimillimillenteſime iſt der Ton, welcher mit dem Grundton eine Sexcentimillimillimillimillimillenteſime macht. Die Septingentimillimillimillimillimillenteſime iſt der Ton, welcher mit dem Grundton eine Septingentimillimillimillimillimillenteſime macht. Die Octingentimillimillimillimillimillenteſime iſt der Ton, welcher mit dem Grundton eine Octingentimillimillimillimillimillenteſime macht. Die Nongentimillimillimillimillimillenteſime iſt der Ton, welcher mit dem Grundton eine Nongentimillimillimillimillimillenteſime macht. Die Millimillimillimillimillimillenteſime iſt der Ton, welcher mit dem Grundton eine Millimillimillimillimillimillenteſime macht. Die Bimillimillimillimillimillimillenteſime iſt der Ton, welcher mit dem Grundton eine Bimillimillimillimillimillimillenteſime macht. Die Trimillimillimillimillimillimillenteſime iſt der Ton, welcher mit dem Grundton eine Trimillimillimillimillimillimillenteſime macht. Die Quadringentimillimillimillimillimillimillenteſime iſt der Ton, welcher mit dem Grundton eine Quadringentimillimillimillimillimillimillenteſime macht. Die Quingentimillimillimillimillimillimillenteſime iſt der Ton, welcher mit dem Grundton eine Quingentimillimillimillimillimillimillenteſime macht. Die Sexcentimillimillimillimillimillimillenteſime iſt der Ton, welcher mit dem Grundton eine Sexcentimillimillimillimillimillimillenteſime macht. Die Septingentimillimillimillimillimillimillenteſime iſt der Ton, welcher mit dem Grundton eine Septingentimillimillimillimillimillimillenteſime macht. Die Octingentimillimillimillimillimillimillenteſime iſt der Ton, welcher mit dem Grundton eine Octingentimillimillimillimillimillimillenteſime macht. Die Nongentimillimillimillimillimillimillenteſime iſt der Ton, welcher mit dem Grundton eine Nongentimillimillimillimillimillimillenteſime macht. Die Millimillimillimillimillimillimillenteſime iſt der Ton, welcher mit dem Grundton eine Millimillimillimillimillimillimillenteſime macht. Die Bimillimillimillimillimillimillimillenteſime iſt der Ton, welcher mit dem Grundton eine Bimillimillimillimillimillimillimillenteſime macht. Die Trimillimillimillimillimillimillimillenteſime iſt der Ton, welcher mit dem Grundton eine Trimillimillimillimillimillimillimillenteſime macht. Die Quadringentimillimillimillimillimillimillimillenteſime iſt der Ton, welcher mit dem Grundton eine Quadringentimillimillimillimillimillimillimillenteſime macht. Die Quingentimillimillimillimillimillimillimillenteſime iſt der Ton, welcher mit dem Grundton eine Quingentimillimillimillimillimillimillimillenteſime macht. Die Sexcentimillimillimillimillimillimillimillenteſime iſt der Ton, welcher mit dem Grundton eine Sexcentimillimillimillimillimillimillimillenteſime macht. Die Septingentimillimillimillimillimillimillimillenteſime iſt der Ton, welcher mit dem Grundton eine Septingentimillimillimillimillimillimillimillenteſime macht. Die Octingentimillimillimillimillimillimillimillenteſime iſt der Ton, welcher mit dem Grundton eine Octingentimillimillimillimillimillimillimillenteſime macht. Die Nongentimillimillimillimillimillimillimillenteſime iſt der Ton, welcher mit dem Grundton eine Nongentimillimillimillimillimillimillimillenteſime macht. Die Millimillimillimillimillimillimillimillenteſime iſt der Ton, welcher mit dem Grundton eine Millimillimillimillimillimillimillimillenteſime macht. Die Bimillimillimillimillimillimillimillimillenteſime iſt der Ton, welcher mit dem Grundton eine Bimillimillimillimillimillimillimillimillenteſime macht. Die Trimillimillimillimillimillimillimillimillenteſime iſt der Ton, welcher mit dem Grundton eine Trimillimillimillimillimillimillimillimillenteſime macht. Die Quadringentimillimillimillimillimillimillimillimillenteſime iſt der Ton, welcher mit dem Grundton eine Quadringentimillimillimillimillimillimillimillimillenteſime macht. Die Quingentimillimillimillimillimillimillimillimillenteſime iſt der Ton, welcher mit dem Grundton eine Quingentimillimillimillimillimillimillimillimillenteſime macht. Die Sexcentimillimillimillimillimillimillimillimillenteſime iſt der Ton, welcher mit dem Grundton eine Sexcentimillimillimillimillimillimillimillimillenteſime macht. Die Septingentimillimillimillimillimillimillimillimillenteſime iſt der Ton, welcher mit dem Grundton eine Septingentimillimillimillimillimillimillimillimillenteſime macht. Die Octingentimillimillimillimillimillimillimillimillenteſime iſt der Ton, welcher mit dem Grundton eine Octingentimillimillimillimillimillimillimillimillenteſime macht. Die Nongentimillimillimillimillimillimillimillimillenteſime iſt der Ton, welcher mit dem Grundton eine Nongentimillimillimillimillimillimillimillimillenteſime macht. Die Millimillimillimillimillimillimillimillimillenteſime iſt der Ton, welcher mit dem Grundton eine Millimillimillimillimillimillimillimillimillenteſime macht. Die Bimillimillimillimillimillimillimillimillimillenteſime iſt der Ton, welcher mit dem Grundton eine Bimillimillimillimillimillimillimillimillimillenteſime macht. Die Trimillimillimillimillimillimillimillimillimillenteſime iſt der Ton, welcher mit dem Grundton eine Trimillimillimillimillimillimillimillimillimillenteſime macht. Die Quadringentimillimillimillimillimillimillimillimillimillenteſime iſt der Ton, welcher mit dem Grundton eine Quadringentimillimillimillimillimillimillimillimillimillenteſime macht. Die Quingentimillimillimillimillimillimillimillimillimillenteſime iſt der Ton, welcher mit dem Grundton eine Quingentimillimillimillimillimillimillimillimillimillenteſime macht. Die Sexcentimillimillimillimillimillimillimillimillimillenteſime iſt der Ton, welcher mit dem Grundton eine Sexcentimillimillimillimillimillimillimillimillimillenteſime macht. Die Septingentimillimillimillimillimillimillimillimillimillenteſime iſt der Ton, welcher mit dem Grundton eine Septingentimillimillimillimillimillimillimillimillimillenteſime macht. Die Octingentimillimillimillimillimillimillimillimillimillenteſime iſt der Ton, welcher mit dem Grundton eine Octingentimillimillimillimillimillimillimillimillimillenteſime macht. Die Nongentimillimillimillimillimillimillimillimillimillenteſime iſt der Ton, welcher mit dem Grundton eine Nongentimillimillimillimillimillimillimillimillimillenteſime macht. Die Millimillimillimillimillimillimillimillimillimillenteſime iſt der Ton, welcher mit dem Grundton eine Millimillimillimillimillimillimillimillimillimillenteſime macht. Die Bimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillenteſime iſt der Ton, welcher mit dem Grundton eine Bimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillenteſime macht. Die Trimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillenteſime iſt der Ton, welcher mit dem Grundton eine Trimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillenteſime macht. Die Quadringentimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillenteſime iſt der Ton, welcher mit dem Grundton eine Quadringentimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillenteſime macht. Die Quingentimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillenteſime iſt der Ton, welcher mit dem Grundton eine Quingentimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillenteſime macht. Die Sexcentimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillenteſime iſt der Ton, welcher mit dem Grundton eine Sexcentimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillenteſime macht. Die Septingentimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillenteſime iſt der Ton, welcher mit dem Grundton eine Septingentimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillenteſime macht. Die Octingentimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillenteſime iſt der Ton, welcher mit dem Grundton eine Octingentimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillenteſime macht. Die Nongentimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillenteſime iſt der Ton, welcher mit dem Grundton eine Nongentimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillenteſime macht. Die Millimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillenteſime iſt der Ton, welcher mit dem Grundton eine Millimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillenteſime macht. Die Bimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillenteſime iſt der Ton, welcher mit dem Grundton eine Bimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillenteſime macht. Die Trimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillenteſime iſt der Ton, welcher mit dem Grundton eine Trimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillenteſime macht. Die Quadringentimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillenteſime iſt der Ton, welcher mit dem Grundton eine Quadringentimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillenteſime macht. Die Quingentimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillenteſime iſt der Ton, welcher mit dem Grundton eine Quingentimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillenteſime macht. Die Sexcentimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillenteſime iſt der Ton, welcher mit dem Grundton eine Sexcentimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillenteſime macht. Die Septingentimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillenteſime iſt der Ton, welcher mit dem Grundton eine Septingentimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillenteſime macht. Die Octingentimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillenteſime iſt der Ton, welcher mit dem Grundton eine Octingentimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillenteſime macht. Die Nongentimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillenteſime iſt der Ton, welcher mit dem Grundton eine Nongentimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillenteſime macht. Die Millimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillenteſime iſt der Ton, welcher mit dem Grundton eine Millimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillenteſime macht. Die Bimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillenteſime iſt der Ton, welcher mit dem Grundton eine Bimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillenteſime macht. Die Trimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillenteſime iſt der Ton, welcher mit dem Grundton eine Trimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillenteſime macht. Die Quadringentimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillenteſime iſt der Ton, welcher mit dem Grundton eine Quadringentimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillenteſime macht. Die Quingentimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillenteſime iſt der Ton, welcher mit dem Grundton eine Quingentimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillenteſime macht. Die Sexcentimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillenteſime iſt der Ton, welcher mit dem Grundton eine Sexcentimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillenteſime macht. Die Septingentimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillenteſime iſt der Ton, welcher mit dem Grundton eine Septingentimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillenteſime macht. Die Octingentimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillenteſime iſt der Ton, welcher mit dem Grundton eine Octingentimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillenteſime macht. Die Nongentimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillenteſime iſt der Ton, welcher mit dem Grundton eine Nongentimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillenteſime macht. Die Millimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillenteſime iſt der Ton, welcher mit dem Grundton eine Millimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillenteſime macht. Die Bimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillenteſime iſt der Ton, welcher mit dem Grundton eine Bimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillenteſime macht. Die Trimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillenteſime iſt der Ton, welcher mit dem Grundton eine Trimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillenteſime macht. Die Quadringentimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillenteſime iſt der Ton, welcher mit dem Grundton eine Quadringentimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillenteſime macht. Die Quingentimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillenteſime iſt der Ton, welcher mit dem Grundton eine Quingentimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillenteſime macht. Die Sexcentimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillenteſime iſt der Ton, welcher mit dem Grundton eine Sexcentimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillenteſime macht. Die Septingentimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillenteſime iſt der Ton, welcher mit dem Grundton eine Septingentimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillenteſime macht. Die Octingentimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillenteſime iſt der Ton, welcher mit dem Grundton eine Octingentimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillenteſime macht. Die Nongentimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillenteſime iſt der Ton, welcher mit dem Grundton eine Nongentimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillenteſime macht. Die Millimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillenteſime iſt der Ton, welcher mit dem Grundton eine Millimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillenteſime macht. Die Bimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillenteſime iſt der Ton, welcher mit dem Grundton eine Bimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillenteſime macht. Die Trimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillenteſime iſt der Ton, welcher mit dem Grundton eine Trimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillenteſime macht. Die Quadringentimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillenteſime iſt der Ton, welcher mit dem Grundton eine Quadringentimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillenteſime macht. Die Quingentimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillenteſime iſt der Ton, welcher mit dem Grundton eine Quingentimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillenteſime macht. Die Sexcentimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillenteſime iſt der Ton, welcher mit dem Grundton eine Sexcentimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillenteſime macht. Die Septingentimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillenteſime iſt der Ton, welcher mit dem Grundton eine Septingentimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillenteſime macht. Die Octingentimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillenteſime iſt der Ton, welcher mit dem Grundton eine Octingentimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillenteſime macht. Die Nongentimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillenteſime iſt der Ton, welcher mit dem Grundton eine Nongentimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillenteſime macht. Die Millimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillenteſime iſt der Ton, welcher mit dem Grundton eine Millimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillenteſime macht. Die Bimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillenteſime iſt der Ton, welcher mit dem Grundton eine Bimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillenteſime macht. Die Trimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillenteſime iſt der Ton, welcher mit dem Grundton eine Trimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillenteſime macht. Die Quadringentimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillenteſime iſt der Ton, welcher mit dem Grundton eine Quadringentimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillenteſime macht. Die Quingentimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillenteſime iſt der Ton, welcher mit dem Grundton eine Quingentimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillenteſime macht. Die Sexcentimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillenteſime iſt der Ton, welcher mit dem Grundton eine Sexcentimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillenteſime macht. Die Septingentimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillenteſime iſt der Ton, welcher mit dem Grundton eine Septingentimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillenteſime macht. Die Octingentimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillenteſime iſt der Ton, welcher mit dem Grundton eine Octingentimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillenteſime macht. Die Nongentimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillenteſime iſt der Ton, welcher mit dem Grundton eine Nongentimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillenteſime macht. Die Millimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillenteſime iſt der Ton, welcher mit dem Grundton eine Millimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillenteſime macht. Die Bimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillenteſime iſt der Ton, welcher mit dem Grundton eine Bimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillenteſime macht. Die Trimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillenteſime iſt der Ton, welcher mit dem Grundton eine Trimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillenteſime macht. Die Quadringentimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillenteſime iſt der Ton, welcher mit dem Grundton eine Quadringentimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillenteſime macht. Die Quingentimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillenteſime iſt der Ton, welcher mit dem Grundton eine Quingentimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillenteſime macht. Die Sexcentimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillenteſime iſt der Ton, welcher mit dem Grundton eine Sexcentimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillenteſime macht. Die Septingentimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillenteſime iſt der Ton, welcher mit dem Grundton eine Septingentimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillenteſime macht. Die Octingentimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillenteſime iſt der Ton, welcher mit dem Grundton eine Octingentimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillenteſime macht. Die Nongentimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillenteſime iſt der Ton, welcher mit dem Grundton eine Nongentimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillenteſime macht. Die Millimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillenteſime iſt der Ton, welcher mit dem Grundton eine Millimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillenteſime macht. Die Bimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillenteſime iſt der Ton, welcher mit dem Grundton eine Bimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillenteſime macht. Die Trimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillenteſime iſt der Ton, welcher mit dem Grundton eine Trimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillenteſime macht. Die Quadringentimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillenteſime iſt der Ton, welcher mit dem Grundton eine Quadringentimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillenteſime macht. Die Quingentimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillenteſime iſt der Ton, welcher mit dem Grundton eine Quingentimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillenteſime macht. Die Sexcentimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillenteſime iſt der Ton, welcher mit dem Grundton eine Sexcentimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillenteſime macht. Die Septingentimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillenteſime iſt der Ton, welcher mit dem Grundton eine Septingentimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillenteſime macht. Die Octingentimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillenteſime iſt der Ton, welcher mit dem Grundton eine Octingentimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillenteſime macht. Die Nongentimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillenteſime iſt der Ton, welcher mit dem Grundton eine Nongentimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillenteſime macht. Die Millimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillenteſime iſt der Ton, welcher mit dem Grundton eine Millimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillenteſime macht. Die Bimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillenteſime iſt der Ton, welcher mit dem Grundton eine Bimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillenteſime macht. Die Trimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillenteſime iſt der Ton, welcher mit dem Grundton eine Trimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillenteſime macht. Die Quadringentimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillenteſime iſt der Ton, welcher mit dem Grundton eine Quadringentimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillenteſime macht. Die Quingentimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillenteſime iſt der Ton, welcher mit dem Grundton eine Quingentimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillenteſime macht. Die Sexcentimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillenteſime iſt der Ton, welcher mit dem Grundton eine Sexcentimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillenteſime macht. Die Septingentimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillenteſime iſt der Ton, welcher mit dem Grundton eine Septingentimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillenteſime macht. Die Octingentimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillenteſime iſt der Ton, welcher mit dem Grundton eine Octingentimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillenteſime macht. Die Nongentimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillenteſime iſt der Ton, welcher mit dem Grundton eine Nongentimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillenteſime macht. Die Millimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillenteſime iſt der Ton, welcher mit dem Grundton eine Millimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillenteſime macht. Die Bimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillenteſime iſt der Ton, welcher mit dem Grundton eine Bimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillenteſime macht. Die Trimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillenteſime iſt der Ton, welcher mit dem Grundton eine Trimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillenteſime macht. Die Quadringentimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillenteſime iſt der Ton, welcher mit dem Grundton eine Quadringentimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillenteſime macht. Die Quingentimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillenteſime iſt der Ton, welcher mit dem Grundton eine Quingentimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillenteſime macht. Die Sexcentimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillenteſime iſt der Ton, welcher mit dem Grundton eine Sexcentimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillenteſime macht. Die Septingentimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillenteſime iſt der Ton, welcher mit dem Grundton eine Septingentimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillenteſime macht. Die Octingentimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillenteſime iſt der Ton, welcher mit dem Grundton eine Octingentimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillenteſime macht. Die Nongentimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillenteſime iſt der Ton, welcher mit dem Grundton eine Nongentimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillenteſime macht. Die Millimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillenteſime iſt der Ton, welcher mit dem Grundton eine Millimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillenteſime macht. Die Bimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillenteſime iſt der Ton, welcher mit dem Grundton eine Bimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillenteſime macht. Die Trimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillenteſime iſt der Ton, welcher mit dem Grundton eine Trimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillenteſime macht. Die Quadringentimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillenteſime iſt der Ton, welcher mit dem Grundton eine Quadringentimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillenteſime macht. Die Quingentimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillenteſime iſt der Ton, welcher mit dem Grundton eine Quingentimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillenteſime macht. Die Sexcentimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillenteſime iſt der Ton, welcher mit dem Grundton eine Sexcentimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillenteſime macht. Die Septingentimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillenteſime iſt der Ton, welcher mit dem Grundton eine Septingentimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillenteſime macht. Die Octingentimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillimillenteſime iſt der

Bauart, Bauweise, die Art und Weise, wie etwas gebaut ist, z. B. Fachwerkbau, Massivbau, Eisenbau, Holzbau, Steinbau, Ziegelbau, Rundbau, Kuppelbau, Gewölbebau, Dachbau, Brückenbau, Wasserbau, Hochbau, Tiefbau, Grundbau, Schiffbau, Maschinenbau, Eisenbahnbau, Straßenbau, Tunnelbau, Kanalbau, Festungsbau, Schleusenbau, Deichbau, Uferbau, Bergbau, Minenbau, Gasbau, Ofenbau, Orgelbau, Klavierbau, Instrumentenbau, Waffenbau, Gewehrbau, Geschützbau, Torpedobau, Luftschiffbau, Flugzeugbau, Automobilbau, Motorbau, Fahrradbau, Wagenbau, Möbelbau, Modellbau, Schreinerbau, Tischlerbau, Zimmerbau, Stellmacherbau, Böttcherbau, Korbbau, Bootbau, Kahnbau, Schuhbau, Stiefelbau, Sattlerbau, Lederbau, Gerberbau, Papierbau, Buchbau, Buchdruckerbau, Buchbinderbau, Kartonnagenbau, Spielwarenbau, Puppenbau, Kinderwagenbau, Bürstenbau, Pinselbau, Kammbau, Knopfbau, Schirmbau, Stockbau, Peitschenbau, Hutbau, Mützenbau, Kleiderbau, Wäschebau, Webebau, Strickbau, Stickbau, Spitzenbau, Bandbau, Seilbau, Netzbau, Zeltbau, Fahnenbau, Teppichbau, Tapetenbau, Linoleumbau, Wachstuchbau, Gummibau, Kautschukbau, Glasbau, Porzellanbau, Steingutbau, Töpferbau, Ofenbau, Kachelbau, Fayencebau, Emaillebau, Metallbau, Eisenbau, Stahlbau, Kupferbau, Messingbau, Bronzebau, Zinkbau, Zinnbau, Bleibau, Aluminiumbau, Nickelbau, Silberbau, Goldbau, Platinbau, Schmuckbau, Juwelenbau, Uhrenbau, Zeigerbau, Zifferblattbau, Gehäusebau, Kettenbau, Drahtbau, Nagelbau, Schraubenbau, Nietbau, Schlossbau, Schlüsselbau, Waagenbau, Gewichtbau, Messbau, Zählerbau, Lampenbau, Leuchterbau, Kronenbau, Beleuchtungsbau, Lichtbau, Kerzenbau, Seifenbau, Parfümbau, Farbenbau, Lackbau, Firnisbau, Tintenbau, Tuschbau, Stempelbau, Siegelbau, Wappenbau, Schildbau, Fahnenbau, Flaggenbau, Signalbau, Feuerwerksbau, Pyrotechnikbau, Sprengstoffbau, Munitionsbau, Patronenbau, Zündhütchenbau, Zündholzbau, Streichholzbau, Feuerzeugbau, Zündapparatbau, Zündkerzenbau, Batteriebau, Akkumulatorenbau, Elektrizitätsbau, Dynamobau, Motorbau, Transformatorenbau, Leitungsbau, Telegraphenbau, Telephonbau, Fernsprechbau, Drahtbau, Kabelbau, Isolierbau, Blitzableiterbau, Signal

Stein in euren Cabinet trucknen/ kehret ihn auch ſo lange um/ bis ihr vermercket/ daß er beginne ſich zu binden: Alsdann gebet ihr ihm eine ſolche Falte/ wie den natürlichen Apricoſen, und laſſet ſie vollends trucken werden: Leget ſie hernach in Schachteln/ und zwiſchen jede Lage ein Blat Papier/ wie bey andern Früchten.

Apophoreta waren bey denen Römern kleine Geſchencke/ die in denen Saturnalibus gute Freunde einander zuſandten/ wie etwan bey uns zu Meß- oder Neu-Jahrs Zeiten gebräuchlich iſt; Man nennete auch Apophoreta, was man an Früchten und Confect von denen Gaſtereyen mit ſich hinweg nehmen dörffte/ wie heutiges Tages gemeine Bürgers Leute noch auf Hochzeiten und Kindtauffen thun/ da ſie etwan 1. oder 2. Rthlr. dem Bräutigam ſchencken/ und dafür ſich 2. biß 3. Tage dick freſſen und ſauffen/ und noch wol gantze Teller und Servietten voll nach Hauſe ſchicken.

Apoſtis vide **Durſt.**

Appetit, ein Verlangen nach etwas/ dieſes Orts aber nur allein von Eſſen zu reden/ ſo entſtehet wie Galenus lib. 1. de Caus. Sympt. cap. 7. ſchreibet: Der Appetit per modum ſuctionis, durch ein Saugen der Adern; dann ſagt er/ die Nahrung ſo wol in den Thieren als in Menſchen/ wird vertheilet durch alle Gliedmaſſen/ ja ſie verrauchet zum Theil gar in die Lufft; Wann nun die nächſt unter der Haut belegene Theile/ eine ihnen bequeme Nahrung quanquam ſine ſenſu verlangen/ ſo ſaugen ſie aus dem näheſten ihre Nothdurfft/ dieſe wieder aus denen andern nächſten Theilen/ und ſofort/ bis in den Magen. Weil dann nun die Natur denſelben nicht allein mit Blut und Pulß-Adern/ ſondern auch mit vielen Nerven/ ſonderlich circa ſtomachum um den oberſten Magen-Mund herum begabet/ und dahin den ordentlichen Sitz des natürlichen Appetits geleget hat/ als kan der gereitzte Magen ſolches Saugen nicht vertragen/ ſondern ſuchet mit der Speiſe als dem rechten Mittel/ wieder erfüllet zu werden/ damit die Fühlung des Mangels/ welchen wir den Hunger nennen/ aufhöre; In Gegentheil/ wann der Magen nichts verlanget/ ſo iſt es ein Zeichen/ daß die Gliedmaſſen annoch Nahrung genug haben/ und keiner Erquickung bedürfftig ſeyn; ja wann man alsdann etwas zu ſich nimmt/ ſo wird der Magen nur beſchweret/ der Natur aber nichts geholffen. Hingegen findet heut zu Tage des Helmontii Meynung bey vielen Statt/ daß nehmlich der Magen mit einem fermento acido eſurino oder ſauren gährenden Spiritu begabet ſey/ krafft deſſen nicht allein die Dauung in ihm verrichtet werde/ ſondern welches Fermentum auch wann der Magen wieder ledig worden/ und kei-

ne Speiſe mehr vorhanden iſt/ihn ſelbſt angreifft/und in ihm einen ſolchen Senſum oder Fühlnüß / die wir den Appetit nennen / erwecket; wie dann dieſe Empfindung nachmahls durch die Speiſe-Röhre dem Mund leichtlich mitgetheilet werden kan. Wiewohl andere hingegen bezeugen/daß dis Fermentum nicht ſäurlich / ſondern dem Speichel gleich ſey / und ob er wol ohne Geſchmack / dennoch nicht allein zur Vorbereitung der Speiſe im Munde/ ſondern auch andere Würckungen zu verrichten ſonderbahre Krafft habe.

In des Sinnreichen Guevarræ Schrifften Tract. de Conviviis & Compotationibus Cap. 50. wird der Appetit definirt, daß er dreyerley ſey/ nemlich Appetitus naturalis, oder der natürliche Appetit / appetitus ſenſitivus oder der empfindliche/ und appetitus intellectivus der verſtändige Appetit. Den Erſten / nemlich den natürlichen betreffend / iſt derſelbe nichts anders als der Hunger und Appetit zur Speiſen und Tranck. Der Hunger iſt der Appetit zu dem Warmen und Truckenen. Der Durſt aber iſt der Appetit zum Feuchten und Kalten. Und dieſer Appetit iſt keine Sünde / dann er iſt uns angeboren / und der Menſch kan ſich ohne Eſſen und Trincken nicht hinbringen. Ja / was noch mehr iſt/ der groſſe Hunger oder der Exceſs des Hungers iſt nicht allein keine Sünde / ſondern ſie excuſirt und mindert die Sünde. Daher ſpricht der Heil. Gregorius: Cum eſurimus comedimus, quod tantum ex culpa primi parentis factum eſt, ut eſuriamus. Als wolte er ſagen: Wann uns hungert / ſo müſſen wir eſſen / dann wann unſere erſte Eltern nicht hätten geſündiget / ſo würde uns nicht hungern: Derowegen iſt zu Stillung und Hinnehmung dieſes Appetits das mäſſige Eſſen und Trincken gut.

Der andere Appetitus wird Senſitivus, oder der empfindliche Appetit genennet / dann er erlanget die Apprehenſion der empfindlichen Dinge: Und in dieſem Appetit ſeynd die paſſiones animæ quibus ſecundum Ariſtotelem lib. 2. Eth. neque laudamur neque vituperamur.

Der dritte Appetit wird intellectivus, das iſt: der verſtändliche Appetit genennet: Dieſes Appetits Ampt iſt / daß er die Paſſiones des natürlichen und empfindlichen Appetits bezwinge / damit ſie der Sachen nicht zu viel thun; Wofern aber der verſtändliche Appetit dem empfindlichen Appetit den Zaum ſchieſſen läſt/ und ſeinen Wollüſten ſtaat gibt / alsdann wird ein unverſtändlicher / viehiſcher und unordentlicher Appetit daraus / von welchen die Definition heiſſet: Quod gula ſit inordinatus appetitus cibi ac potus; welches man mit einem Wort den Fraß nennet.

Apri-

Apricoſen werden von einigen vor eine Art der Pfirſichen gehalten/ allein ſie ſeynd ſowol an den Blättern/ welche an den Pfirſichen lang und ſchmal/ an denen Apricoſen aber rundlich ſeyn/ als an den Steinen/ welche in jenem grublicht/ in dieſen aber glat erſcheinen/ wie auch an der Farb/ die an denen Apricoſen goldgelb/ und auch ihr Geſchmack und Geruch weit angenehmer als der Pfirſchen ihrer iſt/ von einander mercklich unterſchieden; Man hat aber von denen Apricoſen folgende Arten: als Mala armeniaca minora, gemeine kleine Marellen/ und Majora groſſe Marellen/ oder Apricoſen, quaſi præcocia vel Baracocca. Ferner Mala armeniaca majora ex parte rubra, halb gelb und halb roht; Mala armeniaca majora nucleo dulci, Candicantis nucleo ob longo dulci ut in amygdalis, Apricoſen mit ſüſſen Kernen.

Ihr Temperament gleichet in der Feuchte denen Pfirſichen/ die ſüſſeſten aber unter ihnen werden den erſten Grad der Kälte kaum überſchreiten/ daher ſie auch geſunder zu eſſen als die Pfirſichen/ und in den Magen nicht ſo leicht verderben oder verſauren.

Sie müſſen von den Bäumen friſch geleſen werden/ ſo man ſie condiren will/ es iſt aber nicht nöhtig daß man ſie öffne um den Kern heraus zu nehmen/ ſondern er läſt ſich genug von der Seite herausdrucken; Wann man ſie trocknet ſchneidet man ſie nicht von einander wie die Pfirſchen/ ſondern drucket ſie nur breit/ damit ſie fein gleich trocknen/ und ſich deſtobeſſer in die Schachteln legen laſſen.

Die Apricoſen weich zu condiren/ ſo läſt man ſie erſtlich in klaren Waſſer entgrünen/ und thut ein wenig von guten Weinſtein darein/ um das Rauhe ſo auf dieſen Früchten iſt/ damit abzubeitzen. Hernach trocknet ihr jede Frucht abſonderlich ab/ um derer Rauheit zu benehmen/ und condiret ſie hierauf/ indem ihr zu jeglichen Pfund Früchte ein Pfund Zucker thut; will man ſie aber als eine Compoſte eſſen/ ſo iſt ein halb Pfund Frucht genug.

Wann die Apricoſen in ihrer vollkommenen Gröſſe ſind/ ſo können ſie geſchälet condiret werden. Man druckt ihnen nemlich den Stein heraus/ wie vorher bey den trocknen Apricoſen geſagt worden. Die gar grüne läſt man einwenig auffquellen/ um ihnen die Grünheit zu benehmen; Hernach nimmt man ſie mit einem Schaum-Löffel auf/ ohne ſelbige zu trocknen/ thut ſie mit etwas Waſſer in geſtoſſenen Zucker/ und wann ſelbige alſo condiret/ und bis zum Ende wie die Pflaumen ſind gehandelt worden/ ſo müſten Fünff-Viertel Zucker zu einem Pfund Früchte gethan werden.

Was die gantz reiffen belangt/ geſchält

ſchält und ungeſchält / ſo thut man ſie in geſtoſſenen Zucker / mit gar wenig Waſſer / ohne daß man ſie zuvor hat auffquellen laſſen / und hat man nicht zu ſorgen / daß ſie ſich verdicken / dann des Zuckers Krafft hält ſie davon auf / und nimmt man ſie ſolchergeſtalt vollkommener aus der Pfannen / als man ſie hat hinein gethan.

Etliche condiren auch die Apricoſen auf eine andere Art / welche iſt: daß / da man ſie ſonſt ſchälet und in Waſſer wirfft / ſtreuen ſie Puder-Zucker darüber / und laſſen ſelbige ein oder zwey Tage darinnen weichen / bis der Zucker zerſchmoltzen iſt; hernach ſetzen ſie ſelbige zum Feuer / und wann ſie nach erſter Auffſiedung die Brühe davon genommen haben / laſſen ſie ſelbige noch zwey andere Tage im Syrup ſtille ſtehen; nach dieſem machen ſie ſolche vollends gahr / und thun die Apricoſen im Topffe / ſieden ihren Syrup nochmahls auf / und gieſſen ihn darüber. Dieſe Art zu condiren iſt etwas mühſam / und ſchickt ſich nicht ſo wohl / als die Vorbeſagte.

Apricoſen Teig zu machen / ſo ſiedet man ſie auf / und thut die Schälen wo ſie noch daran ſind davon / hernach ſtöſſet man ſie / und läſt ſie durch einen haaren Tuch gehen / ein halb Pfund Zucker zu jedem Pfund Früchte iſt genug; dieſen ſiedet man ſo lange bis er dick wird und ſich von der Pfannen abgiebet; hernach bildet ihr ihn wie ihr wollet / und trocknet ihn in euren Cabinet auf Schieffer-Steinen.

Das Genueſiſche Blumen-Werck machet man folgendergeſtalt von Apricoſen-Teig: Man ſiedet ſolchen ſo lang bis er vollkommen dick wird / hernach nimmt man klein oder mehlichen Zucker / wickelt denſelben in ein Tuch / und beſtäubet damit die Forme / ſolches verhindert daß ſich der Teig nicht daran ſetze; Nach dieſem nehmet ihr den Teig und leget ihn in eure Formen / drucket ſelbigen mit einem Rollholtz veſt darauf / und ſchneidet das übrige davon / alsdann wird er ſeine Figuren zeigen. Wann nun dieſer Teig gantz erkaltet / ſo laſſet ihr ihn aus ſeiner Form auf die Schifer / oder nur alsbald in die Schachtel fallen / und bewahret ihn mit den andern Früchten.

Wollet ihr etliche durchbrochene Sachen / oder Buchſtaben machen / ſo beſtreuet euren Tiſch mit Puder-Zucker / und breitet den gantzen kalten Teig mit einen Rollholtz darüber ſo dicke als ihr wollet / hernach nehmet ihr kleine von Blech gemachte hole Formen / und drucket ſelbige darauf / oder aber / nehmet ein Meſſer und ſchneidet ſolche Figuren als ihr wollet; Wann dieſes geſchehen / ſo leget ſie / da es nöhtig / in euer Cabinet daſelbſt zu trocknen / oder aber / wann ſie veſt genug ſind / mit den andern Früchten gleich in die Schachteln. Allerhand Arten Pfirſichen kan man entweder trucken condiren / oder einen Teig davon machen auf ſelbige Weiſe /

wie

an in dem Bade gewesen gemacht hat.

Bad-Kolben, Chaffe, die in Bad-Kolben, Chaffe, die in Bad-Kolben, Chaffe, die in

groſſen Hauß- und Hoffhaltungen ſelbige ordentlich mit auf die Schencke kommen. So nun eine Hauß-Mutter ſolche ſelbſt zu machen und zu deſtilliren weiß/ wird ſie nicht allein ein groſſes dadurch erſpahren / ſondern kan auch verſichert ſeyn / daß ſie dadurch beſſere und gerechtere Waare / als die auf den Kauff gemacht wird / bekommen werde.

Bey dem Worte Aquis Vitæ, haben wir nur noch anzumercken / daß ſie manchen zu Aquis Mortis werden / wann er ſich nehmlich in ſolchen ſo ſtarck abgeſoffen / daß der Magen keine Speiſe mehr ertragen kan / der Appetit zum Eſſen weg iſt / und hingegen das ſtete Verlangen nach den Brandwein überhand nimmt / welches ein unfehlbar Zeichen iſt / daß ein ſolcher Menſch ſein Leben nicht allzuhoch bringen werde; Weil aber indeſſen der Mißbrauch den rechten Gebrauch nicht aufhebet / als wollen wir wie dergleichen Aquæ Vitæ zu machen ſeyn / allhier anführen / die von gewiſſen Kräutern / in ſpecie aber zu deſtillirende / unter dieſelbe verſpahret haben.

Nimm Pommerantzen-Schalen ein Loth / Krauſemüntze eine Hand voll / Römiſche Camillen-Blumen eben ſo viel / Hollunder-Blumen 3. Loth / Anis / Fenchel- und Kümmel-Saamen jedes 1. Loth / Zimmet 1. Loth / Muscaten-Nuß ein halb Loth / dieſes alles gröblich zerſtoſſen in Wein oder Brandwein 24. Stunden eingeweicht / und hernach deſtilliret.

Item. Wann man zur Zeit der Weinleſe Trauben ſtampffet / und dieſelbe in einen höltzern Wein-Faß / ſo mit eiſern Banden verbunden iſt / thut / hernach in das Spund-Loch eine Röhre von Zinn oder Kupffer / in Geſtalt eines Kolben / ſtecket / und darauf einen Deſtillir-Helm ſetzet / ſo wird / wann die Zeit kommt / daß der Wein gähret oder arbeitet / ein Dampff (der ſich doch ſonſt verlieren würde) aufſteigen / gleich einem Aqua Vitæ, und ſo derſelbe noch einiges Phlegma bey ſich hält / ſo verlieret er doch ſolches wenn er noch einmahl übergezogen wird / und wird alsdann zu einen vollkommenen Aqua Vitæ.

Ein ander gut Aqua Vitæ zu machen / ſo nim̃ Cardemomen / Paradies-Körner / Jngwer / Calmuß / Galgant, Muscaten-Blumen / Nägelein / Cubeben, langen Pfeffer und Zitwer / jedes ein Loth / Muscaten-Nüſſe ein halb Loth / Caneel oder Zimmet-Rinden acht Loth / Wacholder-Beeren acht Loth / Lorbeeren zwey Loth / Pimpinelle drey Loth / Bugloſſen-Blumen / Weinrauten / Salbey jedes vier Loth / Knoblauch vier Loth / dieſe Species alle zuſammen gemiſchet / und in einem Mörſel wohl durcheinander gequetſchet und geſtoſſen / hernach in eine gläſerne Phio! gethan / und drey Stübichen des beſten Brandweins / ein Stübichen guten Wein oder Malvaſier über die Materia in einem Glas-Kolben gegoſſen / zu-

ge

Rhinocerotes, Nashörner, Familie der Dickhäuter, Ordnung der Unpaarzeher, Gattung Rhinoceros, Nashorn, Linné, Cuvier, Illiger, Schreber, Wagner, Fischer, Desmarest, Gray, Owen, Blainville, Bronn, Giebel, Brandt, Ratzeburg, Rapp, Burmeister, Pomel, Lydekker, Zittel, Osborn, Matthew, Hatcher, Scott, Abel, Stehlin, Weber, Hilzheimer, Pilgrim, Colbert, Hopwood, Radinsky, Guérin, Antunes, Heissig, Tong, Deng, Wang, Ma, Meng, Wu, Li, Ye, Zhang, Qiu, Tseng, Hou, Liu, Zhou, Zhai, Xu, Sun, Jiangzuo, Wang, Flynn, Barry, Morgan, Métais, Chen, Kaya, Barsbold, Tsubamoto, Takai, Shigehara, Takeyama, Kono, Kohno, Tomida, Saegusa, Ishida, Kamei, Kawamura, Kimura, Hasegawa, Kaneko, Saneyasu, Sakai, Nishioka, Nakaya, Yue, Kimura, Hanai, Watabe, Ohshima, Masui, Chang, Han, Shi, Lu, Xie, Wang, Xu, Zhang, Erfurt, Sun, Cai, Jin, Wang, Lin, Rummel, Haiduc, Cook, Soibelzon, Ercoli, Woodburne, Sánchez, Marshall, Edmund, Nowak, Paglia, Fonseca, Emry, Cirilli, Ishida, Nishimura, Hirayama, Nakaya, Pickford, Morales, Soria, Soria, Fuente, Vidal-Cordasco, Duarte, Marcos-Fernández, Wang, Manthi, Mackaye, Aze, Ahnelt, Mehl, Upchurch, Sereno, Wilson, Keqin, Tabrum, Dashzeveg, Storch, Qiu, Norell, Viohl, Lambert, Wang, Carroll, Dodson, Wolberg, Vianey-Liaud, Dawson, Hutchison, Hooker, Weishampel, Smith, Godefroit, Lapparent de Broin, Russell, Chow, Chu, Wang, Carpenter, Galton, Jensen, Powell, Colbert, Cloward, Ostrom, Forster, Gauthier, Makovicky, Norell, Sereno, Wilson, Conway, Noto, Kirkland, Rich, Kay, Tykoski, Hasegawa, Tsubamoto, Wang, Langer, Benton, Calvo, Perle, Xu, Goabaikabo, Barsbold, Johnson-Ransom, Walkden, Brusatte, Zhang, Li, Wang, Zhao, Xu, Zhang, Zhao, Kischlat, Barrett, Barsbold, Watabe, Hubert, Rowe, Zhao, Xu, Wang, Kobayashi, Lü, Isles, Xu, Zhang, Du, Norell, Makovicky, Currie, Hone, Liu, Lü, Pu, Xing, Jia, Kobayashi, Lee, Ji, Kobayashi, Tanaka, Zelenitsky, Kundrát, Ji, Ji, Zhong, Gao, Chen, Zhang, Li, Xiang, Fabbri, Gignac, Vullo, Witmer, Xu, Han, Xing, Xu, Kobayashi, Lü, Xu, You, Ma, Liu, Norell, Seebacher, Weishampel, Ryan, Eberth, Currie, Zhao, Lü, Zhong, Liu, Huang, Zhang, Jia, Brown, Breithaupt, Xu, Makovicky, Norell, Yuong, Tang, Lindgren, Mohr, Vajda, Halvorsen, Lingham-Soliar, Wilson, Bell, Sues, Ezcurra, Hungerbühler, Sereno, Baumgartner, Lessner, Abel, Bonde, Lü, Erickson, Brinkman, Fanti, Therrien, McCrea, Xu, Pittman, Chen, Xu, Lee, Zhang, Lü, Huang, Jia, Kobayashi, Lee, Ji, Kobayashi, Tanaka, Zelenitsky, Kundrát, Ji, Ji, Zhong, Gao, Chen, Zhang, Li, Xiang, Fabbri, Gignac, Vullo, Witmer, Xu, Han, Xing, Xu, Goto, Hone, Luo, Xu, Ding, Maryańska, Osmólska, Watabe, Barsbold, Tsogtbaatar, Carpenter, Haubold, Davitashvili, Matthew, Sternberg, Glut, Dodson, Sereno, Bakker, Dodson, Forster, Currie, Hurum, Sabath, Grigorescu, Sahni, Arratia, Saint-Phalle, Viohl, Currie, Koppelhus, Shugar, Wright, Dodson, Hooper, Currie, Shuvalov, Lockley, Matsukawa, Weishampel, Jianu, Csiki, Norman, Jianu, Csiki, Grigorescu, Norman, Alifanov, Barsbold, Weishampel, Csiki, Rogers, Jianu, Grigorescu, Csiki-Sava, Norman, Xing, Currie, Rogers, Kobayashi, Lü, Kobayashi, Azuma, Fanti, Currie, Badamgarav, Bolortsetseg, Park, Ishigaki, Matsumoto, Saitta, Vickaryous, Weishampel, Carpenter, Fiorillo, Tanaka, Zelenitsky, Therrien, Kobayashi, Lü, Kobayashi, Azuma, Fanti, Currie, Badamgarav, Bolortsetseg, Park, Ishigaki, Matsumoto, Saitta, Vickaryous, Weishampel, Carpenter, Fiorillo, Tanaka, Zelenitsky, Therrien, Ryan, Evans, Currie, Brown, Morrison, Koppelhus, Inglis, Bell, Miyashita, Braman, Hone, Wolff, Mallon, Xing, Stevens, Parrish, Xing, Choiniere, Wolff, Mallon, Forster, Xing, Choiniere, Forster, Clark, Xu, Han, Xing, Harris, Lü

oder länger geſtanden/ ſo gieſt man das Aqua Vitæ von der Materia ab/ und drucket die Materien wohl aus/ hernach thut man ſoviel Zucker darzu als ſüß man es haben will/ und läſt es ſtehen. Davon Abends und Morgens ein paar Löffel voll getruncken / ſtärcket und erwärmet die erkalte Natur/ und præſervirt vor der Colica und andern Kranckheiten/ ſo von kalten Schleim und Flüſſen ꝛc. ꝛc. herkommen.

Item. Nimm Violen-Wurtzeln 4. Loth/ Zimmet und Anis 2. Loth/ Storax Calamita 1. Quintin/ deſtillire es mit 3. Quart Brandwein/ und ſüſſe es ab.

Oder: Nimm eingemachte Roſen ein halb Pfund/ deſtill. mit 3. Quart guten Brandwein/ ſüſſe es ab mit Borragen-Waſſer und Candis-Zucker/ thue hernach darzu 1. Loth Confectionis Alkermes 3. Gran/ Ambra 5. Gran/ Muscus eben ſoviel/ filtrirs durch ein Löſch-Papier/ und färbe es mit Cochenille.

Item. Nimm Zimmet/ Rosmarien und Salbey-Blätter/ jedes 2. Loth/ Cubeben, Cardemomen und Nägelein/ jedes 2. Quintin/ eine Hand voll Krauſemüntze/ deſtillire es mit 2. Quart Brandwein/ thue 3. feine Gold-Blätter klein geſchnitten darunter/ ſüſſe es ab und filtrire es.

Ein trefflich Aqua Vitæ wider die Schlag-Flüſſe: Nimm Kümmel 1. Loth/ wilden Senff 12. Loth/ Pœonien-Wurtz/ Anis/ neuen Hirſſen und Calmus/ jedes 1. Loth/ Wacholder- und Lorbeeren/ jedes 4. Loth/ Violen-Wurtzel/ Yſop/ Majoran/ jedes 1. Quintin/ Benedicten- und Bertram-Wurtzel/ jedes 2. Loth/ Eiſen-Kraut 1. Quintin/ Malvaſier 1. Quart/ guten Brandwein 2. Quart/ deſtillire es/ und thue hernach darzu Meyen- und Schlüſſel Blumen/ Gold-Blumen/ Rosmarien/ Lavendel/ Salbey und Betonien, jedes 3. Quintin/ Cubeben, Cardemomen/ Muscaten-Nüſſe/ Galgant, Nägelein/ Aloes-Holtz/ Muscaten-Blühe und langen Pfeffer/ jedes ein halb Loth/ gieß hernach ein Quart Linden-Blüh-Waſſer darzu/ und deſtillire es noch einmahl durch.

Käyſers Caroli V. Haupt-Waſſer zu machen/ ſo nimm eine Hand voll friſche Rosmarien-Blühe/ oder nur die Blätter/ Salbey und Roſen-Blätter/ die Dolden von Majoran und Lavendel/ wie auch Mayen-Blümlein/ jedes eine Hand voll/ Cubeben und Muscaten-Blühe/ Cardemomen/ Zimmet und Paradies-Körner/ jedes ein Loth/ Nägelein 1. Quintin/ deſtillire es mit 3. Quart Brandwein/ und ſüſſe es ab.

Maſtix-Waſſer zu machen/ ſo nim̃ der beſten Maſtix-Körner 6. Loth/ Galgant und Zitwer-Wurtzel/ wie auch kleine Cardemomen und guten Zimmet/ jedes 1. Loht/ Negelein und Aloes-Holtz/ wie auch des Coſti Arabici, jedes ein halb Loht/ deſtillirs mit 3. Quart Brandwein/ und ſüſſe es ab.

Des

Des Königs in Dännemarck/ Chriſtiani V. Haupt-Waſſer zu machen / ſo nimm Meyen-Blümlein 3. Hand voll/ Lavendel 2. Hand voll/ Pömeranz-Körner und geſchabte Elends Klauen jedes 1. Loht / Rad. Thapſiæ barbat. 12 Loht/ deſtillire es mit 3. Quart Brandwein/ und ſüßes ab.

Aquam Carminativam zu machen/ ſo nimm 3. Loht Saſſafraß-Holtz / Galgant, Kümmel / Fenchel-Saamen jedes 1. Loht / Lorbeern ein halb Loht / Zimmet 3 Loht/ deſtillire es mit 3. Quart Brandwein / und ſüß es ab.

Aquam Vitæ aus Kernen zu machen / nimm bitter Mandeln 2. Loht/ Apricoſen und Kirſch-Kern jedes 2. Loht / Kümmel 1. Loht / alles gröblich zerſtoſſen / und mit 3. Quart Brandwein deſtillirt / gebt ihm hernach eine blaue Farbe mit Lackmus/ und ſüſſet es ab.

Ein gut Magen-Aqua-Vitæ zu machen / nehmt Kümmel / Zimmet/ Anis und Angelicken jedes 2. Loht/ Calmus und Negelein jedes anderthalb Loht/ Citronen-Schalen 3. Loht/ und deſtillirts mit 3. Quart Brandtwein.

Will man Meliſſen / Krauſemüntzen/ Cardemomen/ Caneel/ Wacholder/ Seleri, Angelicken/ Anis/ Pomerantzen oder Citronen Aquas-Vitæ, von jeder dieſer Specierum beſonders machen / ſo nimmt man derſelben viel oder wenig / und ſo auch des Brandweins / nachdem man viel oder wenig davon abziehen will; Man kan auch des Zuckers ſo viel hinein thun als man meynet daß es ſüß genug ſey;

Wann obige Species erſtlich 3. oder 4. Tage mit ſtarcken Brandwein übergoſſen / und in die Sonne / oder ſonſt einen warmen Ort geſetzet werden/ ſo werden ſie ſo viel beſſer extrahiret/ und der Brandwein ſo viel kräfftiger ſeyn.

Ein ſtattlich Magen-Aquam-Vitæ zu machen / ſo nimm Römiſchen Calmus/ Süßholtz/ Lein-Saamen/ Citronen-Schalen / Caneel / Galgant, Pommerantzen-Schalen / weiſſen Entian, Pfirſich-Körner / weiſſe Steinbeer-Wurtzel / Muscaten-Blumen / Juden-Kirſchen / Feld-Kümmel / Lorbeer / Fenchel Saamen/ Zitwerwurtz / Kirſch-Körner / Eppich- und Anis-Saamen / Wacholderbeeren / gantzen Pfeffer / Römiſche Camillen / gelbe Rüben-Saat und Meerhirſſe/ jedes 4. Loht/ gieß 12 Kannen Frantz Brandwein darüber / laſſe es 3. Tage darinn weichen / deſtillire es alsdann/ und thue etwas Muscus und Ambra darzu/ und in den Helm 4. Loht Terpentin; wann alles abgedeſtillirt/ ſo nimmt man gut Brunnen-Waſſer und fein Zucker / kocht daraus einen Syrop um den Brandwein abzuſüſſen / ſo viel als man will.

NB. Was an ſolchen Ingredientien zu zerſtoſſen iſt/ muß groblich geſtoſſen / und das Kräuter- und Blumen-

men-Werck zerſchnitten werden/eh mans einweichet.

Arabiſche Mahlzeiten ſeynd denen Tartariſchen nicht viel ungleich/ dann wie dieſe Nation eine räuberiſche/ unſtäte und barbariſche Nation iſt/ welche ſich nicht viel in Städten oder Dörffern auffhält/ ſondern immer Horden weiß herum ſchweiffet/ und ſich mit Weib und Kindern/ ihren Vieh und Haus-Geſinde daſelbſt niederläſt/ und Zelten auffſchlägt wo die beſte Weyde vor ihr Vieh zu finden/ und wo ſie denen Reiſenden/ um ſelbige zu berauben/beſſer auf den Dienſt paſſen kõnen; Als iſt ja daher zu ſchlieſſen/auſſer was ihnen ihre Vieh-Zucht/ die Jagd und der Fiſchfang giebet/und etwann das glückſelige Arabien an delicaten Früchten tragen möchte/ ſie ſonſt nicht viel zu beiſſen haben werden.

Der Brandenburgiſche Pilger/ **Herr Otto Friderich von der Gröben**, erzehlet in ſeiner Beſchreibung des Gelobten-Landes/ und zwar in dem Capitel der Reiſe von Jericho nach dem Jordan/ p. m. 234. Folgende/ mit denen ſtreiffenden Arabern gehaltene Mahlzeit:

Als wir uns auf obiger Reiſe in freyem Felde nicht zu ſchlaffen getrauten/ haben wir uns reſolvirt/ bey denen Arabern ein Nacht-Lager zu ſuchen/ da wir vor uns bey die tauſend ſchwartze auffgeſchlagene Zelte liegen geſehen/ ſind deßwegen hingeritten/ und haben nach ihren Oberſten gefraget; Da uns nun deſſen Gezelt gezeiget ward/ ritte ein Dolmetſcher voran/ und gab zu verſtehen/ daß zwey Fremdlinge ihm grüſſen und bitten lieſſen/ ihnen die Ehre zu gönnen/ ihm auffzuwarten; Ich hätte es niemahls geglaubet/ fähret hier unſer Autor fort/ wann ich es nicht ſelbſten mit meinem Augẽ geſehen/ daß in einem ſo barbariſchen Menſchen/unter einen ſo groben Volcke/ eine ſo groſſe Civilität zu finden wäre/ indem der Arabiſche Obriſte ſich nicht allein höfflich gegen unſern Dolmetſcher bedanckte/ ſondern uns auch zwey ſeiner Diener entgegen ſchickte/ bittende/ wir wolten ihm die Ehre thun/ und ihm in ſeinen Zelt beſuchen/ da wir nun daſelbſt angelanget/ iſt er alſobald zu uns herausgekommen/und hat uns hinein gebeten/ auch darauf befohlen/die Mahlzeit geſchwind anzurichten/ welches dann auf folgende Weiſe geſchehen: Erſtlich haben ſie viel dürre und wohlriechende Kräuter/ ſo ſie auf den Bergen zuſammen getragen/ verbrannt/ darnach über das Feuer einen Keſſel mit Waſſer gehänget/ darinn ſie Mehl geſchüttet/ ſo ſie in unſern Beyſeyn auf einen Hand-Quirl gemahlen/ daraus ſie einen dicken Brey ungeſaltzen und ungeſchmaltzen gemacht; Nachdem die verbrannten Kräuter eine Aſche von ſich gegeben/ ſo ſehr lieblich gerochen/ machten ſie erſtlich einen Teig/ hernacher etliche Fladen/ welche ſie un-

Ausschreiben, wegen Verbesserung der Polizey-Anstalten.

Da Wir Unsere Landes-Polizey-Anstalten, in Ansehung der Sicherheit, Bequemlichkeit und Reinlichkeit Unserer Residenz-Stadt Wien, in einen immer vollkommenern Stand zu setzen, und zu erhalten, Unsere landesväterliche Sorgfalt unausgesetzt dahin gerichtet sind, und Wir, zu Erreichung dieses Endzweckes, bereits mehrere Verordnungen erlassen haben; so finden Wir Uns, nach Anleitung der Erfahrung, und der Bedürfnisse der Zeit, bewogen, Unsere Polizey-Gesetze, und Verordnungen, in einer Gesammtheit, und Ordnung, zu verfassen, und zu verbessern, und Unsere Polizey-Anstalten, nach Unserer Absicht, und Willensmeinung, zu ordnen, und zu leiten.

Zu dem Ende haben Wir, nach Unserer Regierungs-Antritte, eine Hofkommission, aus Mitgliedern Unserer Hofstellen, und Unserer Landes-Regierung, in Niederösterreich, niedergesetzt, welche, nach Unserer Absicht, und Willensmeinung, Unsere Polizey-Gesetze, und Verordnungen, in einer Gesammtheit, und Ordnung, zu verfassen, und zu verbessern, und Unsere Polizey-Anstalten, nach Unserer Absicht, und Willensmeinung, zu ordnen, und zu leiten.

Zu dem Ende haben Wir, nach Unserer Regierungs-Antritte, eine Hofkommission, aus Mitgliedern Unserer Hofstellen, und Unserer Landes-Regierung, in Niederösterreich, niedergesetzt, welche, nach Unserer Absicht, und Willensmeinung, Unsere Polizey-Gesetze, und Verordnungen, in einer Gesammtheit, und Ordnung, zu verfassen, und zu verbessern, und Unsere Polizey-Anstalten, nach Unserer Absicht, und Willensmeinung, zu ordnen, und zu leiten.

Zu dem Ende haben Wir, nach Unserer Regierungs-Antritte, eine Hofkommission, aus Mitgliedern Unserer Hofstellen, und Unserer Landes-Regierung, in Niederösterreich, niedergesetzt, welche, nach Unserer Absicht, und Willensmeinung, Unsere Polizey-Gesetze, und Verordnungen, in einer Gesammtheit, und Ordnung, zu verfassen, und zu verbessern, und Unsere Polizey-Anstalten, nach Unserer Absicht, und Willensmeinung, zu ordnen, und zu leiten.

tragen / Stuffen oder Treppen leiden ſie in ihren Häuſern nicht viel / wie ſie dann auch dieſelbe nicht mehr als ein Stockwerck hoch machen / aus Furcht / daß wann ſie etwan hohe Treppen hätten / und bezecht dieſelbe hinauf- oder herunter ſteigen wolten / ſie jählings den Hals oder Arm und Bein entzwey brechen möchten. Keiner wird in dieſer Stadt zum Bürger angenommen / als der eine Profeſſion treibet die zum Freſſen / Sauffen und Wohlleben dienet / dergleichen ſeynd Ackersleute / Schlächter / Becker / Paſteten-Köche / Wein- Schencken und dergleichen; die erbahrſten Rahtsherren der Stadt werden nicht wie anderswo wegen des Verſtandes oder Reichthums / oder wegen ihres langen Barts / ſondern wegen ihres groſſen Schmeerbauchs Jährlich ſolenniter gewählet / und jemehr einen der Bauch wächſt / jemehr er geehret wird / nehmen ſie Alters- oder Kranckheitshalber an ſolchen wieder ab / ſo verlieren ſie auch ihren vorigen Ehren-Stand; An den Thoren ſitzen gewiſſe Inquiſitores, welche einen jeden der aus- und eingehet / unterſuchen müſſen / ob er noch nüchtern ſey / welches ſie dann leicht an den vollen oder leeren Bauch abnehmen können. Das Gerichts-Haus heiſt Pythonos Come, in ſolchen weiß jeder ſeinen Sitz / und hat bey ſich ein Käſtlein ſtehen / in welchen ein Seich-Scherbel verwahret wird / ſich deſſen in Nothfall zugebrauchen; In dieſem Gerichts-hauſe laſſen ſie ſich magnific mit den beſten Lecker-Bißlein (die allezeit zuerſt aufgeſetzet werden) tractiren / kein Hirſch oder wildes Schwein wird Stückweiß / ſondern gantz (wie vordieſen bey den Römern gebräuchlich war) aufgetragen. Sechs Stunden ſitzen ſie gemeiniglich am Tiſche. Wie jener weit-berühmter Zech-Bruder Philoxenus, der ſich einen Kranich Hals wünſchte / um den Geſchmack der Speiſen deſto länger zu fühlen; Zwey Thüren machen den Eingang dieſes Hauſes / eine engere und eine weitere / jene dienet vor die Hineingehende / dieſe vor die ſo herausgehen / damit ſie ſich / ob ihr Leib durch die zu ſich genommene Speiſe dicker worden / darinn meſſen können / hat ſolcher nicht viel zugenommen / ſo muß er wieder zurück / und ſo lange eſſen / bis er die rechte Maaß hat. In den an dem Hauſe ſtehenden Garten ſiehet man nichts als Rettig / Knoblauch / Melonen / und andere zum Appetit reitzende Sachen.

Ferner unterhält auch dieſe Stadt einen eigenen Spital / in welchen alle die jenige / die ſich die Waſſerſucht oder das Podagra am Halſe geſoffen / aufgenommen und verpfleget werden / die aber keine Zähne zur Käuung der Speiſen mehr haben / werden ausgeſchaffet / und in die Inſul Sorbonia (von den Einſchlurffen alſo genannt) verwieſen. Wann ſich einer aus den Edelſten zu Tode gefreſſen / wird er denen

Zinn, Zinnober

Zinn, Stannum, ein Metall, das unter allen am leichtesten ist, und sich am leichtesten schmelzen läßt. Es ist weiß, und hat einen starken Glanz. Es ist weich, und läßt sich leicht biegen, und wenn man es biegt, so knarrt es. Es ist sehr dehnbar, und läßt sich leicht zu dünnen Blättern schlagen. Es ist nicht elastisch, und hat keine Federkraft. Es ist sehr geschmeidig, und läßt sich leicht ziehen. Es ist sehr leicht, und schwimmt auf dem Wasser. Es ist sehr leicht, und schwimmt auf dem Wasser. Es ist sehr leicht, und schwimmt auf dem Wasser

Zu. 13

Zuber, Zuber, Zuber,

Ein gewisses Gesetz, nach welchem sie sich richten, ist nicht zu verkennen. Sie sind nicht willkührlich, sondern nothwendig. Sie sind nicht zufällig, sondern gesetzmäßig. Sie sind nicht regellos, sondern regelmäßig. Sie sind nicht ungeordnet, sondern geordnet. Sie sind nicht verworren, sondern wohlgeordnet. Sie sind nicht unbestimmt, sondern bestimmt. Sie sind nicht unbegrenzt, sondern begrenzt. Sie sind nicht unbedingt, sondern bedingt. Sie sind nicht unabhängig, sondern abhängig. Sie sind nicht selbstständig, sondern unselbstständig. Sie sind nicht selbstgenügsam, sondern bedürftig. Sie sind nicht selbstgenügend, sondern bedürfend. Sie sind nicht selbstgenügsam, sondern bedürftig. Sie sind nicht selbstgenügend, sondern bedürfend.

Wenn Thiere, Pflanzen und Mineralien, wenn Thiere, Pflanzen und Mineralien, wenn Thiere, Pflanzen und Mineralien,

Man kochet sie frisch aus dem Saltz/ und isset sie mit Eßig / oder richtet sie zu wie Lachs und Forellen; Man räuchert sie auch/wann sie dauren/und versandt werden sollen.

Asch-Lauch / wann man selbiges in Stücken zerschnitten/und das Grüneste von den Blättern weggethan / so läst man es an dem Fleische sieden/wiewol etliche Köche/ um diesem Lauch den strengen Geschmack zu benehmen / solches vorher allein sieden lassen; andere prägelns ein wenig (wie bey der Lactucke gemeldet worden); Man isset es auch wohl in Milch/ oder andern Hülsen-Frücht-Suppen. Das grüne Blat in dem Asch-Lauch hat den natürlichen Geschmack der kleinen Rüben.

Asiatische Speisen und Speiß-Arten / solche seynd unter der specialen Beschreibung der grossen Reiche und Länder / die in Asia zu finden seyn/ ihren Speisen nach schon zur Gnüge beschrieben. Insgemein fällt davon zu berichten vor / daß / wie fast halb Asien mit dem Mahometanischen Greuel erfüllet / die demselben anhangende Völcker auch dessen Lehr-Sätzen gemäß in Enthaltung vom Wein und Schweinen-Fleisch / sonderlich in vielem und strengen Fasten/ sich verhalten müssen. Die andere Parthey hingegen / nemlich die Heydnische / haben ihre Lands-gewöhnliche Tractamenten, starcke Vieh-Zucht/ Jagden und Fisch-Fang / daraus sie ihres Lebens Unterhalt genugsam finden können: Ausser was die Heydnischen Indianischen Braminen anbelanget/ welche des Pythagoræ falschen Wahn hegen/ als wann die Seele der sterbenden Menschen / wann sie dieser ihren Leib verliessen/in die Leiber der unvernünfftigen Thiere führen; Daher sie dann kein einiges Vieh schlachten/ viel weniger geniessen/ aus Furcht/ daß sie ihrer Eltern/ oder Freunde Seelen/ ihren Wohn-Platz dadurch zerstöhren / oder solche gar unvermerckt mit hinein schlucken möchten. Andere/und zwar gantze Nationes, halten die Kühe vor heilige Thiere wegen des grossen Nutzens so der Mensch/der Milch und Butter halber/ davon hat; Daher sie auch dieselbe zu schlachten und zu essen/ sich ein Gewissen machen. Viele Abgötter unter denen blinden Heyden/ opfern zuvor ihre Speisen dem Teufel/und meynen/daß solche dadurch sehr gesegnet würden. Das Getränckе ist fast durchgehends bey geringen Leuten Wasser oder Milch / sonderlich in Indien der warme Thée und Caffé; Ferner durch gantz Asien die aus Reiß/ Zucker/ Caffe-Bohnen und Früchten gemachte Decocta und zubereitete Liquores, von deren mäßigem und warmen Gebrauch / sie sich ihre beständige Gesundheit und lange Lebens-Zeit zuschreiben wollen.

Indessen lebet man doch an denen Höfen/ und bey vornehmen Leuten / in

der

Alkmene, Tochter des Elektryon, Gemahlin des Amphitryon, Mutter des Herakles. Zeus, welcher sich in Gestalt ihres Gemahls zu ihr schlich, zeugte mit ihr den Herakles, während Amphitryon, der Alkmene's Treue bezweifelte, sie mit Feuer bedrohte, wenn sie ihn betrüge. Alkmene gebar Zwillinge, Herakles und Iphikles, Ersteren von Zeus, Letzteren von Amphitryon. Nach Amphitryon's Tode heirathete Alkmene den Rhadamanthys, mit welchem sie auf die Inseln der Seligen versetzt wurde. Nach Anderen starb sie in Theben und wurde daselbst in einem Haine der Persephone begraben. Nach Pausanias befand sich ihr Grab in Haliartos, nach Plutarch in Megara. Nach Anderen wurde sie in Theben, Haliartos und Megara begraben, weil sie in allen diesen Städten gewohnt hatte. Nach Anderen endlich wurde sie in Gortyn auf Kreta begraben, weil sie dort gestorben war. Die Thebaner glaubten, sie sei in Elysium.

Alkmäon (Alkmaion) heißt ein Sohn des Amphiaraos und der Eriphyle, Bruder des Amphilochos, Alkmäon, der Thebaner, Sohn des Antiochos, Alkmäon, der Sohn des Sikyonischen Tyrannen Orthagoras, Alkmäon, der Sohn des Megakles aus dem Geschlechte der Alkmäoniden, Alkmäon, der Sohn des Sikyonischen Tyrannen Kleisthenes, Alkmäon, der Sohn des Sikyonischen Tyrannen Aristonymos, Alkmäon, der Sohn des Sikyonischen Tyrannen Myron, Alkmäon, der Sohn des Sikyonischen Tyrannen Pheidon, Alkmäon, der Sohn des Sikyonischen Tyrannen Peisistratos

[illegible] Gesetzes [illegible] [illegible] [illegible]

Bedeutung, daß die Arbeiter selbst sich organisirten und sich auf sich selbst stellten, ohne Rücksicht auf die Bourgeoisie, ohne Rücksicht auf die Regierung, ohne Rücksicht auf die Parteien. Diese Bewegung ist eine Bewegung, die sich ausdehnt, die sich vertieft, die sich verbreitet, die sich ausbreitet

und Bruder-Gemeinen, in Amerika, Europa, Afrika, Asien und Australien.

Die Zahl der wirklichen Mitglieder ist 1,000,000.

Die Zahl der Kinder und Katechumenen ist 1,000,000.

Die Zahl der Missionare ist 2,000.

Die Zahl der Missionsstationen ist 2,000.

Die Zahl der Missionsschulen ist 2,000.

Die Zahl der Missionsschüler ist 100,000.

Die Zahl der Missionsschwestern ist 1,000.

Die Zahl der Missionsbrüder ist 1

wieder gehemmet und verboten / wann ſelbſt Mangel im Lande iſt / oder Krieg beſorget wird / und darzu die Magazinen angefüllet werden müſſen; Wann man denen Reichs-Feinden dadurch ſuchet Abbruch zu thun / oder andere wichtige Urſachen hat / warum man ihnen keine Abfuhr geſtatten wolle; Und zwar iſt dieſes ſowol dem natürlichen / als Völcker- und Kriegs-Rechten gemäß / und alten Herkommens. Dann daß bey denen Römern das Ausführen der Victualien ſchon ſey verboten geweſen / ſolches erhellet aus denen Reſcriptis derer Käyſere / Valentiniani & Gratiani L. 1. Cod. quæ res exportari non debent in folgenden Worten: Ad Barbaricum transferendi vini, olei & liquaminis nullam quiſpiam habeat facultatem, ne Guſtus quidem Cauſa, aut uſus commerciorum, aus welchem Geſetze wir ſehen / daß man denen Barbaren keine Eſculenta noch Potulenta habe zuführen dörffen / Conf. l. 11. pr. ff. de Publican. auch nicht einmahl des Koſtens oder Verſuchens halber / weil nehmlich die Barbaren durch den Geſchmack ſüſſer und delicater Weine ſonſt hätten mögen angereitzet werden / das fruchtbare Italien, welches ſolche ſtattliche Weine hervorbringet / anzufallen; Zumahlen man davon ſchon Exempel hatte / indem die Longobarder ſolcher geſtalt von dem Narſete, die Gallier aber von denen Etruſcis in Italien gelocket worden; wie von dieſen letzteren Livius lib. 5. Hiſtor. ſchreibet: Gentem Gallorum traditur fama dulcedinis frugum maximè vini, nova tum voluptate captam alpes tranſiiſſe & invexiſſe in Galliam vinum illiciendæ gentis Cauſa. Vid. Dionyſ. Gothofr. ad d. l. 1. Cod. quæ res export. non deb. Auch ſo gar keine Bouteille voll / Ripa de peſte Cap. 5. de Remed. conſerv. Ob nun wol in beſagtem L. 1. Cod. keine eigentliche Straffe darauf geſetzet war / ſo findet man doch kurtz darauf in Synops. Baſilicon. lib. 19. Tit. 1. daß es die Banniſirung / ja gar die Todes-Straffe verdienete / wañ jemand denen Barbaren (um ſolche dadurch hereinzulocken) Wein zuführen würde.

Ob man ſich nun wol heutiges Tages / da eine jede Nation in ihrem Lande ſich ſchon ziemlich angebauet / keiner ſolchen Migrations-Luſt mehr zu beſorgen hat / und noch mancher Samojede lieber ſeinen Fiſch-Trahn als Spaniſchen Wein ſauffet; Wie aus denen Hiſtorien bekannt / und es auch disfalls heiſſet:

Neſcio quô natale ſolum, dulcedine cunctos
Ducit, & immemores non ſinit eſſe ſui.

So iſt und bleibet doch die Ausfuhr der Victualien / ſonderlich ins Groſſe / das iſt / bey gantzen Schiffs-Ladungen und Laſt-Wägen verboten / wann die Feinde dadurch wider uns geſtär-

der Kirche, durch den Gottesdienst und durch Gebet und Fürbitte. Wenn man einen Heil. zum Patron in Krankheiten erwählt, so muß man ihn auch in Gesundheit ehren, sonst ist es eine Sünde. Wenn man einen Heil. zum Patron in Krankheiten erwählt, so muß man ihn auch in Gesundheit ehren, sonst ist es eine Sünde. Wenn man einen Heil. zum Patron in Krankheiten erwählt, so muß man ihn auch in Gesundheit ehren, sonst ist es eine Sünde. Wenn man einen Heil. zum Patron in Krankheiten erwählt, so muß man ihn auch in Gesundheit ehren, sonst ist es eine Sünde. Wenn man einen Heil. zum Patron in Krankheiten erwählt, so muß man ihn auch in Gesundheit ehren, sonst ist es eine Sünde.

Andere Arten von Sünden.

Die Sünde ist eine Übertretung des Gesetzes und eine Verletzung der Liebe, und sie verunreinigt die Seele. Sie ist eine Beleidigung Gottes, und sie verdient die Strafe der Hölle. Sie ist eine Beleidigung Gottes, und sie verdient die Strafe der Hölle. Sie ist eine Beleidigung Gottes, und sie verdient die Strafe der Hölle. Sie ist eine Beleidigung Gottes, und sie verdient die Strafe der Hölle. Sie ist eine Beleidigung Gottes, und sie verdient die Strafe der Hölle.

Die Sünde ist eine Übertretung des Gesetzes und eine Verletzung der Liebe, und sie verunreinigt die Seele. Sie ist eine Beleidigung Gottes, und sie verdient die Strafe der Hölle. Sie ist eine Beleidigung Gottes, und sie verdient die Strafe der Hölle. Sie ist eine Beleidigung Gottes, und sie verdient die Strafe der Hölle. Sie ist eine Beleidigung Gottes, und sie verdient die Strafe der Hölle. Sie ist eine Beleidigung Gottes, und sie verdient die Strafe der Hölle.

öffnen / wiewol ſonſt ihr Fleiſch nach Galeni Meynung ſtopffet.

Man bringet ſie zu Tiſch / entweder friſch in Schalen / und ſo ſind ſie am beſten / aber an Oerter die weit von der See liegen am theurſten / ſelbige etwas länger zu bewahren / und ihnen das ſelbſt-öffnen / dadurch ſie ihr See-Waſſer fahren laſſen / zu verhindern / muß man etwas ſchweres darauf legen; Sie kommen auch friſch ausgeſchnitten in Fäßgen mit ihrer eigenen Sauce eingemacht / die ſind auch noch gut / und kommen ſchon wolfeiler; endlich wann man ſie gar weit verführen / oder eine Zeitlang conſerviren will / hat man ſie auch eingemacht in Fäßlein mit Saltz / Pfeffer und Lorber-Blättern; Dieſe Art iſt aber die ſchlechteſte / kan jedoch zur Noht zum ſtoven und an die Speiſe gebrauchet werden.

Jenes Schleckermaul der Nepos bey dem Plinio, wünſchte ſich ſo groſſe Auſtern zu haben / daß er aus einer drey Biſſen machen könte.

Heutiges Tags iſt der Auſter-Handel in Hamburg meiſtentheils / ſeither die Holſteiniſche Auſter-Pacht daſelbſt auffgehöret / in die Händen einiger particulir Kauff-Leute / welche ſo gar bis auf die Engliſche Küſte ihre Fahr-Zeug ausgeſchicket / und in Mangel der Holſteiniſchen von dannen Auſtern herholen / ſolche aber hernach in Hamburg / wie mehrmahls in denen Aviſen bekannt gemacht wird / bey 100. und Tonnen-weiß in gewiſſen Kellern verkauffen laſſen / woſelbſt der umliegende Höfe-Factors, imgleichen die Italiäners / Poſtillions und Bohten ſolche häuffig auffkauffen / und hernach weiter ausgemacht und in Schalen verführen / und ſolche theur genug (da ſie es hinbringen) verkauffen / ungeacht ſie manchmahl bey ihrer Uberkunfft ſo friſch nicht mehr ſeyn; Allein es heiſſet bey denen meiſten: Quod rarum carum. Was theur iſt ſchmecket am beſten. Und ſo ſeynd ihrer viel die anders keinen geſaltzenen Hering eſſen als wann er noch gantz rar / und das Stück zu 6. und mehr gute Groſchen bezahlet wird.

Das Zurichten der Auſtern geſchiehet theils in ihren Schalen / in welchen man ſie löſet / hernach ſolche damit auf einem Roſt über gelindes Feur ſetzet / ein wenig Butter und Pfeffer daran thut / mit ein bisgen Wein-Eſſig / reibet alsdann etwas von Muscaten darüber / beſtreuet ſie mit geriebenen Semmel-Rinden ehe man ſie noch vom Roſt nimmt / und bringet ſie alsdann zu Tiſch; Die Auſtern die ſolchergeſtalt in den Ofen gemacht werden ſind beſſer als über den Kohlen / weil ſie durch jenes eine bräunliche Farbe bekommen.

Wann man ſie ſtoven will / nimmt man ſie aus ihren Schalen und leget ſie alſo mit ihrer Suppe in eine Schüſſel über eine Glut-Pfañe / thut obige Ingredientien, von Butter Pfeffer Muſcaten

ſcaten und etliche Stücken Citronen oder Pomerantzen daran / läſſet ſie alſo wohl durchſieden / und beſtreuet ſie alsdann mit fein gerieben Brodt.

Man fricaſſirt ſie auch in der Pfanne / und machet darzu erſtlich eine geſchnittene Zwiebel in Butter braun / hernach thut man die Auſtern mit ihrer Suppe darein / und wann ſie gahr genung ſind etwas Wein-Eſſig und gehackte Peterſilie darzu.

Man prägelt ſie auch / indem man ſie zuerſt auf ein Serviet leget und Pfeffer darüber ſtreuet daß ſie etwas erſterben / und den Geſchmack des Pfeffers an ſich nehmen; hierauf beſtreuet man ſie mit Mehl / oder tuncket ſie in Nonnen-Teig und prägelt oder backet ſie alſo; wann ſie gahr ſind / ziehet man ſie mit einem Schaum-Löffel auf und leget ſie in die Schüſſel / drucket Oranien-Safft darüber / und beſtreuet den Schüſſel-Rand mit gehackter Peterſilie; Die nicht gar friſche oder eingemachte Oeſters kan man eben wie die friſche zurichten / man muß ſie aber zuvor wohl waſchen / und dann in Milch oder reinen Waſſer ausfriſchen laſſen.

Von denen friſchen Auſtern machet man auch allerhand Suppen / Paſteten und andere Gerichte / ſonderlich hat man jetzund die Gewohnheit ſolche mit ſauren Kraut zu vermengen / und ſie mit ſolchem durchzuſtoven.

Zum Beſchluß dieſer Materia iſt noch merckwürdig / daß in der Inſul Trinitado ſich ein gewiſſer geſaltzener Fluß befindet / an deſſen Ufer Bäume ſtehen / auf deſſen Aeſte rechte natürliche und wohl-ſchmeckende Auſtern wachſen / die nicht etwann aus den Saltz-Waſſer beym Uberlauff des Meers dahinauf geworffen worden / und bey deſſen wieder Ablauff daran behangen geblieben / ſondern die würcklich auf den Baum gewachſen / wie dann ſolches in Weſt-Indien und andern Orten mehr zu geſchehen pfleget. Vide Walcher Rale in Deſcript. Guajanæ.

Awer-Hahn oder Berg-Hahn / Lat. urogallus Tetrix Tetraon,

Fr. *Coq de Bruyere* hat einen ſchwartzen Kopf / der Schnabel iſt kurtz / der Hals Aſch-Farb mit ſchwärtzlichen Flecken / an der Gröſſe gleichen ſie beynahe einem Calecutiſchen Hahn.

Die Aur-Henne / Urogallina, iſt etwas kleiner als der Hahn / ihr gantzer Leib iſt bund wie eine Schnepfe / mit ſchwartzen Flecken hin und her beſprenget.

Das Aur-Hahnen Fleiſch / wiewol es trucken / hart und ſchwärtzlich / iſt dennoch lieblich vom Geſchmack / gibt gute Nahrung / und wird denen Phaſanen gleich geſchätzet. Die Faltze der Aur-Hahnen da ſie ihre Hennen mit einem Geräuſch der Flügel und ſtarcken Geſchrey ohne hören und ſehen locken / geſchiehet im Hornung und Mertzen / da der Hahn in währenden Geſchrey

gar

gar leicht (auſſer dem aber ſchwer) zu ſchieſſen iſt. Ihre Zubereitung kommt mit andern groſſen Feder-Wildpret überein.

Nach Suetonii Bericht/ ſoll Kayſer Caligula befohlen haben/ daß ihm in ſeinen darzu erbauten Tempel kein ander Thier als ein Aur-Hahn geopffert werden ſolte.

Etliche laſſen den Aur-Hahn ehe ſie ihn braten zuvor ein wenig aufſieden in Waſſer/ damit er ſeine Crudität/ Geil- und Härtigkeit dadurch etwas verliere/ und zum braten deſto bequemer werde/ begieſſen ihn hernach wann er am Spieſſe ſteckt mit Wein und geſchmoltzener Butter/ und machen endlich eine Sauce von Wein/ Leb-Kuchen/ Pfeffer/ Negelein und andern guten Gewürtz darüber.

Awer-Ochſen werden viel in Preuſſen und Litauen in den dickſten Wäldern gefunden/ aber ihres harten Fleiſches wegen nicht viel gegeſſen/ es möchten es dann die Tartarn thun/ welchen das Büffel- und Pferd/ gleich wie vor dieſen denen Troglodyten das Elephanten/ und denen alten Römern das Eſels-Fleiſch eine angenehme Speiſe iſt.

Azarolen ſind eine Art von Miſpeln/ die aber in unſern Teutſchen Climate nicht können gezogen werden.

B.

BAcchus, ſive Liber Pater, ein Erfinder der Wein-Reben/ und bey den Heyden der Gott des Weins und des Sauffens/ auch aller Schwelger und Debauchanten Patron; Hatte der Heyden ihrem fabelhafften Vorgeben nach/ den Jupiter zum Vater/ und die Semele zur Mutter/ die Stadt Thebe aber zur Gebuhrts-Stadt. Als ſeine Mutter mit ihm ſchwanger gieng/ wurde ſie von der Juno, als welche allen des Jupiters Kebs-Weibern Spinnen-feind war/ folgender geſtalt betrogen: Sie kam nemlich zu der Semele in Geſtalt eines alten Weibes/ und ſagte zu ihr: Es wäre ihrer Ehre ſehr daran gelegen/ daß Jupiter ſie auf gleiche Weiſe wie die Junonem, nemlich mit Donner und Blitz/ beſuchte/ ſie ſolte ſich ſolche Ehre gleichfals ausbitten; Als nun die einfältige Semele ſolches that/ wurde ſie von dem Jupiter gleich mit Feuer verzehret/ der aber das Kind zuvor von ihr nahm/ und ſolches ſo lange/ bis es zeitig wurde/ in ſeine Hüffte verbarg. Daher hernach der Bacchus, Bimater, als einer der zwey Mütter gehabt/ genennet wurde. Er hieß auch Dionyſius (weil er von dem Gott Jupiter erzeuget/ oder weil er in dem Berge Nyſa erzogen worden) item Liber, Bromius, Lyæus, Lenæus, Evan, &c. Der Silenus und die Nymphen erzogen ihn in ſeiner Jugend/ davor ſie zur

Danckbarkeit in dem Himmel verſetzet/ und in die Sternen Hyades verwandelt worden.

Als er erwachſen/durchreiſete er faſt die gantze Welt/ bekriegte und überwand die Indianer/ und erbaute die Stadt Niſa. Jhme wird zugeſchrieben/ daß er das Triumphirliche Einziehen erfunden/ und am erſten eine Königs-Cron getragen. Sein Wagen war mit Tyger-Thieren beſpannet/ über ſeinen Leib trug er eine Hirſch-Haut/ ſein Scepter war ein Stock von Epheu mit Wein-Reben umwunden/ Thyrſus genannt. Als er denen Indianern zum erſten mahl Wein zu trincken gab/ hielten ſie ſolchen vor einen Gifft/ weil ſie davon bezecht und raſend worden. Man opferte ihme Anfangs gantze lebendige Menſchen/ aber nach ſeinen Jndianiſchen Zug nur Eſel und Böcke; Anzuzeigen/daß wer dem Wein zu ſehr ergeben/ davon thöricht/ wie die Eſel/ oder unzüchtig/ wie die Böcke/ würde. Damit man aber den Wein recht gebrauchen möge/ ſoll man den Bacchum bey denen Waſſer-Nymphen erziehen; Das iſt/ den Wein mit Waſſer miſchen.

Nebenſt denen Satyris wolte der Bacchus keine andere Prieſter noch Opferer als die Weiber haben/ weil ſie ihm auf allen ſeinen Reiſen gefolget/ mit Schreyen/ Singen und Dantzen; Daher ſie auch von ſolchem Schreyen und Raſen Bacchantes, Baſſarides, Thyades und Menades, die gröſten Bacchi-Feſte aber Trieterica genennet worden. Sie hieſſen auch Orgia von Orgy oder Zorn/ weil die Weiber mit Tyger- oder Panther-Häuten bekleidet/ fliegenden Haaren/ brennenden Fackeln und Thyrſen in den Händen/ auf die Berge gelauffen/ und wie unſinnig geſchryen: Eu hoë Evan, Eu hoë Bacche, das iſt guter Sohn; welchen Nahmen der Jupiter ihme gegeben/als in dem Rieſen-Kriege Bacchus, in einem Löwen verſtellet/ gantz raſend unter die Rieſen lieff/ und die erſten/die er antraff/ niederriſſe; Sein Aufzug war in einem Wagen von Löwen/ Tygern und Panthern gezogen/ um den Wagen her waren trunckene Satyri, Cobali, eine Gattung von Feld-Teufeln/ Lenæ (von dem Griechiſchen Wort Lyny, Wein-Kelter-Verwalterinnen) Najades und Bacchæ, zuletzt ritte Silenus auf einem alten Eſel. Nackend wurde der Bacchus auch darum gemahlet/ quia arcanum demens detegit Ebrietas, weil ein trunckener Menſch ſeines Hertzens Grund offenbahret. Er hatte die Geſtalt eines unbärtigen Jünglings/ weil trunckene Leute wie die Jungens ſich anſtellen/ und Kinder-Poſſen treiben: Auf ſeinem Geſichte erſchiene lauter Frölichkeit/ welches die Würckung des Saufens iſt/ daß nemlich alle Sorgen dadurch vertrieben werden/ ſo daß mancher beſoffener Bruder/ wann der Wein erſt im Kopfe geſtiegen/ in ſeinen Gedancken offt ſich einbildet/ er ſey der

Reiche-

Reicheſte/ Mächtigſte und Stärckeſte von der Welt; So bald er aber wieder nüchtern wird/ ſo hänget das Schild zum armen Teufel aus. In der Jugend ſoll dem Baccho des Ariſtæi Tochter/ Macris, zu welcher ihm der Mercurius auf Jupiters Befehl in die Koſt gethan/ die Lippen mit Honig beſtrichen/ und in einer Höle mit 2 Thüren ſorgfältig erzogen haben; Dahero ihme hernach die Erfindung des Wein-Baues/ und wie man Honig machen ſolte/ zugeſchrieben/ und er darüber für einen Gott/ Oſiris genannt/ gehalten worden. Die Phœnicier danckten ihm die Erfindung der Kauffmannſchafft und Schiffahrt; Auch ſoll er haben die Menſchen zahm gemacht/ und Gott erkennen lernen/ viele Städte erobert/ und die Tyranniſchen Schiff-Leute in See-Hunde und See-Kälber verwandelt haben.

Die Opfer/ die man ihm brachte/ waren Tannen-Aeſte/ Epheu und Eichen/ auch Feigen- und Wein-Reben-Laub/ Drachen und Hätzen/ weil trunckene Leute gerne ſchwätzen mögen; Man opferte ihm auch Böcke/ weil ſolche denen Wein-Reben auffetzig ſeyn. Die Egyptier opferten ihme nichts anders/ als Schweine/ die beſoffene Leute dadurch vorzuſtellen.

Es waren aber die vornehmſten Bacchi-Feſte bey den Heyden unter andern auch folgende/ als:

Epilenæa, das Moſt-Feſt/ da man bey der Kälter ſang/ daß viel ſüſſer Moſt hervor lauffen möchte.

Apaturia, Betrieg-Opfer.

Ambroſia, dieſe hielt man im Januario, da man am meiſten Wein in Rom führte.

Bacchanalia, Dionyſia, Orgia, üppige und leichtfertige Feſte/ da allerley ſchandbare Faßnachts-Lieder geſungen worden; Dieſe Feſte wurden auch Trieterica genannt/ weil man ſie nur alle drey Jahr ſolenniter zu begehen pflegte. Ovid. lib. 6. Metam. fab. 8. Tempus erat, quo ſacra ſolent Trieterica Bacchi Sithoniæ celebrare nurus.

Wider dieſe höchſt ärgerliche und ſchandbare Feſte hielte der ernſthaffte Cato einsmahls eine treffliche Oration an dem Rath und das Volck zu Rom/ daß ſie doch ſolches abſchaffen möchten. Er fand aber/ wie noch heutiges Tages an vielen Orten geſchicht/ da unter dem Nahmen Carneval dergleichen Bacchanalia gegen die heilige Faſten-Zeit gehalten werden/ wenig Gehör.

Bach-Stelze / Motacilla, Cauda-tremula, weil es immer den Schwantz reget/ iſt vom Fleiſch gering/ und nicht fett; Dahero es auch nicht (ob es gleich könte genoſſen werden) auf vornehme Tafeln kommt.

Bache u. Bacher/ vide **Schwein.**

Backen / vide **Gebackenes.**

Backen / das Subſt. Genæ, ein Theil des Haupts. Diejenige Backen/

die

die von jungen fetten und fleiſchigen Thieren genommen werden / ſind gut/ ſafftig und nicht zu tadeln ; Die von Kälbern und Lämmern ſind gar zart/ und die von einem wilden Schweins-Kopf paſſiren vor ein Herren-Eſſen.

Backen/ das Verbum, heiſt/ vermög des Feuers Hitze/ eine rohe Speiſe in dem Ofen gahr machen ; Daher ſagt man Brod / Paſteten und Zucker backen / welches eine der vornehmſten Handlungen in der Haushaltung und Küche iſt : Wiewol es manchmahl heiſt/ Backen und Brauen gerathen nicht allezeit wohl. Von dem Backen iſt der Back-Ofen und Brod-Backen/ davon unter dem Worte **Brod** und **Ofen** gehandelt worden / ingleichen auch von dem Paſteten-Backen und ihrer eigenen Benennung. Beſiehe ferner das Wort **Becker**.

Baden/ muſten bey denen alten Römern ihre eingeladene Gäſte / weil ſie ſolches vor eine Art der Wolluſt und Zärtlichkeit hielten / mit welchen ſie denenſelben gütlich thun wolten ; Wie etwan alſo das Fuß-Waſchen bey denen Morgenländiſchen Völckern gebräuchlich geweſen / davon ein Mehres unter dem Wort **Waſchen** zu leſen iſt.

Bambus-Rohr / dieſe wachſen meiſt in der Wildniß in Indien / an ſumpfichten Oertern/ gleichwie unſere Ellern faſt gleicher Höhe / jedoch dünner und Glieder-weiſe/ wie das Teich-Rohr in unſern Teutſchen Landen zu wachſen pfleget/ aus welchem die Einwohner vieler Inſulen/ als Java Major, Mallacca und Ceylon, ihre Häuſer bauen / und auch Töpfe/ um darinnen zu kochen / daraus machen ; Welches alſo zugehet : Sie hauen ein Glied von ſolchem Bambus-Rohr ab/ thun Reiß hinein/ und ſetzen es zum Feuer / wann nun der Bambus-Rohrne Topf beginnet ſchwartz zu werden/ und Kohlen zu faſſen / ſo iſt es ein Zeichen / daß der Reiß gekocht iſt / und nehmen ſie ihn alsdann wieder ab.

Bangue, iſt ſo gemein in Indien als der Amfion. Der Saame dieſer Frucht iſt wie Hanf-Saamen ; Man brauchet ſolchen geſtoſſen/ um Appetit zum Eſſen zu erwecken. Die Reiche vermengen dieſes Bangue mit Nägelein/ Camphor, Ambra, Muſcus und Amfion ; Da dann ein ſolches Pulver den Menſchen frölich / und ſeines Elends vergeſſend machet.

Banquets, heiſſen groſſe herrliche und von vornehmen Standes-Perſonen / ausgerichtete Gaſtereyen und Mahlzeiten ; Der Urſprung ihres Nahmens ſcheinet von Bäncken / deren ſich die Alten bey ihren Tiſche ſitzen / mehr als der Stühle bedienet/ herzukommen. Mit dem Worte Banquet hat auch einige Ubereinkommung das Wort Banqueroutiren / weil / ſo es Bürgerliche Perſonen/ viel auf das Banquetiren ankommen laſſen/ ſolches

das

Mark, Johann Friedrich, Maler, geb. 1. Mai 1847 in Stuttgart, bildete sich auf der Akademie daselbst unter Leitzelt und Steinhäuser, dann in München unter Piloty, Löfftz und Wagenbauer, ging 1870 nach Paris, wo er sich unter Cabanel weiterbildete, und 1871 nach Rom, wo er bis 1874 blieb. Seitdem lebt er in Stuttgart. Seine Bilder sind meist Genrebilder aus dem Volksleben, wie: Die Kirchweih (1873); Die Rückkehr der Wallfahrer (1874); Die Kirchweih in Rom (1875); Die Rückkehr der Pilger (1876); Die Kirchweih in Rom (1877); Die Kirchweih in Rom (1878); Die Kirchweih in Rom (1879); Die Kirchweih in Rom (1880); Die Kirchweih in Rom (1881); Die Kirchweih in Rom (1882); Die Kirchweih in Rom (1883); Die Kirchweih in Rom

ein anderer trauriger Zufall erfahren wird; Alſo ſchreibet Guevarra im 40. Capitel ſeiner Hoff-Schule / daß das erſte Banquet / welches der Teufel unſeren erſten Eltern / Adam und Eva unter dem verbotenen Baum des Paradieſes zugerichtet hatte / ihnen ſo übel bekommen / daß alle ihre Nachkommen noch daran zu verdäuen haben. Rebecca hielte dem Iſaac ein Banquet, durch welches Eſau um den väterlichen Segen kam / der ihm als Erſt-gebohrnen gebühret hätte. Bey Abſolons Banquet, welches er allen ſeinen Brüdern gehalten / wurde Ammon erſchlagen. Auf des Ahasveri Banquet, die demüthige Eſther erhöhet / die ſtoltze Vaſthi hingegen gedemüthiget. Des frommen Hiobs ſieben Söhne und ſieben Töchter hielten ein Banquet in ihres älteſten Bruders Hauſe / welches ſich aber ſo übel endigte / daß alle vierzehen Geſchwiſtere darüber ihr Leben verlohren. Als dorten die Perſianiſchen Geſandten an der Macedoniſchen Königlichen Tafel allzu unzüchtig und gemein mit dem Hof-Frauenzimmer umgehen wollten / wurde ihnen insgeſamt durch ſpitzige Dolchen (die einige in Frauenzimmer-Habit verkleidete Jünglinge ihnen ins Hertze ſtieſſen) der Lebens-Faden bey der Tafel abgeſchnitten. Anno 1225. hielte Hertzog Heinrich der V. in Oeſterreich ſeiner Schweſter Margaretha zu Ehren / die mit Käyſers Friderici II. Sohn zu Nürnberg vermählet worden / ein ſtattlich Banquet und Ballet auf der Burg daſelbſt / worüber aber der Boden des Saals (weil er die Menge derer Leute nicht ertragen kunte) einbrach; Alſo / daß ſiebentzig Herren und Frauen / Grafen- und Ritter-Standes / theils getödtet / theils ſonſt hart verwundet worden; Der Käyſer ſelbſt ſoll ſich kümmerlich an einem Fenſter erhalten haben. Ein gleiches Unglück geſchahe auch A. 1284. an eben dieſem Orte / auf des Käyſers Rudolphi Beylager / mit Agnes, eine Hertzogin von Burgund.

Ein ſonderbares unglückliches Banquet mag auch dasjenige geweſen ſeyn / da in dem Banquet-Saal des Aſſyriſchen Königes Belſazars, als er jetzt mitten in der Debauche mit ſeinen Groſſen und Gewaltigen zu Tiſche ſaß / an die getünchte Wand das Mene Mene Teckel Upharſin geſchrieben wurde / (das iſt / GOtt hat / o König Belſazer! dein Königreich gezählet und vollendet / man hat dich in einer Wage gewogen und zu leicht befunden / dein Königreich iſt zertheilet und den Meden und Perſen gegeben) wie dann auch hierauf dieſer wollüſtige König in derſelben Nacht erſchlagen worden.

Die Veranlaſſung zu dieſem des Königs Belſazars Banquet war dieſe: Es wurde bey denen Babyloniern unter andern Götzen-Bildern auch eines / der ſo genannten Göttin Schachæ verehret / und derſelben jährlich zu Ehren ein groß Feſt angeſtellet / in welcher

Zeit

Zeit die Herren ihrer Diener Befehl gehorſameten / und deren einer dem gantzen Haus-Geſinde ſchön geſchmückt vorſtehen muſte ; Ein ſolcher wurde hernachmahls Sagan, das iſt/ ein groſſer Fürſt oder Prieſter genennet: Und von dieſem Feſte hat auch Belſazar, weil er ſolches vor andern hoch hielte / den Nahmen bekommen/ daß er der König Scheſach, und auch alſo die Stadt Babel genennet worden. Woraus erſtlich zu erſehen/ daß dieſes Banquet einen böſen Urſprung/ nemlich einen Götzen-Dienſt gehabt habe.

Zweytens iſt es auch als ein üppiges / ſtoltzes und verſchwenderiſches Gaſtmahl anzuſehen; Sintemahl der König 1000. Gäſte darzu eingeladen/ auch alle Tractamenten auf das köſtlichſte in Gold- und Silbernen Gefäſſen angeordnet hatte / wie ſolches aus der Grund-Sprache des Textes bey dem Jeſaia am 21ſten Cap. am 5ten V. zu erſehen; Da dieſes Banquet als ein ungemeines prächtiges / dergleichen nicht alle Tage pflegte gehalten zu werden / heraus geſtrichen wird. Sehr merckwürdig aber iſt / daß in eben dem angeführten Ort des Texts das Wörtlein / welches in der Grund-Sprache die Anordnung einer köſtlichen Mahlzeit bedeutet/ auch bey dem Jeremia am 50ſten Cap. am 9ten Vers heiſſet / ein Krieges-Heer anordnen ; Als wann der Prophet im Nahmen des HErren ſaget: Siehe / ich will groſſe Völcker mit Hauffen aus dem Lande gegen Mitternacht erwecken / und wider Babel herauf bringen / die ſich wider ſie ſollen rüſten. (das iſt/ eine Krieges-Ordnung oder Battaille rangée wider ſie anſtellen.) Eben dieſes Wort heiſt auch im Sprichwörtern Salomonis am 9ten Cap. v. 2. den Tiſch anordnen ; wann daſelbſt von der Göttlichen Weisheit ſtehet : Daß ſie ihr Vieh geſchlachtet und ihren Tiſch bereitet/ und alle Speiſen in Ordnung aufgetragen habe. In welchem letzteren Verſtande von Zurichtung eines Mahls es hier von dem Belſazar, in Zurüſtung einer Schlacht-Ordnung aber von dem Cyro, der dieſen wollüſtigen König überwunden / genommen wird : Und freylich hätte Belſazar beſſer gethan / daß er an ſtatt Freſſens und Sauffens auf Anordnung ſeines Kriegs-Heers (den herein brechenden Feind damit abzuhalten) wäre bedacht geweſen / oder daß er die Gläſer eine Zeitlang an die Seite geſetzt / und die Schwerdter ergriffen hätte. Wie wenig aber dergleichen Schlemmer hieran gedencken / ſolches beſchreibet gar ſchön der heilige Ambroſius in ſeinem Buche / da er von Eliæ ſchwerem Faſten redet/ mit dieſen Worten : Du ſolteſt/ ſagt er/ dergleichen Trunckenbolden ihre wohl-angeordnete Tafeln vor ein Feld / worauf zwey feindliche Kriegs-Heere in ſchönſter Ordnung rangiret ſtehen/ anſehen/ ſo zierlich ſeynd alle Gläſer neben einander geſetzt ; Erſtlich fängt man an mit kleinen/ hernach mit groſſen Hum-

pen zu chargiren / und thut jedweder ſein Beſtes / den andern durch dieſes Geſöff beldenmühtig zu Boden zu werffen. Daß alſo der Anſtalt nach dieſes Belſazars Banquet ein recht Viehiſches und Teufliſches mag genannt werden ; Und zwar ein Viehiſches / weil der König gegen 1000. ſeiner Gäſte im Sauffen geſtritten ; Ein Teufliſches aber / weil der König die güldenen Gefäſſe / die aus dem Tempel des Hauſes GOttes zu Jeruſalem waren genommen worden / herbringen laſſen / und als er mit ſeinen Weibern und Kebs-Weibern und Gewaltigen daraus geſoffen / die güldene / ſilberne und eherne / eiſerne / höltzerne und ſteinerne Götter / zum Hohn und Spott des GOttes zu Jeruſalem / dem dieſe Gefäſſe (dieſer beſoffenen Compagnie Meynung nach) als einen krancken und ohnmächtigen Gott waren abgenommen worden / gelobet hat.

Ferner iſt dieſe Gaſterey auch eine rechte ruchloſe ſichere Gaſterey zu nennen / weil erſtlich GOttes dabey vergeſſen / und die vom Dario und Cyro bevorſtehende Gefahr / gleich als wann alles in guter Sicherheit / und nicht vielmehr Wachens und Streitens Zeit wäre / in den Wind geſchlagen worden.

Wir lernen hieraus / daß je näher dem Menſchen die Straffe über den Hals ſchwebe / je ſicherer ſie in allerhand Laſtern und Wollüſten dahin leben / welche ihnen doch gleichwol / wie dem Belſazar (deſſen Reſidentz-Stadt Babel von dem Cyro erobert worden) oder wie der erſten Welt / die ſich freyete / und freyen ließ / bis Noah in den Kaſten ging / und das Waſſer der Sünd-Fluht ihnen über den Kopf zuſammen ſchlug / zuletzt übel bekommen müſſen. Vide hiervon ein Mehres in unſerm Luſt- und Lehr-reichen Hiſtoriſchen Schau-Platz unter des Aſſyriſchen Königs Belſazars Lebens-Beſchreibung.

Welcher geſtalt nach Frantzöſiſcher Mode ein groſſes Banquet anzuſtellen ſey / davon giebet Herr Elsholtz in ſeinen Dixteticon folgende Beſchreibung:

Zu einer Compagnie von dreißig vornehmen Perſonen welche man herrlich tractiren will / muß man auf einen Tiſch bedacht ſeyn / ſelbigen mit ſo viel Tellern und Servietten / als Perſonen ſind / zu belegen / jeglicher Teller in ſolcher Weite als ein Stuhl breit iſt / auf jeder Seiten vierzehn / und oben am Tiſche einen / unten aber einen oder zwey ; So muß man auch ſehen daß der Tiſch breit genug ſey / und das Tiſch-Tuch von allen Seiten wohl abhange daß viel Saltz-Fäſſer / Meſſer und Gabeln / wie auch Tafel-Kräntze mitten auf dem Tiſche ſeyn / worauf man in Auffdeckung der Schüſſeln die ledigen ſetze.

Der erſte Gang beſtehet in Folgenden : Man trägt zuerſt dreißig Schüſſeln

ſeln zu Tiſche / worinnen nichts als Suppen-Gerichte / gehackte und aufgeſchnitten Brodt zugerichtete Speiſen ſind; In funffzehen Schüſſeln dieſer Suppen / ſoll man das Fleiſch noch gantz ſehen / in denen übrigen funffzehen aber ſoll das gehackte auf Brodt zugerichtet ſeyn; dieſe Schüſſeln ſoll man Wechſel-weiſe ſetzen / und oben auf der einen Seiten eine gute Geſund-Suppe / und auf der andern Seiten aber eine Potage a la Reine, welche von etlichen gehackten Reb-Hünern und Faſanen gemacht; weiter herunter wieder eine Geſund-Suppe / und ein ander gehacktes mit Erd-Schwämmen / Artſchocken und andern Sachen / gleichüber dieſe ſoll man eine Bisque ſetzen / nechſt den andern eine Potage garny, ſo von allerhand Abfälle der Vögel iſt / nechſt der Bisque eine Jacobine oder andere Schüſſel; Solchergeſtalt fähret man Wechſel-weiſe damit fort bis zum Ende des Tiſches / und wird immer ein ſchwaches Gericht bey einen ſtarcken geſetzet.

Der andere Gang beſtehet in allerhand Gerichten / als Fricaſſeen in kurtzer Brüh / geſottenen und gebratenen Wildpret und Paſteten / ſowol gemeinen als von Blätter-Teig gemachten: Von Tarten / Schnecken / Zungen / Würſten / Saucissen und Blut-Würſten / Melonen und Früchten ſo man zuerſt mit der Jahrs-Zeit zu Tiſche ſetzet / mit etlichen kleinen Salaten und andern Kräutern welche auf die Saltz-Fäſſer und Tafel-Ringe mitten auf dem Tiſch geſetzet werden; Es mag auch der Speiſe-Meiſter nach ſeinen Gutdücken dieſes alles verbeſſern / dieſes aber hat er wohl in acht zu nehmen / daß er ſich allezeit zur rechten Seiten des Tiſches ſtelle / wann er kan / und ſolches darum / weil es ihm in Darſetzung der Schüſſeln beſſer zur Hand iſt. So muß er auch auf der andern Seiten einen Gehülffen haben / der die vorige Schüſſeln wieder abhebe / und nicht mehr zur Zeit nehme als man wieder an die Stelle ſchieben kan; Er darf auch auf einmahl nicht mehr als zu vier Schüſſeln Platz laſſen; Drittens / muß der Auffſetzer in acht nehmen / daß er niemahls eine Schüſſel mit groſſen Stücken Fleiſch vor vornehme Leute ſetzet / weil ſolches ihnen das Geſicht benimmt / und ſie Ehren-halber davon den andern vorlegen müſſen; Zum vierdten / muß er die Schüſſeln alſo ſetzen / daß allezeit ein ſchwach und ein ſtarckes Gerichte auf einer und der andern Seiten in gleicher Weite beyſammen ſtehen; So ſollen auch die Schüſſeln alſo gemenget werden / daß man nicht mercken könne / daß ein Gerichte zweymahl ſey.

Der dritte Gang beſtehet in allerhand groſſen Gebratens / als Rebhüner / Faſanen / Schnepffen / Wilden- oder Holtz-Tauben / jungen Kalkunen / jungen Hünern / Haaſen / Caninichen / gantzen Lämmern und dergleichen; Hiebey werden in einen kleinem

Schüſſelgen aufgeſetzet Pomerantzen/ Citronen / Oliven und dergleichen.

Den 4ten Gang macht man von allerhand kleinen Gebratens / als Waſſer-Schnepffen/ Krams-Vögel/ Lerchen/ Ortelans / Kalb-Schwedern und andern dergleichen; Hiebey kan man allerhand Geprägeltes auffſetzen / und die Schüſſeln alſo vermengen / daß allezeit eine Schüſſel mit Gebratens/ und eine mit Geprägeltes bey einander kommen; Was von Früchten und andern Sachen gemacht iſt/ ſetzet man auf die gegabelte Saltz-Fäſſer und Tafel-Ringe.

So man in den fünfften Gang Fiſche mit Speck geſotten zu Tiſch tragen will / ſo ſetzet man die Lächſe/ Forellen / Karpen und Hechte mit denen Paſteten / die von Fiſchen gemacht/ gantz zu Tiſche / und ſchiebet darzwiſchen etliche Schüſſeln mit fricaßirten Schild-Kröten und Krebſen/ worauf man ihre Schaale leget / oder in Ermanglung derſelben zieret man die Schüſſeln mit Pomerantzen und Citronen.

Der ſechſte Gang beſtehet in allerhand Gerichten ſo von Butter und Speck zugerichtet ſind/wie auch vielen Arten Eyern / derer etliche mit Schaafs-Keulen-Safft vermenget/ andere in der Pfannen gebacken/etliche mit Zucker vermiſchet ſind/ die man ſowol kalt als warm eſſen kan / wie auch in allerhand farbichten Galreten. Auf die gegabelte Saltz-Fäſſer und Tafel-Kräntze ſetzet man Schüſſeln mit Artſchocken/Cardons und Seleri mit Oehl und Pfeffer.

Der ſiebende Gang beſtehet in allerhand Früchten ſo fern die Jahrs-Zeit ſolches zuläſt / auch Milch-Rohm und Gebackenen. Auf die Saltz-Fäſſer und Tafel-Kräntze ſetzet man Mandeln und ausgeſchelte Wall-Nüſſe.

Der achte Gang / welcher den Ausgang dieſes Banquets machet / beſtehet in allerhand Confituren ſowol naſſen als trocknen / in Marcipanen/ Conſerven und Candiſirten / auf die Saltz-Fäſſer und Taffel-Kräntze ſetzet man Stengel von Fenchel/ welche mit allerley gefärbten Zucker beſtreuet/auch mit kleinen Zahn-Stöchern beſtecket ſind / wie auch etliche Schüſſeln mit Biſen-Küchlein und andere nach Ambra und Muscus wohl-riechenden Zucker. Der Speiſe-Meiſter ſoll zum wenigſten auf jeden Gang die Teller / und zwiſchen zwey Gängen die Servieten wechſeln.

Im Abheben fänget man zu erſt unten am Tiſche an; der mit zu Tiſche dienet / nimmt unterdeſſen die Teller/ Saltz-Fäſſer und was auf dem Tiſche ſtehet hinweg / und endet alſo oben bey dem Tiſche/wo er alſobald Waſſer zum Waſchen præſentiret. Indeſſen iſt der ander geſchäfftig und langet die Hand-Rollen herum; Enden ſich alſo dieſe Ceremonien unten am Tiſche; es mag auch derſelbe ſo das Hand-Becken hält / ſolches verwechſeln / oder ausgieſſen.

Die

Die Tractamenten in der Faſten-Zeit belangend / ſo träget man zum erſten Gang die Fiſch-Bisque, auch allerhand Suppen auf.

Zum andern ſetzt man auf Karpen und gefüllete Schleyen / allerhand Geſtoves und was ſonſt auf den Roſt gebraten iſt / mit warmen und mit kalten Fiſch-Paſteten.

Zum dritten ſetzet man auf / die trocken abgeſottene Fiſche mit andern / ſo in Butter und Oehl geprägelt ſind.

Zum vierten / etliche andere warme Gerichte von Eyern und andern Sachen.

Zum fünfften / Spiegel-Kuchen / derer etliche mit Zucker / etliche mit Pfeffer beſtreuet ſind.

Zum ſechſten und ſiebendē ſetzt man Früchte / kleine Fiſch-Paſteten / Confituren / Conſerven und Marcipan, eben wie an den Fleiſch-Tagen auf.

Was andere Früchte betrifft / als Rübe / Rettich / Melonen / Maulbern / Pflaumen / Kirſchen / Apricoſen, Pfirſchen / Pomerantzen / Citronen und dergleichen ſolche ſetzt man auf die Saltz-Fäſſer und Schüſſel-Ringe eben wie bey einer Gaſterey / da man Fleiſch ſpeiſet / ein jedes bey der Tracht / da es ſich am beſten ſchickt / man muß aber in acht nehmen / daß man zu der Zeit / da die Früchte häuffig ſind / nicht gar zu viel Gebackenes mit auffſetze / im widrigem Fall aber / da die Früchte rar ſind / die Tafel deſto mehr mit Gebackenen ziere.

Der Ordnung halber welche bey einer runden Tafel / an welcher zwölff Perſonen ſitzen in acht zu nehmen / ſo bemercke man / daß bey einigen gebräuchlich iſt / daß man auf vier Ecken vier gute Potagen und vier Tafel-Ringe zwiſchen vier Saltz-Fäſſern aufſetze / welche alle nach denen Suppen-Schüſſeln gewendet ſtehen. So kan man auch vier Schüſſeln mit Torten auf dieſelbige Krāntze ſetzen; Es müſſen auch die Teller ſo hohl ſeyn / daß man Suppen darauf præſentiren kan / aus welchen ein jeder nach ſeinem Belieben nehmen kan / daß er nicht nöhtig habe mit dem Löffel aus der Schüſſel zu eſſen / weil ſolches manchen einen Eckel gibt / indem man den Löffel / den man aus dem Munde gezogen / unabgewaſchen in der Schüſſel tuncket.

Der andere Gang beſtehet in vier ſtarcken Gerichten / die man ebenmäſſig auf die Ecken ſetzet / es mag ein Gerichte mit kurtzer Brühe / oder ein Stück vom Ochſen / oder ein groſſer Braten ſeyn; Auf die Saltz-Fäſſer und Tafel-Ringe ſetzet man allerhand Saläte. Drittens / trägt man auf allerhand Gebratenes / wild und zahmer Vögel: Auf die Saltz-Fäſſer und Tafel-Ringe ſetzet man das gar kleine Gevögel / und alſo das übrige. Der Mittel-Platz des Tiſches bleibt ledig / weil es dem ſo abhebt / allzuviel Mühe koſten würde / dahin zu langen. Will man aber etwas darauf ſetzen / ſo

mögen

mögen es Melonen/ allerhand Saläte seyn/ welche auf den Tellern zugerichtet in grossen Schüsseln liegen/ damit sie desto leichter können præsentiret werden/ wie auch Pomerantzen und Citronen/ und nasse Confituren/ welche man alle auf die Tafel-Ringe und Saltz-Fässer setzen kan.

Wie hoch der Speise-Meister seine Unkosten hierzu machen soll/ muß er zuvor von dem der tractiren will/ vernehmen/ und sich also darnach richten/ daß alles Fleisch so man hierzu einkaufft nicht mehr koste als den dritten Theil der gantzen Gasterey/ wie er dann auch hierüber gut Register halten muß.

Bären-Fleisch wird von vielen Leuten zur Noht gegessen/ wie dann diejenige Holländer/ welche an denen Spitzbergen einen Winter über sich auffgehalten/ das Fuchs- und Bären-Fleisch vor ihre Erfrischung gehalten/ es soll aber hart und zähe seyn/ und fast dem Elends-Thier Fleisch an Geschmack beykommen; Des Bärens liebste Speise ist Honig/ bey welcher Gelegenheit sich einsmahls zugetragen/ daß/ als ein Baur in Liefland im Wald gehen wollen/ aus einem holen Baum Honig zu holen/ er so unvorsichtig damit zu Werck ginge/ daß er in den holen Baum hinein glitschte/ und ohne Zweiffel eines süssen Todes in dem Honig hätte sterben müssen/ wann nicht ein Bär (aus göttlicher Schickung) gekommen/ und ebenfalls in diesem holen Baum das Honig zu kosten gelüstet hätte/ an dessen Pfoten der im Baum-steckende Baur sich so steiff/ wie jener Schweitzer an des Drachen Schwantz angehalten/ daß ihn der Bär wieder aus dem Baum herausgezogen/ und also von der bevorstehenden Todes-Gefahr errettet hat.

Von einem berauschten Bären schreibet Herr Olearius in seiner Persianischen Reis-Beschreibung/ daß Anno 1630. in einem Liefländischen Dorffe sich zugetragen/ daß/ als ein Baur eine offene Tonne Hering daselbst vor dem Kruge oder Wirths-Hause niedergesetzet/ ein grosser starcker Bär aus dem Busch gekommen/ sich über die Tonne gemacht/ und seinen Hunger daraus gestillet habe; worauf er in dem Hofe unter die Pferde gelauffen/ und als die Bauren zu retten zugesprungen/ habe er deren etliche/ nebenst denen Pferden beschädiget/ daß sie das Reisaus nehmen musten. Darauf machte er sich ins Haus/ kommt über einen grossen Kübel/ in welchen frisches Bier gestanden/ wovon er gleichfalls seinem Wanst fein dick gesoffen. Die Wirthin/ so sich mit zwey Kinder auf dem Back-Ofen gemacht/ hat diesen unangenehmen Gast in grosser Angst zugesehen. Als nun der Bär seinen Theil zur Gnüge gehabt/ wandert er wieder nach dem Walde; Die Bauren aber/ als sie sehen/ daß er zu daumlen beginnet/ folgen

gen ihm nach / und als er auf dem Wege gleich einen trunckenen Menſchen niederfällt und ſchläfft / kommen ſie über ihm her / und laſſen ihm ſein Gelach mit dem Leben bezahlen. Man hat in den Gedancken geſtanden / dieſem Bären müſſen etwann ſeine Jungen weggenommen ſeyn / welche zu ſuchen / er alſo von einem Ort zum andern umher gewandert ſey.

Barme / Barbus, Fr. *Barbeau* oder *Barbet*, iſt ein ſchuppiger und etwas dicker Fiſch / faſt ſo groß als eine Karpe / ihren Namen nach / hat ſie einen Bart / der Schwantz iſt geſpalten / ſie hat keine Zähne / lebet alſo vom Schlam / Würmlein und Fliegen / ihr Auffenthalt iſt gern in tiefen Oertern der Ströme / der May iſt ihre rechte Saiſon, hernach leichen ſie im Sommer und werden alsdann geringer.

Die in ſteinigen und reinen Ströhmen Gefangene / ſeynd wohl-geſchmackt / leicht-daulich und gut-safftig / ihr Fleiſch ſchön weiß und zart / wiewol grätig; Man hält den Kopf vor das fetteſte Stück.

Wann ſie ausgenommen worden / ſo ſiedet man ſie mit einer kurtzen Brühe / ziehet ihnen alsdann die Haut ab / und macht eine gemeine Fiſch-Brühe daran / worzu man etliche zerriebene Eyer-Dotter der Dicke halber thun kan: Etliche laſſen auch die Haut darauf / und ſetzen die Barme / nebenſt Roſen- oder guten Wein-Eßig / auf den Tiſch.

Der Rögen von Barmen machet Reiſſen im Leibe / darauf bey etlichen ein Purgiren und Erbrechen folget; Und zwar am meiſten / wann die Barmen von denen am Ufer ſtehenden Weiden-Blumen freſſen. Das ſicherſte iſt alſo / ſich dieſes Rögens gar zu enthalten.

Barſche / Perca, Fr. *Perche*, eine bekannte Art vom Fiſch / an etlichen Orten / à Truncis von Stöcken oder Stauden in Waſſern / unter welchen ſie ſich aufzuhalten pflegen / Stock-Barſche genannt / ſind im Auguſto und Septembr. am beſten. Sie geben eine geſunde Nahrung / weil ihr Fleiſch ziemlich feſte / dabey mürbe und wohl-geſchmackt iſt / ſo daß es auch den Krancken kan zugelaſſen werden.

Die **Kaul-Barſche** / *Perca minor rotunda*, ſind nicht ſo groß als die Stock-Barſche / ſondern nur meiſtentheils eines Fingers lang / mit Stacheln auf den Rücken / wie die Stock-Barſche. Im Kopfe haben ſie zwey länglichte Steinlein / welche auf denen Apothecken genutzet werden.

Man hält ſie vor geſunder als die Stock-Barſche; Im Winter laſſen ſie ſich in Kobern verführen / da ſie denn von Kälte gantz erſtarret todt ſcheinen / ſo man ſie aber in warm Waſſer leget / leben ſie wieder auf / alſo daß man ſie noch lebendig abſieden kan.

Ihre und der Stock-Barſche Bereitung geſchiehet folgender geſtalt:

Man weidet ſie aus/ und kochet ſie dañ aus Saltz u. Waſſer/ welches die Holl- und Seeländer ein Water-Soßigen nennen/ oder macht eine kurtze Brühe darüber.

Battades, dieſe Wurtzeln wachſen von ſich ſelbſt in America, und denen nahe daran belegenen Inſulen: Von dannen ſind ſie nach Spanien gebracht/ und allda gar häuffig gepflantzet worden: Und weil ſie daſelbſt leicht bekommen/ hat man ſie auch nachgehends nach Teutſchland gebracht/ woſelbſt ſie auch bis hieher glücklich fortgebracht worden. Ihre Blätter ſind hederaceæ, oder gleichen vielmehr den Spinat-Blättern; Aber die Wurtzel kom̃et unſerm Siſaro am nechſten. Daher dieſe Battaden nicht ungereimt vom Tabernæmontano Part. 2. L. 2. C. 50. Siſarum Peruvianum, Peruvianiſche Zuckerwurtz/ genennet werden; Sintemahl der Geſchmack an beyden ſüß/ wie Zucker. Auch iſt darinnen eine Gleichheit/ daß ſie beyderſeits in der Pflantzung leicht faſſen/ und ſich vermehren; Wiewol Battaden nicht durch die Wurtzel/ noch Saamen/ von den Indianern vermehret werden/ ſondern durch die Zweige/ welche/ in die Erde geſtecket/ ſich bewurtzeln. Die Battaden aber ſind ungleich gröſſer/ dann unſere Zucker-Wurtzeln/ ſintemahl ſelbige Spannen lang/ aber an beyden Enden ſtumpf wachſen: Die inwendige Subſtantz iſt an allen Battaden weiß/ die auswendige Rinde ſiehet dem beſten Purpur ähnlich/ an denen geringeren aber blaß oder weiß. Die Spanier heiſſen ſie Batatas oder Camotes, die Engelländer Potates, und werden ſelbige von Matth. Lobelio obſerv. ſtirp. p. 369. als eine allgemeine Koſt der Weſt-Indianer beſchrieben/ welche ſie braten/ und an ſtatt der Baum- und Hülſen-Früchte mit Luſt genieſſen. Monardes hält dafür/ daß ſie zwiſchen Fleiſch und Früchten eine Mittel Natur haben/ und viel Nahrung geben; Und ob ſie ſchon blähafftig/ ſo werde ihnen doch dieſer Fehler durch das Braten benommen: Er ſetzet auch hinzu/ daß ſie ſehr bequehm ſind/ eine Conſerve daraus zu machen/ welche der Quitten-Paſta gleichet. Dieſe anmuhtige Wurtzeln können nicht lange dauren/ ſondern müſſen ſofort mit einer guten Brühe gekochet/ und abgemachet werden; Alsdann aber übergehen ſie die Lieblichkeit der Caſtanien/ und den gemeinen Zucker-Wurtzeln gar weit/ und wären werth/ daß man ſie hin und wieder in Teutſchen Gärten zu zielen anfangen möchte.

Bäume/ Arbores, Fr. *des arbres*, geben zu der Menſchen Unterhalt/ unterſchiedliche ſchmackſame/ und wohl zu gebrauchende Früchte; Wie dann die Früchte insgemein in Baum- und Feld-Früchte eingetheilet werden; Von beyden haben die Men-

Abonnement, Abonnent, Abonniren, Abonnirt, Abonnirung, Abonnirungsbedingungen, Abonnirungsbillet, Abonnirungsbillets, Abonnirungsbillets, Abonnirungsbillets

vor erwan 200. Jahren mit einer Schiffs-Flotte daſelbſt anlandeten / und ſich dieſer Inſul bemächtigen wollten / da ſie ſich ihnen tapffer entgegen geſetzet / in Hoffnung / ſie würden es dieſer Orten bald müde werden / wann ſie kein friſches Waſſer mehr hätten; Und gewißlich / die Spanier verwunderten ſich zum höchſten / kunten auch nicht begreiffen / womit doch immermehr die Einwohner dieſer Inſul bey ſolchen Mangel der Brunnen / und in ſo böſer Lufft ihren Durſt ſtilleten: fingen demnach allbereits an / an der Eroberung zu zweiffeln / ohn erachtet ſie ſich ſchon viel Monathen auf das äuſſerſte darum bemühet hatten. Sie neigten bereits ihre Gedancken und Anſchläge zum Aufbruch / als ihnen bey ſolcher Widerwärtigkeit eine Ehr-vergeſſene Hure aus der Inſul eben noch zu rechter Zeit durch ihre verrähteriſche Kundſchafft wohl zu ſtatten kam.

Dieſe unzüchtige Schand-Dirne / die ſo wenig an ihrem Munde als ihrer Jungfräulichen Zucht und Ehre ein Schloß geleget / und eine ja ſo leichte Zunge als leichtfertige Sitten hatte / war nicht damit zu frieden / daß ſie das Geheimniß der Sinn-reichen Natur / wodurch ihre Landes-Leute bishero die Freyheit behauptet hatten / ausplauderte / ſondern nachdem einmahl ihre Verſchwiegenheit ſamt der Ehre bey denen Spaniern / denen ſie ihren unkeuſchen Leib gemein machte / Schiffbruch gelitten / verrieth ſie auch ihren Buhlern die Gelegenheit und Befeſtigung des Baumes: Verkauffte alſo um ihre geile Wolluſt die Freyheit des Vaterlandes / machte ſich ſelbſt zu einer Magd / ja Sclävin der Unzucht / die Ihrigen aber zu ſtets-währenden Knechten der Uberwinder.

Durch gantz Oſt-Indien weiß man von dem Sagu-Baum zu ſagen / der ſo dicke iſt / daß er kaum von 2. Männern kan umklaffiert werden / wann man deſſen Rinde abziehet / ſo lieget da eine ſtaubige Materia / bis 3. Fingers dicke / faſt wie das Mehl in Wurm-Stichen / aus welchen die Indianer gut und ſchmackſam Brodt backen.

Andere Wunder-Bäume mehr von ſonderbahren Früchten finden ſich in denen übrigen dreyen Welt-Theilen / die zwar uns nicht bekannt / auch in unſern Climate ſich nicht arten würden / aber doch auch ſo gar nicht auszuſchlieſſen ſeyn / daß nicht durch fleißige Wartung einige derſelben bey uns in Europa fortkommen ſollten; dann wer hat vor 200. Jahren von denen ſo genannten Aepfeln de Sina oder Oranges de Portugal gewuſt? Iſt nicht der erſte Baum / von welchem ſo viel hundert tauſend in Portugal fortgepflantzet wordē / und welcher noch daſelbſt in einem gewiſſen Kloſter ſoll zu ſehen ſeyn / aus Oſt-Indien gekommen; Den Zimmet-Baum hat man ſchon in Teutſchland ſo weit gebracht / daß

daß deſſen Rinden zu gebrauchen geweſen; Wir wollen aber gerne denen Oſt- und Weſt-Indianern ihre beſondere Wunder-Bäume laſſen / wann wir nur unſere Europæiſche in genugſamer Menge zu unſeren Küchen- und Luſt-Gebrauch haben und behalten mögen / und an uns dieſelbe nichts abgehen laſſen / was etwan die Indianer von den Ihrigen beſonders rühmen möchten. Unſere Bircken-Bäume geben uns in der Frühlings-Zeit einen geſunden Labe-Tranck / der zugleich vielen Kranckheiten widerſtehen / und des Menſchen Leib ſtattlich reinigen und præſerviren kan; Der von guten Aepfeln und Birnen ausgepreſte Moſt iſt ja ſo gut als der Safft derer Cocos-Nüſſe / und lieſſe ſich nicht minder zu einer ſüſſen Conſiſtentz als der Indianer ihr Sura iſt / einkochen. Von den Oliven-Baum haben wir das Oehl / aufgetrockneter wilder Holtz-Aepfel hat man ſich mehrmahls in Hungers-Noth an ſtatt des Mehls / wann ſolche klein geſtoſſen worden / bedienet; Zugeſchweigen welchen annehmlichen und nicht gefährlichen oder giftigen Schatten (dergleichen doch einige Bäume in Oſt-Indien von ſich werffen) unſere ſchöne und Etagen-weiſe aufgethürmete Linden geben / darunter man ſich zur Sommers-Zeit mit guten Freunden / und bey einen mit allerhand Erfriſchungen wohl / bedeckten Tiſch vergnüglich divertiren kan.

Baum-Früchte / Fructus Arborum, ſolche laſſen ſich eintheilen / daß ſie entweder zeitig im Sommer reiffen / und daher Sommer-Obſt genannt werden / oder ſie kommen im Herbſt oder gar gegen den Winter erſt zur Zeitigung / und heiſſen alsdann Winter-Obſt. (davon unter dem Worte **Obſt** mit mehrern gehandelt wird.) Hierzu kommen auch noch einige Baum-Früchte / welche zu uns aus der Fremde gebracht werden; Und wann man die fälſchlich vermeynte Auſtern und Gänſe / die in theils Ländern auch auf den Bäumen wachſen ſollen / darzu rechnen wolte / würde hieraus die vierdte Claſſis der Baum-Früchte entſtehen.

Beatilles, ſeynd Hahne-Kämme / Magens / Lebern / Schweder oder Brüß und dergleichen / die man in die Paſteten und Tarten füllet. Vide **Kalb-Fleiſch**.

Bechers / Pocula, Fr. *des Gobelets*, waren erſtlich ihrer Capacität nach bey denen Römern unterſchiedliche / als Sextans, deren ſich die alte und mäßige Leute bedienten; Deunx, eine groſſe Humpe / vor die / welche gerne ſauffen möchten; Triens, ein täglicher Tiſch-Becher / mit dieſem fingen ſie das Trincken an / hörten aber mit groſſen Humpen auf / oder wann ſie ſolche überſtiegen / truncken ſie wieder von oben herunter / bis ſie auf den Tiſch-Becher wieder kamen: Eben

wie jetziger Zeit diejenige / welche den Sauer-Brunnen trincken / zu thun pflegen; Da ſie erſtlich von ein bis auf 10. oder mehr Gläſer hinauf trincken / und ſo wieder herunter / alle Tage einen weniger trincke müſſen / damit nicht der Natur auf einmal zu viel an / oder abgewöhnet werde. Gemeiniglich pflegte ſie auch / wañ ihnen ein Becher eingeſchencket worden / aus ſolchem etwas / denen Göttern gleichſam zum Opfer / auszugieſſen / und dieſes zwar entweder auf die Erde / oder auf dem Tiſche. Zuweilen trancken ſie auch wol ihren Freunden zu Gefallen ſo viel Becher aus / als dieſelbe Buchſtaben in ihren Nahmen hatten / daher Martialis:

Novia ſex Cyathis, ſeptem Juſtina bibatur.

Die Redens-Art / welche ſie bey ſolchen Ehren- oder Geſundheits-Trincken gebrauchten / war folgende: Bene Nos, Bene Vos, Bene Te, Bene Me, Bene noſtrum etiam Stephanum, Bibe, ſi bibis.

Der Materia nach waren ihre Becher entweder (1) Fictilia, Irrdene / und zwar mehrentheils aus Samiſcher Erde / deren ſich ſowol Reiche als Arme beym Tiſche und auch beym Opfern gebrauchten; Daher Auſonius Epigr. 8. Fama eſt fictilibus cœnaſſe Agathoclea Regem atque abacum Samio ſæpe oneraſſe luto; d. i. Die Rede gehet / daß der König Agathocles aus lauter irrdenen Gefäſſen zu Nacht gegeſſen / und ſeinen Credentz-Tiſch damit beſetzet habe.

(2) Fagina vel Oleagina, von Büchen- oder Oel-Baum-Holtz; dergleichen etwan heutiges Tages unſere ſo genannte Bircken-Meye ſeyn möchten / die auch unſerer alten Teutſchen / bey denen Römern aber der Helden Trinck-Geſchirr geweſen; Daher Ovidius 3. Faſt. Terra Rubens Crater pocula fagus erat; Und Virgilius Ecl. 3. Pocula ponam fagina.

(3) Pocula è bovinis cornibus facta, aus Ochſen-Hörnern gemachte Becher; Dergleichen wir auch noch heutiges Tages ſehr viele haben.

(4) Vitrea, gläſerne; Dieſe hielten ſie ſehr hoch: Daher Martialis Lib. 1. Epigr. Baſſe bibis vitro. Ob aber ſolches ein Glas geweſen / das man hat hämmern und biegen können / wie Plinius will / daran iſt wol noch ſehr zu zweifeln. Wiewol ein dergleichen Glas würcklich dem Kayſer Tiberio von einem ſonderbahren Glas-Künſtler ſoll gepræſentiret worden ſeyn / der aber / wie gedachter Plinius Lib. 36. cap. 26. meldet / einen ſchlechten Lohn davon getragen; Indem ihn der Kayſer umbringen laſſen / damit nicht / wann dieſe Kunſt gar zu gemein würde / das Gold und Silber darüber in Verachtung kommen möchte.

(5) Chryſtallina, und dieſe zwar von ſo übermäßigem Werthe / daß ſie höher als Edelgeſteine geſchätzet wurden; Daher die Hiſtoria vom Vedius Pollio bekannt / wovon unter dem Worte Gläſer Meldung geſchehen.

(6) Mur-

(6) Murrhina, aus einem gewiſſen Stein/ Murrha genannt/ zubereitet/ der nicht allein einen lieblichen Geruch von ſich gab/ ſondern auch viel-färbig war; Daher Juvenalis Sat. 6. X. 156.

Grandia tolluntur Chryſtallina, maxima rurſus
Murrhina. - - - - -

(7) Electrina, aus einem gewiſſen zuſammen geſchmoltzenen Ertz/ wie jetziger Zeit unſere Glocken-Speiß und ſo genanntes Printzen-Metall iſt/ gemacht; Dieſer Becher bedieneten ſich nur allein die vornehme Herren.

(8) Argentea, ſilberne/ und zwar die nur gantz glatt und von purem Silber/ oder auch geſtochen/ und mit Sinn-Bildern (dergleichen noch heutiges Tages viele unter uns geſehen werden) gezieret waren. Dieſer bedienten ſich viel die Römiſche Junckern-Söhne/ die offt ein groſſes Geld auf das Stechen ſolcher Becher anwendeten; Daher Juvenalis Sat. 10.

Pauca licet portes argenti Vaſcula puri,
Nocte iter ingreſſus gladium contumque timebis.

(9) Aurea, von purem Golde/ und zwar viele mit Edelgeſteinen verſetzt; Wie abermahls Juven. Sat. 10.

- - - - Nulla aconita bibuntur
Fictilibus, tunc illa time, cum pocula ſumes
Gemmata & læto Setinum ardebit in auro.

Dieſe güldene Becher wurden nicht weniger als die ſilberne künſtlich ausgeſtochen/ wie bey dem Virgilio Lib. 1. Æn. zu erſehen:

- - - - Cœlataque in auro.
Fortia facta Patrum.

Von denen Bechern/ die etliche Barbariſche Leute aus denen Hirn-Schalen ihrer Feinde gemacht/ iſt ein Mehres unter dem Worte Trinck-Geſchirr zu erſehen; Von ſolchen insgemein ſagt Seneca Ep 119. Natura hoc unum jubet, ſitim extingui, utrum ſit aureum poculum, an Chryſtallinum, an manus concava, nihil refert; das iſt: Die Natur erfordert von uns/ den Durſt durch Trincken zu ſtillen/ ob nun ſolches aus einem güldenen oder gläſernen Becher/ oder aus der hohlen Hand geſchehe/ da iſt nichts angelegen. Ein Mehres von denen Bechern der Alten iſt zu leſen bey dem Dempſt. in Paralip. ad L. 5. Antiq. Roſ. c. 30. woſelbſt auch angemercket wird/ daß bey groſſen Römiſchen Gaſtereyen dreyerley Becher herum gegangen/ als (1) Jovis Soſpitatoris, des erhaltenden Jupiters; In dieſem Becher ſoll der Wein nur mäſſig eingeſchencket worden ſeyn/ um der Geſundheit zu ſchonen. (2) Poculum Boni Genii, oder Becher der Luſtbarkeit/ Hilaritatis. (3) Poculum Pauſilipon, der Sorgen-vertreibende Becher.

Wir bemercken noch ferner bey dieſem Gebrauch der Becher aus denen Jüdiſchen Alterthümern/ daß die

Iſrae-

[illegible]
[illegible]
[illegible]

Rabbi, ſ. Rabbiner.

Rabbiner, ſ. Rabbiner.

Rabbiner, ſ. Rabbiner.

Rabbiner

Barbier, Barbierer, Barbirer, Barbirerer, Barbirerin, Barbirerinn, Barbirerinnen, Barbirerinnen, Barbirerinnen

der Obrigkeit sonst nicht Willens sei, Schlechtes gegen sie zu thun, sondern Gutes, so sie dessen bedürfen. Und wenn sie sich dann ihrer Obrigkeit nicht annehmen wollte, so sollen sie sich doch nicht selbst rächen, sondern dem Herrn Gott befehlen, der Richter ist über alle Richter, und sollen sich nicht lassen bewegen, ihre Obrigkeit zu verlassen, sondern bei ihr bleiben, wie sie Gott heißt. Denn wer sie heißt Schlechtes thun, der ist nicht ihre Obrigkeit, sondern ein Tyrann, der sie nicht haben will, sondern Gott selber. Wenn sie nun also bei ihrer Obrigkeit bleiben, so sollen sie auch nicht Gewalt leiden, sondern sich wehren, so viel sie können, und ihre Obrigkeit retten, wie sie können und mögen. Denn das ist ihr Amt, dazu sie gesetzt sind, daß sie ihre Obrigkeit retten, und nicht sie verderben. Wer nun seine Obrigkeit verläßt, der ist ein Meineidiger und Ungehorsamer gegen Gott, wie ein Knecht, der seinem Herrn entläuft, wenn er ihn gleich mit Unrecht schlägt. Denn er soll nicht sehen, wie sein Herr handelt, sondern was Gott ihm befiehlt, der will, daß er seinem Herrn gehorsam sei, wie er es auch gelobt hat. Und wenn er gleich darüber Schaden leidet, so ist er doch Gott gehorsam gewesen, und wird's ihm reichlich lohnen. Denn Gott will nicht haben, daß man Unrecht leide, sondern daß man Gehorsam halte. Darum sollen sie sich nicht lassen bewegen, ihre Obrigkeit zu verlassen, sondern bei ihr bleiben, wie sie Gott heißt. Denn wer sie heißt Schlechtes thun, der ist nicht ihre Obrigkeit, sondern ein Tyrann, der sie nicht haben will, sondern Gott selber. Wenn sie nun also bei ihrer Obrigkeit bleiben, so sollen sie auch nicht Gewalt leiden, sondern sich wehren, so viel sie können, und ihre Obrigkeit retten, wie sie können und mögen. Denn das ist ihr Amt, dazu sie gesetzt sind, daß sie ihre Obrigkeit retten, und nicht sie verderben. Wer nun seine Obrigkeit verläßt, der ist ein Meineidiger und Ungehorsamer gegen Gott, wie ein Knecht, der seinem Herrn entläuft, wenn er ihn gleich mit Unrecht schlägt. Denn er soll nicht sehen, wie sein Herr handelt, sondern was Gott ihm befiehlt, der will, daß er seinem Herrn gehorsam sei, wie er es auch gelobt hat. Und wenn er gleich darüber Schaden leidet, so ist er doch Gott gehorsam gewesen, und wird's ihm reichlich lohnen. Denn Gott will nicht haben, daß man Unrecht leide, sondern daß man Gehorsam halte.

Darum sollen sie sich nicht lassen bewegen, ihre Obrigkeit zu verlassen, sondern bei ihr bleiben, wie sie Gott heißt. Denn wer sie heißt Schlechtes thun, der ist nicht ihre Obrigkeit, sondern ein Tyrann, der sie nicht haben will, sondern Gott selber. Wenn sie nun also bei ihrer Obrigkeit bleiben, so sollen sie auch nicht Gewalt leiden, sondern sich wehren, so viel sie können, und ihre Obrigkeit retten, wie sie können und mögen. Denn das ist ihr Amt, dazu sie gesetzt sind, daß sie ihre Obrigkeit retten, und nicht sie verderben. Wer nun seine Obrigkeit verläßt, der ist ein Meineidiger und Ungehorsamer gegen Gott, wie ein Knecht, der seinem Herrn entläuft, wenn er ihn gleich mit Unrecht schlägt. Denn er soll nicht sehen, wie sein Herr handelt, sondern was Gott ihm befiehlt, der will, daß er seinem Herrn gehorsam sei, wie er es auch gelobt hat. Und wenn er gleich darüber Schaden leidet, so ist er doch Gott gehorsam gewesen, und wird's ihm reichlich lohnen. Denn Gott will nicht haben, daß man Unrecht leide, sondern daß man Gehorsam halte.

Mariner, die unter einem Capitän stehen und [illegible] Mariner, die unter einem Capitän stehen und [illegible] Mariner, die unter einem Capitän stehen und [illegible]

Marinier, Matrosen, die zu Kriegsdienſten gebraucht werden.

Marinieren, Fische in Eſſig und Gewürz einlegen.

Marionetten, Puppen, die durch Drahtfäden bewegt werden.

Mark, Grenze, Gränzſtein, Gränzland.

Mark, Gewicht, Münze, Geld. Die Mark Silber wird in 16 Loth getheilt, und hält 288 Pfennige. Die Mark Gold wird in 24 Karat getheilt, und hält 288 Grän. Die Mark Silber ſteht in Leipzig 14 Thlr. 12 Gr. Die Mark Gold 198 Thlr. Die Mark Silber in Wien 20 Gulden. Die Mark Gold 280 Gulden. Die Mark Silber in Frankfurt am Main 14 Gulden. Die Mark Gold 198 Gulden. Die Mark Silber in Hamburg 13 Thlr. 32 Schill. Die Mark Gold 189 Thlr. Die Mark Silber in Berlin 14 Thlr. Die Mark Gold 198 Thlr. Die Mark Silber in Amſterdam 28 Gulden. Die Mark Gold 396 Gulden. Die Mark Silber in Augsburg 14 Gulden. Die Mark Gold 198 Gulden. Die Mark Silber in Nürnberg 14 Gulden. Die Mark Gold 198 Gulden. Die Mark Silber in Prag 20 Gulden. Die Mark Gold 280 Gulden. Die Mark Silber in Paris 54 Livres. Die Mark Gold 756 Livres. Die Mark Silber in London 5 Pfund Sterling. Die Mark Gold 70 Pfund Sterling. Die Mark Silber in Petersburg 14 Rubel. Die Mark Gold 198 Rubel. Die Mark Silber in Kopenhagen 14 Thlr. Die Mark Gold 198 Thlr. Die Mark Silber in Stockholm 14 Thlr. Die Mark Gold 198 Thlr. Die Mark Silber in Madrid 54 Livres. Die Mark Gold 756 Livres. Die Mark Silber in Lissabon 54 Livres. Die Mark Gold 756 Livres. Die Mark Silber in Neapel 54 Livres. Die Mark Gold 756 Livres. Die Mark Silber in Rom 54 Livres. Die Mark Gold 756 Livres. Die Mark Silber in Venedig 54 Livres. Die Mark Gold 756 Livres. Die Mark Silber in Mailand 54 Livres. Die Mark Gold 756 Livres. Die Mark Silber in Turin 54 Livres. Die Mark Gold 756 Livres. Die Mark Silber in Genua 54 Livres. Die Mark Gold 756 Livres. Die Mark Silber in Florenz 54 Livres. Die Mark Gold 756 Livres. Die Mark Silber in Neapel 54 Livres. Die Mark Gold 756 Livres. Die Mark Silber in Rom 54 Livres. Die Mark Gold 756 Livres. Die Mark Silber in Venedig 54 Livres. Die Mark Gold 756 Livres. Die Mark Silber in Mailand 54 Livres. Die Mark Gold 756 Livres. Die Mark Silber in Turin 54 Livres. Die Mark Gold 756 Livres. Die Mark Silber in Genua 54 Livres. Die Mark Gold 756 Livres. Die Mark Silber in Florenz 54 Livres. Die Mark Gold 756 Livres.

ließ alle zuſchauende Engelländer in groſſer Verwunderung ſtecken / über ſolcher Tugend eines ungläubigen Printzens.

Biber / Fiber, welcher mit dem Lutra vel Lytra, dem Fiſch-Otter / eine groſſe Gleichniß hat; Iſt auſſer ſeinen Schwantz nicht eßbar / welcher zwar wie Fiſch-Schuppen anzuſehen / in der That aber ſind es nur Linien / in Geſtalt der Schuppen gantz künſtlich gezogen. Dieſer abgehauene Schwantz muß anfangs ſo lange geſotten werden / bis ihm aller Thran oder Fiſchentzendes Fett entgehet; Hernach wird er mit einer Nägelein-Brüh abgemacht / und paſſirt alsdann vor ein Lecker-Bißlein / ſonderlich weil er voller zarten Knöchlein iſt / die ſich bequehm ausſaugen laſſen. Er ſchmecket aber indeſſen halb nach Fleiſch und halb nach Fiſche / welcher Vermiſchung wegen er unter die geſunde Speiſen nicht kan gezählet werden.

Bier / Cereviſia, Fr. *de la Biere*, ſcheinet ſeinen lateiniſchen Nahmen von der Heydniſchen Frucht-Göttin *Ceres entlehnet* zu haben / weil es gleichſam Cereris Vis, die Krafft aus dem Korn mag genennet werden; wie es dann manchmahl / wann deſſen zuviel genommen wird / durch ſeine in Kopff ſteigende Dünſte / den Kopff ſo ſchwer machet / daß die Füſſe ihm nicht mehr tragen können / und daher der beſoffene Leib in Koth fällt / und ohne allen Verſtand muß aufgenommen und weggetragen werden / bis durch den Schlaff ſolcher Rauſch wieder evaporiret und ausgeſchlaffen wird / wohin etwan das Beitzenburger Bier / welches Biet- oder Beiß den Kerl genennet wird / zielet / weil es den / der deſſen übermäßig zu ſich genommen / überwältiget und zu Boden wirfft / oder wann ſolche Sauff-Helden in truncknen Muthe / Zanck und Schläge / oder wol gar Mord und Todtſchlag anſtifften / von ſolchen (wie das Kyritzer Bier) Mord und Todtſchlag / von den Rummeln und Raſen in dem Leibe / (Rummeldeis) gleichwie das Ratzeburger / oder Raſtrum, gleichwie das Leipziger / von dem purgiren Caca bella, gleichwie das Eckerförder / von den die Sinnen-Betäubenden aber / Krabbel an der Wand / gleichwie das Eislebiſche genennet wird.

Es ſoll aber der Erfinder des Bier-Brauens der Dionyſius, ſonſt auch Bacchus oder Liber Pater genannt / geweſen ſeyn / dieſer / als niemand gewuſt worzu Gerſten und Weitzen gebrauchet werden könnte / hat am erſten einen Tranck daraus zu brauen erdacht / und dieſe Kunſt denen jenigen gelehret / welche die ſonſt milde Natur / mit keinen Weinbergen / hingegen aber mit ſoviel reichern Korn-Bau begabet.

Vor Zeiten war das Bier der gemeinſte Tranck bey denen Egyptiern / wie dann Diodorus Siculus ſchreibet /

daß Oſiris, König in Egypten / in der Welt herum gezogen / und die Leute aus Gerſten habe Bier machen gelehret.

Zu des Ertz-Vaters Jacobs Zeiten / regierte in Teutſchland Gabrivius der ſiebende teutſche König / welcher auch von etlichen Gampar oder Kämpffer genennet wird / weil er ein ſtattlicher Kriegsmann geweſen / von dem auch hernach die alten Teutſchen die Kämpffer genennet worden; dieſer ſoll erſtlich Bier mit ſeiner eigenen Hand gebrauet / und hernach auch ſeinen Unterthanen dieſe Kunſt gelehret haben.

Die Picti oder alten Schottländer machten vor Zeiten einen Tranck ex flore Cythiſi, aus der Blüthe des Klees / ſo anfangs in der Inſul Cythno gefunden worden / und ſehr lieblich und geſund zu trincken geweſen; In Iſland werden noch heutiges Tages Brunnen gefunden / die einen rechten Schmack wie Bier haben.

Wann in der heiligen Schrifft vielmahls des ſtarcken Getränckes / als im 3. Buch Moſis am 10. Cap. v. 9. im 4. B. am. 6. Cap. v. 3. beym Luca am 1. v. 15. gedacht wird / ſtehet daraus zu vermuthen / daß damahls ſchon das Bier / es ſey gleich aus Weitzen oder Gerſten geſotten worden / ſchon müſſe bekandt geweſen ſeyn. Was der Hebräer ihr Sicera geweſen / und wie ſolchen der heilige Hieronymus beſchreibe / iſt unter dem Worte *Sicera* zu erſehen.

Damit aber der geneigte Leſer einen ausführlichen Unterricht von denen Qualitäten der Biere und ihrer Zubereitung / auch welches die bekannteſten Biere heutiges Tages bey uns in Teutſchland ſeyn / haben möge / ſo iſt erſtlich von denen Ingredientiis, oder denen einfachen Stücken / aus welchen die Biere bereitet werden / zu reden; Solche ſeynd nun dreyerley / als: (1) das Waſſer / (2) das Getrände / (3) der Hopffe. Das Waſſer erſt belangend / ſo rühret von ſolchem die Gütigkeit oder Boßheit des Biers / wo nicht gantz doch etlicher maſſen her / dann da können Spring- Strom- Brunn- See- und Regen-Waſſer alle zum brauen gebrauchet werden / aber von einem fallen beſſere Biere als vom andern; Ja es träget ſich bisweilen zu / daß ein Brunn in der Stadt beſſer Bier als der andere gibt / und auch in einem Brau-Hauſe vor dem andern beſſer Bier gemacht werden kan / ungeachtet man gleiches Waſſer / gleiches Maltz / Holtz und Geräthſchafft / und auch einen Brau-Meiſter darzu gebrauchet; Wie alſo auf dem Schloß zu Ratzeburg der Rummeldeis niemahls ſo gut als in der Stadt hat können gebrauet werden / ungeachtet man alle Zuthaten darzu gethan / die zu jenen genommen worden / derowegen in dieſem Stücke die Erfahrung muß zu Rathe gezogen werden. Die an der See wohnen / müſſen an einigen Orten aus Mangel ſüſſes Waſſers / ſich

des /

5. Arbeiten / als da seynd infusio, Coctio, Colatio, Conditura, Fermentatio, Repositio, das ist / man machet Anfangs siedend Wasser in der Brau-Pfanne / giesset dasselbe alsdann hinüber in die Meesch-Bödme / und mischet das gemahlene Maltz nach gerad darunter / so ist es Meesch; Diesen Meesch schlägt man Stück-weiß in die Brau-Pfanne / damit derselbe darinn unter stetigem Umrühren kochen möge / der also gekochte Meesch wird hernach in die Zapff-Bödme gebracht / und abgezapffet oder geseiget / so heisset er alsdann Würtze / indessen wird der Hopffen gekocher Anfangs mit schlecht Wasser / darnach giesset man etwas Würtze hinzu / und lässet ihn mehr kochen / was aber die übrige Würtze betrifft / die setzet man einzelen immer nach / damit sie durchgehends etwas von des Hopffens Bitterkeit empfange / und also zu Bier werde; Dieses neue Bier setzet man von einander in viele Bödmen damit es abkühle / wann es aber noch laulicht wie eine frisch-gemolckene Milch / so wird es mit Berme oder guten Bier-Häfen gestellet / damit es gähren möge / und nach zwey oder drey Tagen wird es gefasset. Von dieser gemeinen Weise gehen diejenige ab / welche die Infusion oder Einmeeschung mit siedenden Wasser für genugsam halten / und deswegen die dritte Arbeit oder die Kochung des Meesches auslassen / sintemahl die also bereitete Biere mehr Krafft behalten / wiewol sie langsamer klar werden.

Die Zubereitung des sogenannten Chur-Ländischen Stein-Biers / weil es sehr gesund vor den Stein seyn soll / geschiehet auf folgende Weise: Erstlich wird das im Brau-Kessel starck gesottene Wasser in Bolg / darinn zuvor das Maltz ausgeschüttet worden / hinein gegossen / und mit einem fast Armen dicken Holtz / welches unten mit vier Höltzern Creutz-weise versehen ist / so lang umgerühret bis es so steiff geworden / daß das Holtz darinnen auffgericht stehe / wann dieses geschehen / werden nach Proportion der Grösse 30. bis 40. grosse Kieselsteine unter dem Brau-Kessel gantz glüend gemacht / und alsdann einen nach dem andern hineingeworffen / und fleissig mit der Gabel umgerühret / damit das Bier nicht verbrannt schmecke / ferner wird der starck gesottene Hopffe in ein ander Faß / auf denen darzu eingelegten / und mit Stroh-bedeckten Höltzern auffgeworffen / wobey dann das im vorigem Bolg fermentirte Maltz geschüttet wird; Letzlich wird dieses in einem Trog ab / und in vorige Bolg wieder eingelassen; wann es nun laulicht worden ist / wird die Heebe eingeworffen / also werden zu vier Tonnen Bier 8. Loof Maltz / das ist / anderthalb Scheffel / und der Hopffe nach Proportion genommen. Dieses Stein-Bier ist sehr gelind / weißlicht von Farbe / und fast wie die Nimmägische Moll.

Von

[illegible] Gesetz [illegible] Gesetz [illegible] Gesetz [

machen, gelbe Farbe machen. Die Mo-
lybdänsäure, Acidum molybdaenicum, ist
ein Bestandtheil des Molybdänglanzes,
Molybdaena nitida, und des Molybdän-
bleyerzes, Plumbum molybdaenicum. Sie
ist gelblich, und wird durch Salpeter-
säure aus dem Molybdänglanze gewon-
nen. Sie ist eine Säure, die sich mit
andern Säuren, mit Alkalien, mit Erden
und Metallen verbindet. Sie wird durch
Wasserstoffgas, durch Schwefelwasserstoff-
gas, durch Phosphorwasserstoffgas, durch
Arsenikwasserstoffgas, durch Kohlenstoff,
durch Schwefel, durch Phosphor, durch
Arsenik, durch Kalium, durch Natrium,
durch Zink, durch Eisen, durch Zinn,
durch Kupfer, durch Wismuth, durch
Quecksilber, durch Silber, durch Platin,
durch Gold, durch Kalk, durch Baryt,
durch Strontian, durch Talkerde, durch
Thonerde, durch Zirkonerde, durch Kie-
selerde, durch Yttererde, durch Beryll-
erde, durch Bleyoxyd, durch Kupferoxyd,
durch Wismuthoxyd, durch Eisenoxyd,
durch Zinnoxyd, durch Zinkoxyd, durch
Quecksilberoxyd, durch Silberoxyd, durch
Platinoxyd, durch Goldoxyd, durch Ar-
senikoxyd, durch Chromoxyd, durch Ti-
tanoxyd, durch Uranoxyd, durch Tan-
talsäure, durch Wolframsäure, durch
Arsenikschwefel, durch Schwefelkalium,
durch Schwefelnatrium, durch Schwefel-
ammoniak, durch Schwefelbarium, durch
Schwefelstrontium, durch Schwefelcalcium,
durch Schwefelmagnesium, durch Schwe-
felaluminium, durch Schwefelzirkonium,
durch Schwefelsilicium, durch Schwefel-
yttrium, durch Schwefelberyllium, durch
Schwefelbley, durch Schwefelkupfer, durch
Schwefelwismuth, durch Schwefeleisen,
durch Schwefelzinn, durch Schwefelzink,
durch Schwefelquecksilber, durch Schwefel-
silber, durch Schwefelplatin, durch Schwe-
felgold, durch Schwefelarsenik, durch
Schwefelchrom, durch Schwefeltitan, durch
Schwefeluran, durch Schwefeltantal, durch
Schwefelwolfram, durch Phosphorkalium,
durch Phosphornatrium, durch Phosphor-
ammoniak, durch Phosphorbarium, durch
Phosphorstrontium, durch Phosphorcal-
cium, durch Phosphormagnesium, durch
Phosphoraluminium, durch Phosphorzir-
konium, durch Phosphorsilicium, durch
Phosphoryttrium, durch Phosphorberyl-
lium, durch Phosphorbley, durch Phos-
phorkupfer, durch Phosphorwismuth,
durch Phosphoreisen, durch Phosphor-
zinn, durch Phosphorzink, durch Phos-
phorquecksilber, durch Phosphorsilber,
durch Phosphorplatin, durch Phosphor-
gold, durch Phosphorarsenik, durch Phos-
phorchrom, durch Phosphortitan, durch
Phosphoruran, durch Phosphortantal,
durch Phosphorwolfram, durch Arsenik-
kalium, durch Arsenikbarium, durch Ar-
senikstrontium, durch Arsenikcalcium,
durch Arsenikmagnesium, durch Arsenik-
aluminium, durch Arsenikzirkonium,
durch Arsenikyttrium, durch Arsenik-
beryllium, durch Arsenikbley, durch Ar-
senikkupfer, durch Arsenikwismuth,
durch Arseniceisen, durch Arsenikzinn,
durch Arsenikzink, durch Arsenikqueck-
silber, durch Arsenikplatin, durch Ar-
senikgold, durch Arsenikchrom, durch
Arsenikwolfram, durch Chromkalium,
durch Chromnatrium, durch Chrombarium,
durch Chromstrontium, durch Chromcal-
cium, durch Chrommagnesium, durch
Chromaluminium, durch Chromzirkonium,
durch Chromsilicium, durch Chromyttrium,
durch Chromberyllium, durch Chrombley,
durch Chromkupfer, durch Chromwismuth,
durch Chromeisen, durch Chromzinn,
durch Chromzink, durch Chromqueck-
silber, durch Chromsilber, durch Chrom-
platin, durch Chromgold, durch Chrom-
arsenik, durch Chromtitan, durch Chrom-
uran, durch Chromtantal, durch Chrom-
wolfram, durch Titankalium, durch Ti-
tannatrium, durch Titanbarium, durch
Titanstrontium, durch Titancalcium,
durch Titanmagnesium, durch Titanalu-
minium, durch Titanzirkonium, durch
Titansilicium, durch Titanyttrium,
durch Titanberyllium, durch Titanbley,
durch Titankupfer, durch Titanwismuth,
durch Titaneisen, durch Titanzinn,
durch Titanzink, durch Titanqueck-
silber, durch Titansilber, durch Titan-
platin, durch Titangold, durch Titan-
arsenik, durch Titanchrom, durch Ti-
tanuran, durch Titantantal, durch Ti-
tanwolfram, durch Uran, durch Uran-
kalium, durch Urannatrium, durch Uran-
barium, durch Uranstrontium, durch
Urancalcium, durch Uranmagnesium,
durch Uranaluminium, durch Uranzir-
konium, durch Uransilicium, durch Ura-
nyttrium, durch Uranberyllium, durch
Uranbley, durch Urankupfer, durch Ura-
nwismuth, durch Uraneisen, durch Ura-
nzinn, durch Uranzink, durch Uranqueck-
silber, durch Uransilber, durch Uran-
platin, durch Urangold, durch Uranar-
senik, durch Uranchrom, durch Uran-
titan, durch Urantantal, durch Uran-
wolfram, durch Tantalkalium, durch
Tantalnatrium, durch Tantalbarium,
durch Tantalstrontium, durch Tantal-
calcium, durch Tantalmagnesium, durch
Tantalaluminium, durch Tantalzirko-
nium, durch Tantalsilicium, durch Tan-
talyttrium, durch Tantalberyllium,
durch Tantalbley, durch Tantalkupfer,
durch Tantalwismuth, durch Tantalei-
sen, durch Tantalzinn, durch Tantal-
zink, durch Tantalquecksilber, durch
Tantalsilber, durch Tantalplatin, durch
Tantalgold, durch Tantalarsenik, durch
Tantalchrom, durch Tantaltitan, durch
Tantaluran, durch Tantalwolfram, durch
Wolframkalium, durch Wolframnatrium,
durch Wolframbarium, durch Wolfram-
strontium, durch Wolframcalcium, durch
Wolframmagnesium, durch Wolframalu-
minium, durch Wolframzirkonium, durch
Wolframsilicium, durch Wolframyttrium,
durch Wolframberyllium, durch Wolfram-
bley, durch Wolframkupfer, durch Wolf-
ramwismuth, durch Wolframeisen, durch
Wolframzinn, durch Wolframzink, durch
Wolframquecksilber, durch Wolframsil-
ber, durch Wolframplatin, durch Wolf-
ramgold, durch Wolframarsenik, durch
Wolframchrom, durch Wolframmolybdän,
durch Wolframtitan, durch Wolframu-
ran, durch Wolframtantal, durch Wolf-
ramwolfram, durch Molybdänkalium,
durch Molybdännatrium, durch Molyb-
dänbarium, durch Molybdänstrontium,
durch Molybdäncalcium, durch Molyb-
dänmagnesium, durch Molybdänalumi-
nium, durch Molybdänzirkonium, durch
Molybdänsilicium, durch Molybdänyt-
trium, durch Molybdänberyllium, durch
Molybdänbley, durch Molybdänkupfer,
durch Molybdänwismuth, durch Molyb-
däneisen, durch Molybdänzinn, durch
Molybdänzink, durch Molybdänqueck-
silber, durch Molybdänsilber, durch
Molybdänplatin, durch Molybdängold,
durch Molybdänarsenik, durch Molyb-
dänchrom, durch Molybdäntitan, durch
Molybdänuran, durch Molybdäntantal,
durch Molybdänwolfram, durch Molyb-
dänmolybdän, durch Kohlenstoffkalium,
durch Kohlenstoffnatrium, durch Kohlen-
stoffbarium, durch Kohlenstoffstrontium,
durch Kohlenstoffcalcium, durch Kohlen-
stoffmagnesium, durch Kohlenstoffalumi-
nium, durch Kohlenstoffzirkonium, durch
Kohlenstoffsilicium, durch Kohlenstoff-
yttrium, durch Kohlenstoffberyllium,
durch Kohlenstoffbley, durch Kohlen-
stoffkupfer, durch Kohlenstoffwismuth,
durch Kohlenstoffeisen, durch Kohlen-
stoffzinn, durch Kohlenstoffzink, durch
Kohlenstoffquecksilber, durch Kohlen-
stoffsilber, durch Kohlenstoffplatin,
durch Kohlenstoffgold, durch Kohlen-
stoffarsenik, durch Kohlenstoffchrom,
durch Kohlenstofftitan, durch Kohlen-
stoffuran, durch Kohlenstofftantal,
durch Kohlenstoffwolfram, durch Koh-
lenstoffmolybdän, durch Kohlenstoff-
kohlenstoff, durch Schwefelkohlenstoff,
durch Schwefelkohlenstoffkalium, durch
Schwefelkohlenstoffnatrium, durch Schwe-
felkohlenstoffbarium, durch Schwefelkoh-
lenstoffstrontium, durch Schwefelkohlen-
stoffcalcium, durch Schwefelkohlenstoff-
magnesium, durch Schwefelkohlenstoff-
aluminium, durch Schwefelkohlenstoff-
zirkonium, durch Schwefelkohlenstoff-
silicium, durch Schwefelkohlenstoffyt-
trium, durch Schwefelkohlenstoffberyl-
lium, durch Schwefelkohlenstoffbley,
durch Schwefelkohlenstoffkupfer, durch
Schwefelkohlenstoffwismuth, durch Schwe-
felkohlenstoffeisen, durch Schwefelkoh-
lenstoffzinn, durch Schwefelkohlenstoff-
zink, durch Schwefelkohlenstoffqueck-
silber, durch Schwefelkohlenstoffsilber,
durch Schwefelkohlenstoffplatin, durch
Schwefelkohlenstoffgold, durch Schwefel-
kohlenstoffarsenik, durch Schwefelkoh-
lenstoffchrom, durch Schwefelkohlen-
stofftitan, durch Schwefelkohlenstoff-
uran, durch Schwefelkohlenstofftantal,
durch Schwefelkohlenstoffwolfram, durch
Schwefelkohlenstoffmolybdän, durch
Schwefelkohlenstoffkohlenstoff, durch
Phosphorkohlenstoff, durch Phosphor-
kohlenstoffkalium, durch Phosphorkoh-
lenstoffnatrium, durch Phosphorkohlen-
stoffbarium, durch Phosphorkohlenstoff-
strontium, durch Phosphorkohlenstoff-
calcium, durch Phosphorkohlenstoff-
magnesium, durch Phosphorkohlenstoff-
aluminium, durch Phosphorkohlenstoff-
zirkonium, durch Phosphorkohlenstoff-
silicium, durch Phosphorkohlenstoffyt-
trium, durch Phosphorkohlenstoffberyl-
lium, durch Phosphorkohlenstoffbley,
durch Phosphorkohlenstoffkupfer, durch
Phosphorkohlenstoffwismuth, durch Phos-
phorkohlenstoffeisen, durch Phosphor-
kohlenstoffzinn, durch Phosphorkohlen-
stoffzink, durch Phosphorkohlenstoff-
quecksilber, durch Phosphorkohlenstoff-
silber, durch Phosphorkohlenstoffplatin,
durch Phosphorkohlenstoffgold, durch
Phosphorkohlenstoffarsenik, durch Phos-
phorkohlenstoffchrom, durch Phosphor-
kohlenstofftitan, durch Phosphorkohlen-
stoffuran, durch Phosphorkohlenstoff-
tantal, durch Phosphorkohlenstoffwolf-
ram, durch Phosphorkohlenstoffmolyb-
dän, durch Phosphorkohlenstoffkohlen-
stoff, durch Arsenikschwefelkohlenstoff,
durch Arsenikschwefelkohlenstoffkalium,
durch Arsenikschwefelkohlenstoffnatrium,
durch Arsenikschwefelkohlenstoffbarium,
durch Arsenikschwefelkohlenstoffstron-
tium, durch Arsenikschwefelkohlenstoff-
calcium, durch Arsenikschwefelkohlen-
stoffmagnesium, durch Arsenikschwefel-
kohlenstoffaluminium, durch Arsenik-
schwefelkohlenstoffzirkonium, durch Ar-
senikschwefelkohlenstoffsilicium, durch
Arsenikschwefelkohlenstoffyttrium, durch
Arsenikschwefelkohlenstoffberyllium,
durch Arsenikschwefelkohlenstoffbley,
durch Arsenikschwefelkohlenstoffkupfer,
durch Arsenikschwefelkohlenstoffwismuth,
durch Arsenikschwefelkohlenstoffeisen,
durch Arsenikschwefelkohlenstoffzinn,
durch Arsenikschwefelkohlenstoffzink,
durch Arsenikschwefelkohlenstoffqueck-
silber, durch Arsenikschwefelkohlenstoff-
silber, durch Arsenikschwefelkohlenstoff-
platin, durch Arsenikschwefelkohlenstoff-
gold, durch Arsenikschwefelkohlenstoff-
arsenik, durch Arsenikschwefelkohlen-
stoffchrom, durch Arsenikschwefelkohlen-
stofftitan, durch Arsenikschwefelkohlen-
stoffuran, durch Arsenikschwefelkohlen-
stofftantal, durch Arsenikschwefelkohlen-
stoffwolfram, durch Arsenikschwefelkoh-
lenstoffmolybdän, durch Arsenikschwefel-
kohlenstoffkohlenstoff, durch Arsenik-
schwefelkohlenstoffschwefelkohlenstoff,
durch Chromschwefelkohlenstoff, durch
Chromschwefelkohlenstoffkalium, durch
Chromschwefelkohlenstoffnatrium, durch
Chromschwefelkohlenstoffbarium, durch
Chromschwefelkohlenstoffstrontium,
durch Chromschwefelkohlenstoffcalcium,
durch Chromschwefelkohlenstoffmagne-
sium, durch Chromschwefelkohlenstoff-
aluminium, durch Chromschwefelkohlen-
stoffzirkonium, durch Chromschwefel-
kohlenstoffsilicium, durch Chromschwe-
felkohlenstoffyttrium, durch Chrom-
schwefelkohlenstoffberyllium, durch Chro-
mschwefelkohlenstoffbley, durch Chrom-
schwefelkohlenstoffkupfer, durch Chrom-
schwefelkohlenstoffwismuth, durch Chro-
mschwefelkohlenstoffeisen, durch Chrom-
schwefelkohlenstoffzinn, durch Chrom-
schwefelkohlenstoffzink, durch Chrom-
schwefelkohlenstoffquecksilber, durch
Chromschwefelkohlenstoffsilber, durch
Chromschwefelkohlenstoffplatin, durch
Chromschwefelkohlenstoffgold, durch
Chromschwefelkohlenstoffarsenik, durch
Chromschwefelkohlenstoffchrom, durch
Chromschwefelkohlenstofftitan, durch
Chromschwefelkohlenstoffuran, durch
Chromschwefelkohlenstofftantal, durch
Chromschwefelkohlenstoffwolfram, durch
Chromschwefelkohlenstoffmolybdän,
durch Chromschwefelkohlenstoffkohlen-
stoff, durch Chromschwefelkohlenstoff-
schwefelkohlenstoff, durch Chromschwe-
felkohlenstoffarsenikschwefelkohlenstoff,
durch Titanschwefelkohlenstoff, durch
Titanschwefelkohlenstoffkalium, durch
Titanschwefelkohlenstoffnatrium, durch
Titanschwefelkohlenstoffbarium, durch
Titanschwefelkohlenstoffstrontium,
durch Titanschwefelkohlenstoffcalcium,
durch Titanschwefelkohlenstoffmagne-
sium, durch Titanschwefelkohlenstoff-
aluminium, durch Titanschwefelkohlen-
stoffzirkonium, durch Titanschwefel-
kohlenstoffsilicium, durch Titanschwe-
felkohlenstoffyttrium, durch Titan-
schwefelkohlenstoffberyllium, durch Tita-
nschwefelkohlenstoffbley, durch Titan-
schwefelkohlenstoffkupfer, durch Titan-
schwefelkohlenstoffwismuth, durch Tita-
nschwefelkohlenstoffeisen, durch Titan-
schwefelkohlenstoffzinn, durch Titan-
schwefelkohlenstoffzink, durch Titan-
schwefelkohlenstoffquecksilber, durch
Titanschwefelkohlenstoffsilber, durch
Titanschwefelkohlenstoffplatin, durch
Titanschwefelkohlenstoffgold, durch
Titanschwefelkohlenstoffarsenik, durch
Titanschwefelkohlenstoffchrom, durch
Titanschwefelkohlenstofftitan, durch
Titanschwefelkohlenstoffuran, durch
Titanschwefelkohlenstofftantal, durch
Titanschwefelkohlenstoffwolfram, durch
Titanschwefelkohlenstoffmolybdän,
durch Titanschwefelkohlenstoffkohlen-
stoff, durch Titanschwefelkohlenstoff-
schwefelkohlenstoff, durch Titanschwe-
felkohlenstoffarsenikschwefelkohlenstoff,
durch Titanschwefelkohlenstoffchrom-
schwefelkohlenstoff, durch Uranschwefel-
kohlenstoff, durch Uranschwefelkohlen-
stoffkalium, durch Uranschwefelkohlen-
stoffnatrium, durch Uranschwefelkohlen-
stoffbarium, durch Uranschwefelkohlen-
stoffstrontium, durch Uranschwefelkoh-
lenstoffcalcium, durch Uranschwefelkoh-
lenstoffmagnesium, durch Uranschwefel-
kohlenstoffaluminium, durch Uranschwe-
felkohlenstoffzirkonium, durch Uran-
schwefelkohlenstoffsilicium, durch Ura-
nschwefelkohlenstoffyttrium, durch Ura-
nschwefelkohlenstoffberyllium, durch
Uranschwefelkohlenstoffbley, durch Ura-
nschwefelkohlenstoffkupfer, durch Uran-
schwefelkohlenstoffwismuth, durch Ura-
nschwefelkohlenstoffeisen, durch Uran-
schwefelkohlenstoffzinn, durch Uran-
schwefelkohlenstoffzink, durch Uran-
schwefelkohlenstoffquecksilber, durch
Uranschwefelkohlenstoffsilber, durch
Uranschwefelkohlenstoffplatin, durch
Uranschwefelkohlenstoffgold, durch
Uranschwefelkohlenstoffarsenik, durch
Uranschwefelkohlenstoffchrom, durch
Uranschwefelkohlenstofftitan, durch
Uranschwefelkohlenstoffuran, durch
Uranschwefelkohlenstofftantal, durch
Uranschwefelkohlenstoffwolfram, durch
Uranschwefelkohlenstoffmolybdän,
durch Uranschwefelkohlenstoffkohlen-
stoff, durch Uranschwefelkohlenstoff-
schwefelkohlenstoff, durch Uranschwe-
felkohlenstoffarsenikschwefelkohlenstoff,
durch Uranschwefelkohlenstoffchrom-
schwefelkohlenstoff, durch Uranschwe-
felkohlenstofftitanschwefelkohlenstoff,
durch Tantalschwefelkohlenstoff, durch
Tantalschwefelkohlenstoffkalium, durch
Tantalschwefelkohlenstoffnatrium, durch
Tantalschwefelkohlenstoffbarium, durch
Tantalschwefelkohlenstoffstrontium,
durch Tantalschwefelkohlenstoffcalcium,
durch Tantalschwefelkohlenstoffmagne-
sium, durch Tantalschwefelkohlenstoff-
aluminium, durch Tantalschwefelkohlen-
stoffzirkonium, durch Tantalschwefel-
kohlenstoffsilicium, durch Tantalschwe-
felkohlenstoffyttrium, durch Tantal-
schwefelkohlenstoffberyllium, durch Tan-
talschwefelkohlenstoffbley, durch Tantal-
schwefelkohlenstoffkupfer, durch Tantal-
schwefelkohlenstoffwismuth, durch Tan-
talschwefelkohlenstoffeisen, durch Tantal-
schwefelkohlenstoffzinn, durch Tantal-
schwefelkohlenstoffzink, durch Tantal-
schwefelkohlenstoffquecksilber, durch
Tantalschwefelkohlenstoffsilber, durch
Tantalschwefelkohlenstoffplatin, durch
Tantalschwefelkohlenstoffgold, durch
Tantalschwefelkohlenstoffarsenik, durch
Tantalschwefelkohlenstoffchrom, durch
Tantalschwefelkohlenstofftitan, durch
Tantalschwefelkohlenstoffuran, durch
Tantalschwefelkohlenstoffwolfram, durch
Tantalschwefelkohlenstoffmolybdän,
durch Tantalschwefelkohlenstoffkohlen-
stoff, durch Tantalschwefelkohlenstoff-
schwefelkohlenstoff, durch Tantalschwe-
felkohlenstoffarsenikschwefelkohlenstoff,
durch Tantalschwefelkohlenstoffchrom-
schwefelkohlenstoff, durch Tantalschwe-
felkohlenstofftitanschwefelkohlenstoff,
durch Tantalschwefelkohlenstoffuran-
schwefelkohlenstoff, durch Wolframschwe-
felkohlenstoff, durch Wolframschwefel-
kohlenstoffkalium, durch Wolframschwe-
felkohlenstoffnatrium, durch Wolfram-
schwefelkohlenstoffbarium, durch Wolf-
ramschwefelkohlenstoffstrontium, durch
Wolframschwefelkohlenstoffcalcium,
durch Wolframschwefelkohlenstoffmagne-
sium, durch Wolframschwefelkohlenstoff-
aluminium, durch Wolframschwefel-
kohlenstoffzirkonium, durch Wolfram-
schwefelkohlenstoffsilicium, durch Wolf-
ramschwefelkohlenstoffyttrium, durch
Wolframschwefelkohlenstoffberyllium,
durch Wolframschwefelkohlenstoffbley,
durch Wolframschwefelkohlenstoffkupfer,
durch Wolframschwefelkohlenstoffwis-
muth, durch Wolframschwefelkohlen-
stoffeisen, durch Wolframschwefelkoh-
lenstoffzinn, durch Wolframschwefel-
kohlenstoffzink, durch Wolframschwe-
felkohlenstoffquecksilber, durch Wolf-
ramschwefelkohlenstoffsilber, durch Wolf-
ramschwefelkohlenstoffplatin, durch Wolf-
ramschwefelkohlenstoffgold, durch Wolf-
ramschwefelkohlenstoffarsenik, durch
Wolframschwefelkohlenstoffchrom, durch
Wolframschwefelkohlenstofftitan, durch
Wolframschwefelkohlenstoffuran, durch
Wolframschwefelkohlenstofftantal, durch
Wolframschwefelkohlenstoffwolfram,
durch Wolframschwefelkohlenstoffmoly-
bdän, durch Wolframschwefelkohlen-
stoffkohlenstoff, durch Wolframschwe-
felkohlenstoffschwefelkohlenstoff, durch
Wolframschwefelkohlenstoffarsenik-
schwefelkohlenstoff, durch Wolframschwe-
felkohlenstoffchromschwefelkohlenstoff,
durch Wolframschwefelkohlenstofftitan-
schwefelkohlenstoff, durch Wolframschwe-
felkohlenstoffuranschwefelkohlenstoff,
durch Molybdänschwefelkohlenstoff,
durch Molybdänschwefelkohlenstoffka-
lium, durch Molybdänschwefelkohlen-
stoffnatrium, durch Molybdänschwefel-
kohlenstoffbarium, durch Molybdän-
schwefelkohlenstoffstrontium, durch Mo-
lybdänschwefelkohlenstoffcalcium, durch
Molybdänschwefelkohlenstoffmagnesium,
durch Molybdänschwefelkohlenstoffalu-
minium, durch Molybdänschwefelkohlen-
stoffzirkonium, durch Molybdänschwe-
felkohlenstoffsilicium, durch Molybdän-
schwefelkohlenstoffyttrium, durch Mo-
lybdänschwefelkohlenstoffberyllium,
durch Molybdänschwefelkohlenstoffbley,
durch Molybdänschwefelkohlenstoffkup-
fer, durch Molybdänschwefelkohlenstoff-
wismuth, durch Molybdänschwefelkoh-
lenstoffeisen, durch Molybdänschwefel-
kohlenstoffzinn, durch Molybdänschwe-
felkohlenstoffzink, durch Molybdän-
schwefelkohlenstoffquecksilber, durch
Molybdänschwefelkohlenstoffsilber,
durch Molybdänschwefelkohlenstoffplatin,
durch Molybdänschwefelkohlenstoffgold,
durch Molybdänschwefelkohlenstoffar-
senik, durch Molybdänschwefelkohlen-
stoffchrom, durch Molybdänschwefel-
kohlenstofftitan, durch Molybdänschwe-
felkohlenstoffuran, durch Molybdän-
schwefelkohlenstofftantal, durch Molyb-
dänschwefelkohlenstoffwolfram, durch
Molybdänschwefelkohlenstoffmolybdän,
durch Molybdänschwefelkohlenstoffkoh-
lenstoff, durch Molybdänschwefelkohlen-
stoffschwefelkohlenstoff, durch Molyb-
dänschwefelkohlenstoffarsenikschwefel-
kohlenstoff, durch Molybdänschwefel-
kohlenstoffchromschwefelkohlenstoff,
durch Molybdänschwefelkohlenstoffti-
tanschwefelkohlenstoff, durch Molyb-
dänschwefelkohlenstoffuranschwefelkoh-
lenstoff, durch Molybdänschwefelkohlen-
stofftantalschwefelkohlenstoff, durch
Phosphorschwefelkohlenstoff, durch Phos-
phorschwefelkohlenstoffkalium, durch
Phosphorschwefelkohlenstoffnatrium,
durch Phosphorschwefelkohlenstoffba-
rium, durch Phosphorschwefelkohlen-
stoffstrontium, durch Phosphorschwefel-
kohlenstoffcalcium, durch Phosphor-
schwefelkohlenstoffmagnesium, durch
Phosphorschwefelkohlenstoffaluminium,
durch Phosphorschwefelkohlenstoffzir-
konium, durch Phosphorschwefelkohlen-
stoffsilicium, durch Phosphorschwefel-
kohlenstoffyttrium, durch Phosphor-
schwefelkohlenstoffberyllium, durch Phos-
phorschwefelkohlenstoffbley, durch Phos-
phorschwefelkohlenstoffkupfer, durch
Phosphorschwefelkohlenstoffwismuth,
durch Phosphorschwefelkohlenstoffeisen,
durch Phosphorschwefelkohlenstoffzinn,
durch Phosphorschwefelkohlenstoffzink,
durch Phosphorschwefelkohlenstoffqueck-
silber, durch Phosphorschwefelkohlen-
stoffsilber, durch Phosphorschwefelkoh-
lenstoffplatin, durch Phosphorschwefel-
kohlenstoffgold, durch Phosphorschwe-
felkohlenstoffarsenik, durch Phosphor-
schwefelkohlenstoffchrom, durch Phos-
phorschwefelkohlenstofftitan, durch Phos-
phorschwefelkohlenstoffuran, durch Phos-
phorschwefelkohlenstofftantal, durch
Phosphorschwefelkohlenstoffwolfram,
durch Phosphorschwefelkohlenstoffmoly-
bdän, durch Phosphorschwefelkohlen-
stoffkohlenstoff, durch Phosphorschwe-
felkohlenstoffschwefelkohlenstoff, durch
Phosphorschwefelkohlenstoffarsenik-
schwefelkohlenstoff, durch Phosphor-
schwefelkohlenstoffchromschwefelkohlen-
stoff, durch Phosphorschwefelkohlen-
stofftitanschwefelkohlenstoff, durch Phos-
phorschwefelkohlenstoffuranschwefelkoh-
lenstoff, durch Phosphorschwefelkohlen-
stofftantalschwefelkohlenstoff, durch
Phosphorschwefelkohlenstoffwolframsch-
wefelkohlenstoff, durch Arsenikschwefel-
kohlenstoff, durch Arsenikschwefelkoh-
lenstoffkalium, durch Arsenikschwefel-
kohlenstoffnatrium, durch Arsenikschwe-
felkohlenstoffbarium, durch Arsenik-
schwefelkohlenstoffstrontium, durch Ar-
senikschwefelkohlenstoffcalcium, durch
Arsenikschwefelkohlenstoffmagnesium,
durch Arsenikschwefelkohlenstoffalumi-
nium, durch Arsenikschwefelkohlen-
stoffzirkonium, durch Arsenikschwefel-
kohlenstoffsilicium, durch Arsenikschwe-
felkohlenstoffyttrium, durch Arsenik-
schwefelkohlenstoffberyllium, durch Ar-
senikschwefelkohlenstoffbley, durch Ar-
senikschwefelkohlenstoffkupfer, durch
Arsenikschwefelkohlenstoffwismuth,
durch Arsenikschwefelkohlenstoffeisen,
durch Arsenikschwefelkohlenstoffzinn,
durch Arsenikschwefelkohlenstoffzink,
durch Arsenikschwefelkohlenstoffqueck-
silber, durch Arsenikschwefelkohlen-
stoffsilber, durch Arsenikschwefelkoh-
lenstoffplatin, durch Arsenikschwefel-
kohlenstoffgold, durch Arsenikschwe-
felkohlenstoffarsenik, durch Arsenik-
schwefelkohlenstoffchrom, durch Ar-
senikschwefelkohlenstofftitan, durch Ar-
senikschwefelkohlenstoffuran, durch Ar-
senikschwefelkohlenstofftantal, durch
Arsenikschwefelkohlenstoffwolfram,
durch Arsenikschwefelkohlenstoffmoly-
bdän, durch Arsenikschwefelkohlen-
stoffkohlenstoff, durch Arsenikschwe-
felkohlenstoffschwefelkohlenstoff, durch
Arsenikschwefelkohlenstoffarsenik-
schwefelkohlenstoff, durch Arsenikschwe-
felkohlenstoffchromschwefelkohlenstoff,
durch Arsenikschwefelkohlenstofftitan-
schwefelkohlenstoff, durch Arsenikschwe-
felkohlenstoffuranschwefelkohlenstoff,
durch Arsenikschwefelkohlenstofftantal-
schwefelkohlenstoff, durch Arsenikschwe-
felkohlenstoffwolframschwefelkohlen-
stoff, durch Arsenikschwefelkohlenstoff-
molybdänschwefelkohlenstoff, durch Ar-
senikschwefelkohlenstoffphosphorschwe-
felkohlenstoff, durch Chromschwefelkoh-
lenstoff, durch Chromschwefelkohlen-
stoffkalium, durch Chromschwefelkoh-
lenstoffnatrium, durch Chromschwefel-
kohlenstoffbarium, durch Chromschwe-
felkohlenstoffstrontium, durch Chrom-
schwefelkohlenstoffcalcium, durch Chro-
mschwefelkohlenstoffmagnesium, durch
Chromschwefelkohlenstoffaluminium,
durch Chromschwefelkohlenstoffzirko-
nium, durch Chromschwefelkohlenstoff-
silicium, durch Chromschwefelkohlen-
stoffyttrium, durch Chromschwefelkoh-
lenstoffberyllium, durch Chromschwefel-
kohlenstoffbley, durch Chromschwefel-
kohlenstoffkupfer, durch Chromschwe-
felkohlenstoffwismuth, durch Chrom-
schwefelkohlenstoffeisen, durch Chrom-
schwefelkohlenstoffzinn, durch Chrom-
schwefelkohlenstoffzink, durch Chrom-
schwefelkohlenstoffquecksilber, durch
Chromschwefelkohlenstoffsilber, durch
Chromschwefelkohlenstoffplatin, durch
Chromschwefelkohlenstoffgold, durch
Chromschwefelkohlenstoffarsenik, durch
Chromschwefelkohlenstoffchrom, durch
Chromschwefelkohlenstofftitan, durch
Chromschwefelkohlenstoffuran, durch
Chromschwefelkohlenstofftantal, durch
Chromschwefelkohlenstoffwolfram, durch
Chromschwefelkohlenstoffmolybdän,
durch Chromschwefelkohlenstoffkohlen-
stoff, durch Chromschwefelkohlenstoff-
schwefelkohlenstoff, durch Chromschwe-
felkohlenstoffarsenikschwefelkohlenstoff,
durch Titanschwefelkohlenstoff, durch
Titanschwefelkohlenstoffkalium, durch
Titanschwefelkohlenstoffnatrium, durch
Titanschwefelkohlenstoffbarium, durch
Titanschwefelkohlenstoffstrontium,
durch Titanschwefelkohlenstoffcalcium,
durch Titanschwefelkohlenstoffmagne-
sium, durch Titanschwefelkohlenstoff-
aluminium, durch Titanschwefelkohlen-
stoffzirkonium, durch Titanschwefel-
kohlenstoffsilicium, durch Titanschwe-
felkohlenstoffyttrium, durch Titan-
schwefelkohlenstoffberyllium, durch Tita-
nschwefelkohlenstoffbley, durch Titan-
schwefelkohlenstoffkupfer, durch Titan-
schwefelkohlenstoffwismuth, durch Tita-
nschwefelkohlenstoffeisen, durch Titan-
schwefelkohlenstoffzinn, durch Titan-
schwefelkohlenstoffzink, durch Titan-
schwefelkohlenstoffquecksilber, durch
Titanschwefelkohlenstoffsilber, durch
Titanschwefelkohlenstoffplatin, durch
Titanschwefelkohlenstoffgold, durch
Titanschwefelkohlenstoffarsenik, durch
Titanschwefelkohlenstoffchrom, durch
Titanschwefelkohlenstofftitan, durch
Titanschwefelkohlenstoffuran, durch
Titanschwefelkohlenstofftantal, durch
Titanschwefelkohlenstoffwolfram, durch
Titanschwefelkohlenstoffmolybdän,
durch Titanschwefelkohlenstoffkohlen-
stoff, durch Titanschwefelkohlenstoff-
schwefelkohlenstoff, durch Titanschwe-
felkohlenstoffarsenikschwefelkohlenstoff,
durch Titanschwefelkohlenstoffchrom-
schwefelkohlenstoff, durch Uranschwefel-
kohlenstoff, durch Uranschwefelkohlen-
stoffkalium, durch Uranschwefelkohlen-
stoffnatrium, durch Uranschwefelkohlen-
stoffbarium, durch Uranschwefelkohlen-
stoffstrontium, durch Uranschwefelkoh-
lenstoffcalcium, durch Uranschwefelkoh-
lenstoffmagnesium, durch Uranschwefel-
kohlenstoffaluminium, durch Uranschwe-
felkohlenstoffzirkonium, durch Uran-
schwefelkohlenstoffsilicium, durch Ura-
nschwefelkohlenstoffyttrium, durch Ura-
nschwefelkohlenstoffberyllium, durch
Uranschwefelkohlenstoffbley, durch Ura-
nschwefelkohlenstoffkupfer, durch Uran-
schwefelkohlenstoffwismuth, durch Ura-
nschwefelkohlenstoffeisen, durch Uran-
schwefelkohlenstoffzinn, durch Uran-
schwefelkohlenstoffzink, durch Uran-
schwefelkohlenstoffquecksilber, durch
Uranschwefelkohlenstoffsilber, durch
Uranschwefelkohlenstoffplatin, durch
Uranschwefelkohlenstoffgold, durch
Uranschwefelkohlenstoffarsenik, durch
Uranschwefelkohlenstoffchrom, durch
Uranschwefelkohlenstofftitan, durch
Uranschwefelkohlenstoffuran, durch
Uranschwefelkohlenstofftantal, durch
Uranschwefelkohlenstoffwolfram, durch
Uranschwefelkohlenstoffmolybdän,
durch Uranschwefelkohlenstoffkohlen-
stoff, durch Uranschwefelkohlenstoff-
schwefelkohlenstoff, durch Uranschwe-
felkohlenstoffarsenikschwefelkohlenstoff,
durch Uranschwefelkohlenstoffchrom-
schwefelkohlenstoff, durch Uranschwe-
felkohlenstofftitanschwefelkohlenstoff,
durch Tantalschwefelkohlenstoff, durch
Tantalschwefelkohlenstoffkalium, durch
Tantalschwefelkohlenstoffnatrium, durch
Tantalschwefelkohlenstoffbarium, durch
Tantalschwefelkohlenstoffstrontium,
durch Tantalschwefelkohlenstoffcalcium,
durch Tantalschwefelkohlenstoffmagne-
sium, durch Tantalschwefelkohlenstoff-
aluminium, durch Tantalschwefelkohlen-
stoffzirkonium, durch Tantalschwefel-
kohlenstoffsilicium, durch Tantalschwe-
felkohlenstoffyttrium, durch Tantal-
schwefelkohlenstoffberyllium, durch Tan-
talschwefelkohlenstoffbley, durch Tantal-
schwefelkohlenstoffkupfer, durch Tantal-
schwefelkohlenstoffwismuth, durch Tan-
talschwefelkohlenstoffeisen, durch Tantal-
schwefelkohlenstoffzinn, durch Tantal-
schwefelkohlenstoffzink, durch Tantal-
schwefelkohlenstoffquecksilber, durch
Tantalschwefelkohlenstoffsilber, durch
Tantalschwefelkohlenstoffplatin, durch
Tantalschwefelkohlenstoffgold, durch
Tantalschwefelkohlenstoffarsenik, durch
Tantalschwefelkohlenstoffchrom, durch
Tantalschwefelkohlenstofftitan, durch
Tantalschwefelkohlenstoffuran, durch
Tantalschwefelkohlenstoffwolfram, durch
Tantalschwefelkohlenstoffmolybdän,
durch Tantalschwefelkohlenstoffkohlen-
stoff, durch Tantalschwefelkohlenstoff-
schwefelkohlenstoff, durch Tantalschwe-
felkohlenstoffarsenikschwefelkohlenstoff,
durch Tantalschwefelkohlenstoffchrom-
schwefelkohlenstoff, durch Tantalschwe-
felkohlenstofftitanschwefelkohlenstoff,
durch Tantalschwefelkohlenstoffuran-
schwefelkohlenstoff, durch Wolframschwe-
felkohlenstoff, durch Wolframschwefel-
kohlenstoffkalium, durch

Bru. Bruder, Bruder, Bruder,

kommen. Diese können auf der Stelle Diensteinkommen bekommen, sie können aber auch Wartegeld bekommen, das ist ein Gnadengehalt, das sie nur bis zu ihrer Anstellung bekommen.

Wenn nun der Fall sich ereignet, daß ein Beamter, der auf Wartegeld gesetzt ist, eine Anstellung bekommt, so ist er verbunden, diese Anstellung anzunehmen, wenn sie ihm nicht wenigstens ein Diensteinkommen giebt, das dem Wartegeld gleich kommt. Wenn er sich weigert, diese Anstellung anzunehmen, so verliert er das Wartegeld.

Wenn ein Beamter, der auf Wartegeld gesetzt ist, eine Anstellung bekommt, so kann er, wenn er will, in den Fall gesetzt werden, daß er sich mit dem Wartegeld begnügt, und diese Anstellung nicht annimmt. Wenn er aber diese Anstellung annimmt, so kann er nicht mehr das Wartegeld bekommen, sondern nur das Diensteinkommen, das mit dieser Anstellung verbunden ist.

Der Beamten sind drey Arten.

1. Die Beamten, die in Ehren sind.
2. Die Beamten, die nicht in Ehren sind.
3. Die Beamten, die weder in Ehren noch nicht in Ehren sind.

Die Beamten, die in Ehren sind, sind diejenigen, die ihre Dienste mit Treue und Redlichkeit verrichten, und sich durch ihr Betragen Achtung erwerben.

Die Beamten, die nicht in Ehren sind, sind diejenigen, die ihre Dienste nicht mit Treue und Redlichkeit verrichten, und sich durch ihr Betragen keine Achtung erwerben.

Die Beamten, die weder in Ehren noch nicht in Ehren sind, sind diejenigen, die ihre Dienste weder mit Treue und Redlichkeit verrichten, noch sich durch ihr Betragen Achtung erwerben.

Die Beamten, die in Ehren sind, haben folgende Vortheile:

1. Sie können nicht ohne Ursache abgesetzt werden.
2. Sie können nicht ohne Ursache auf Wartegeld gesetzt werden.
3. Sie können nicht ohne Ursache in eine andere Anstellung versetzt werden.
4. Sie können nicht ohne Ursache in eine andere Anstellung versetzt werden, wenn sie nicht wenigstens ein Diensteinkommen bekommen, das dem Diensteinkommen gleich kommt, das sie vorher hatten.
5. Sie können nicht ohne Ursache in eine andere Anstellung versetzt werden, wenn sie nicht wenigstens ein Diensteinkommen bekommen, das dem Diensteinkommen gleich kommt, das sie vorher hatten, und wenn sie nicht in eine Anstellung versetzt werden, die ihnen gefällt.
6. Sie können nicht ohne Ursache in eine andere Anstellung versetzt werden, wenn sie nicht wenigstens ein Diensteinkommen bekommen, das dem Diensteinkommen gleich kommt, das sie vorher hatten, und wenn sie nicht in eine Anstellung versetzt werden, die ihnen gefällt, und wenn sie nicht in eine Anstellung versetzt werden, die ihnen gefällt, und wenn sie nicht in eine Anstellung versetzt werden, die ihnen gefällt.

Bibel, Bibelgesellschaften.

Bibel, Bibelgesellschaften.

Bibel, Bibelgesellschaften.

Bibel, Bibelgesellschaften.

Land und Leute, [illegible] Königs
Land und Leute, [illegible] Königs
[illegible] Tochter, [illegible] Königs
[illegible] Tochter, [illegible] Königs
[illegible] Tochter

Weinbeer-Wein, Weinbeerwein, Wein aus Weinbeeren, ist ein Getränk, das durch Auflösung von Weinbeeren in Wasser und Gährung dieser Auflösung entsteht. Man nimmt auf 1 Eimer Wasser 10 Pfund Weinbeeren, und verfährt übrigens wie bey Bereitung des Rosinen-Weins.

Weinbeer-Wein, Weinbeerwein, Wein aus Weinbeeren, ist ein Getränk, das durch Auflösung von Weinbeeren in Wasser und Gährung dieser Auflösung entsteht. Man nimmt auf 1 Eimer Wasser 10 Pfund Weinbeeren, und verfährt übrigens wie bey Bereitung des Rosinen-Weins.

Weinberg, Weingarten, Weingebirge, Weinhügel, Weinleite, Weinleithe, Weinlehne, Weinlehde, Weinlehte, Weinlehte, Weinlehte

Ad Lectorem.

Quæ ad Lectorem pertinent, ea ipsa
Præfatio, quæ Tomo primo præfixa
est, abunde continet. Quare hoc
loco nihil aliud addendum duxi,
quam ut Lectorem admonerem, ut
Tomum hunc secundum, qui Ser-
mones Dominicales complectitur,
ita legat, ut Tomum primum legit.
Nam quæ ibi de Sermonum ordine,
de Evangeliorum explicatione, de
Scripturarum usu, de Patrum
auctoritate, de Sermonum brevi-
tate, de Concionatorum officio, de
Concionum fructu, de Concionan-
di ratione, de Concionatorum
vita, de Concionum auditoribus,
de Concionum tempore, de Con-
cionum loco, de Concionum ap-
paratu, de Concionum partibus,
de Concionum exordiis, de Con-
cionum argumentis, de Concio-
num divisionibus, de Concionum
explicationibus, de Concionum
confirmationibus, de Concionum
amplificationibus, de Concionum
peroratione, de Concionum me-
moria, de Concionum pronuncia-
tione, de Concionum gestu, de
Concionum stylo, de Concionum
lectione, de Concionum scriptione,
de Concionum emendatione, de
Concionum editione, de Concio-
num usu, de Concionum abusu,
de Concionum utilitate, de Con-
cionum necessitate, de Concionum
dignitate, de Concionum excellen-
tia, de Concionum præstantia, de
Concionum præmio, de Concionum
pœna, de Concionum gloria, de
Concionum felicitate, de Concio-
num beatitudine, de Concionum
æternitate, de Concionum infini-
tate, de Concionum immensitate,
de Concionum omnipotentia, de
Concionum omniscientia, de Con-
cionum omnipræsentia, de Con-
cionum immutabilitate, de Con-
cionum simplicitate, de Concio-
num spiritualitate, de Concionum
invisibilitate, de Concionum in-
corporeitate, de Concionum im-
passibilitate, de Concionum im-
mortalitate, de Concionum incor-
ruptibilitate, de Concionum im-
peccabilitate, de Concionum im-
mutabilitate, de Concionum im-
mensitate, de Concionum infini-
tate, de Concionum æternitate,
de Concionum omnipotentia, de
Concionum omniscientia, de Con-
cionum omnipræsentia

Bau, ein Fluß in Brasilien, der sich in den Paraguay ergießt.

Bau, ein Fluß in Ostindien, der sich in den Ganges

nach Kommerell (Schwäbische Monatshefte, Juli 1925) ist Bär ein Schwabe, wie schon Justinus Kerner, der ihn in seinen Reiseschatten (1811) als Freund begrüßt, vermutet hatte. Bär ist 1795 in Stuttgart geboren, wo sein Vater Hofmaler war. Er studierte in Tübingen Theologie, wurde Vikar, dann Pfarrer in Ludwigsburg, Stuttgart und Cannstatt, wo er 1833 starb. Seine Gedichte sind meist Gelegenheitsdichtungen, die sich an Freunde und Bekannte richten. Sie sind nicht ohne Humor und Witz, aber ohne tiefere Bedeutung. Bär hat einige Gedichte Uhlands und Kerners vertont, die sich in seinem Nachlaß befinden. Einzelne sind auch gedruckt. Sie sind nicht ohne Talent, aber ohne Originalität. Bär ist ein Vertreter der Gelegenheitsdichtung, wie sie in Schwaben damals üblich war. Seine Gedichte

Bau, Gebäude, Gebäude, bedeutet in der Regel jedes durch Menschenhand hervorgebrachte Werk, welches mit Verwendung an Grund und Boden befestigt ist, und dient zum Unterschiede von Werken, welche nur vorübergehend errichtet werden, wie Zelte, Buden, Gerüste, Schaugerüste, Tribünen, Triumphbogen, Ehrenpforten, Feuerwerke, Illuminationen, Maskeraden, Aufzüge, Feste, Spiele, Schauspiele, Opern, Concerte, Bälle, Redouten, Gastmähler, Gelage, Schmäuse, Trinkgelage, Zechgelage, Kirchweihen, Jahrmärkte, Messen, Wochenmärkte, Vogelschießen, Kegelschieben, Kegelschub, Kegelspiel, Kegelbahn, Kegelstatt, Kegelplatz, Kegelhaus, Kegelgesellschaft, Kegelclub, Kegelverein, Kegelbrüderschaft, Kegelbruderschaft, Kegelschwesternschaft, Kegelschwesterschaft, Kegelschwesterverein, Kegelschwesterclub, Kegelschwesterbruderschaft, Kegelschwesterbruderverein, Kegelschwesterbruderclub, Kegelschwesterbruderschaftsverein, Kegelschwesterbruderschaftsclub, Kegelschwesterbruderschaftsvereinsclub, Kegelschwesterbruderschaftsvereinsclubhaus, Kegelschwesterbruderschaftsvereinsclubhausgarten, Kegelschwesterbruderschaftsvereinsclubhausgartenlaube, Kegelschwesterbruderschaftsvereinsclubhausgartenlaubenfest, Kegelschwesterbruderschaftsvereinsclubhausgartenlaubenfestessen, Kegelschwesterbruderschaftsvereinsclubhausgartenlaubenfestessenbesteck, Kegelschwesterbruderschaftsvereinsclubhausgartenlaubenfestessenbestecktasche, Kegelschwesterbruderschaftsvereinsclubhausgartenlaubenfestessenbesteckmesser, Kegelschwesterbruderschaftsvereinsclubhausgartenlaubenfestessenbesteckgabel, Kegelschwesterbruderschaftsvereinsclubhausgartenlaubenfestessenbesteckgabelzinke, Kegelschwesterbruderschaftsvereinsclubhausgartenlaubenfestessenbesteckgabelzinkenspitze, Kegelschwesterbruderschaftsvereinsclubhausgartenlaubenfestessenbesteckgabelzinkenspitzenschärfe, Kegelschwesterbruderschaftsvereinsclubhausgartenlaubenfestessenbesteckgabelzinkenspitzenschärfeschleifstein, Kegelschwesterbruderschaftsvereinsclubhausgartenlaubenfestessenbesteckgabelzinkenspitzenschärfeschleifsteinbruch, Kegelschwesterbruderschaftsvereinsclubhausgartenlaubenfestessenbesteckgabelzinkenspitzenschärfeschleifsteinbruchsarbeiter, Kegelschwesterbruderschaftsvereinsclubhausgartenlaubenfestessenbesteckgabelzinkenspitzenschärfeschleifsteinbruchsarbeiterfrau, Kegelschwesterbruderschaftsvereinsclubhausgartenlaubenfestessenbesteckgabelzinkenspitzenschärfeschleifsteinbruchsarbeiterfrauenkleid, Kegelschwesterbruderschaftsvereinsclubhausgartenlaubenfestessenbesteckgabelzinkenspitzenschärfeschleifsteinbruchsarbeiterfrauenkleidsaum, Kegelschwesterbruderschaftsvereinsclubhausgartenlaubenfestessenbesteckgabelzinkenspitzenschärfeschleifsteinbruchsarbeiterfrauenkleidsaumstoff, Kegelschwesterbruderschaftsvereinsclubhausgartenlaubenfestessenbesteckgabelzinkenspitzenschärfeschleifsteinbruchsarbeiterfrauenkleidsaumstoffweberei, Kegelschwesterbruderschaftsvereinsclubhausgartenlaubenfestessenbesteckgabelzinkenspitzenschärfeschleifsteinbruchsarbeiterfrauenkleidsaumstoffwebereiarbeiter, Kegelschwesterbruderschaftsvereinsclubhausgartenlaubenfestessenbesteckgabelzinkenspitzenschärfeschleifsteinbruchsarbeiterfrauenkleidsaumstoffwebereiarbeiterfrau, Kegelschwesterbruderschaftsvereinsclubhausgartenlaubenfestessenbesteckgabelzinkenspitzenschärfeschleifsteinbruchsarbeiterfrauenkleidsaumstoffwebereiarbeiterfrauenkleid, Kegelschwesterbruderschaftsvereinsclubhausgartenlaubenfestessenbesteckgabelzinkenspitzenschärfeschleifsteinbruchsarbeiterfrauenkleidsaumstoffwebereiarbeiterfrauenkleidsaum, Kegelschwesterbruderschaftsvereinsclubhausgartenlaubenfestessenbesteckgabelzinkenspitzenschärfeschleifsteinbruchsarbeiterfrauenkleidsaumstoffwebereiarbeiterfrauenkleidsaumstoff, Kegelschwesterbruderschaftsvereinsclubhausgartenlaubenfestessenbesteckgabelzinkenspitzenschärfeschleifsteinbruchsarbeiterfrauenkleidsaumstoffwebereiarbeiterfrauenkleidsaumstoffweberei, Kegelschwesterbruderschaftsvereinsclubhausgartenlaubenfestessenbesteckgabelzinkenspitzenschärfeschleifsteinbruchsarbeiterfrauenkleidsaumstoffwebereiarbeiterfrauenkleidsaumstoffwebereiarbeiter, Kegelschwesterbruderschaftsvereinsclubhausgartenlaubenfestessenbesteckgabelzinkenspitzenschärfeschleifsteinbruchsarbeiterfrauenkleidsaumstoffwebereiarbeiterfrauenkleidsaumstoffwebereiarbeiterfrau, Kegelschwesterbruderschaftsvereinsclubhausgartenlaubenfestessenbesteckgabelzinkenspitzenschärfeschleifsteinbruchsarbeiterfrauenkleidsaumstoffwebereiarbeiterfrauenkleidsaumstoffwebereiarbeiterfrauenkleid, Kegelschwesterbruderschaftsvereinsclubhausgartenlaubenfestessenbesteckgabelzinkenspitzenschärfeschleifsteinbruchsarbeiterfrauenkleidsaumstoffwebereiarbeiterfrauenkleidsaumstoffwebereiarbeiterfrauenkleidsaum, Kegelschwesterbruderschaftsvereinsclubhausgartenlaubenfestessenbesteckgabelzinkenspitzenschärfeschleifsteinbruchsarbeiterfrauenkleidsaumstoffwebereiarbeiterfrauenkleidsaumstoffwebereiarbeiterfrauenkleidsaumstoff, Kegelschwesterbruderschaftsvereinsclubhausgartenlaubenfestessenbesteckgabelzinkenspitzenschärfeschleifsteinbruchsarbeiterfrauenkleidsaumstoffwebereiarbeiterfrauenkleidsaumstoffwebereiarbeiterfrauenkleidsaumstoffweberei, Kegelschwesterbruderschaftsvereinsclubhausgartenlaubenfestessenbesteckgabelzinkenspitzenschärfeschleifsteinbruchsarbeiterfrauenkleidsaumstoffwebereiarbeiterfrauenkleidsaumstoffwebereiarbeiterfrauenkleidsaumstoffwebereiarbeiter, Kegelschwesterbruderschaftsvereinsclubhausgartenlaubenfestessenbesteckgabelzinkenspitzenschärfeschleifsteinbruchsarbeiterfrauenkleidsaumstoffwebereiarbeiterfrauenkleidsaumstoffwebereiarbeiterfrauenkleidsaumstoffwebereiarbeiterfrau, Kegelschwesterbruderschaftsvereinsclubhausgartenlaubenfestessenbesteckgabelzinkenspitzenschärfeschleifsteinbruchsarbeiterfrauenkleidsaumstoffwebereiarbeiterfrauenkleidsaumstoffwebereiarbeiterfrauenkleidsaumstoffwebereiarbeiterfrauenkleid, Kegelschwesterbruderschaftsvereinsclubhausgartenlaubenfestessenbesteckgabelzinkenspitzenschärfeschleifsteinbruchsarbeiterfrauenkleidsaumstoffwebereiarbeiterfrauenkleidsaumstoffwebereiarbeiterfrauenkleidsaumstoffwebereiarbeiterfrauenkleidsaum, Kegelschwesterbruderschaftsvereinsclubhausgartenlaubenfestessenbesteckgabelzinkenspitzenschärfeschleifsteinbruchsarbeiterfrauenkleidsaumstoffweberei

Stat, von denen Erben in Hamburg/ und ſonderlich von dem Brauweſen daſelbſt. Part. 2. Tit. 8. & 9.

Was in dem Königreich Ophir der Brauer wegen geordnet ſey / beſtehet kürtzlich in folgenden:

Es wird einen jeden Brauer/ nachdem das Geträyde im Preiſe ſteigt oder fällt / auch der Preiß des Bieres hoch oder niedrig geſetzet; Alſo/ daß ein jeder Bürger / nach dem Preiß des Geträydes / auch den Preiß des Bieres leichtlich ausrechnen kan; Es gehet aber dieſe Veränderung des Bier-Preiſes erſtlich 4. Wochen nach der Veränderung des Geträyde Werths an/ indem ein jedweder Bier-Brauer billich auf 4. Wochen mit Maltz verſehen ſeyn ſolte. Wañ ein Bier-Schencke ſich unterſtehet ein ungeeichtes Maaß zu haben / darff er Zeit ſeines Lebens kein Bier mehr brauen laſſen/ oder ſchencken. Auf daß aber ein Bier-Brauer nicht nach eigenem Gefallen/ Waſſer zugieſſen dürffe / iſt ihm ein gewiſſes Maaß nach Proportion des Geträydes geſetzet/ und daferne er darwider handelt / ſtehet es einem jedweden Käuffer oder auch andern frey/ ſolches alſobald kund zu machen / und am gehörigen Orte anzumelden; Maſſen denn/ auf ſothanes Befinden/ ſolches Bier verfället / und die Helffte davon dem Anſager/ die andere aber dem Hoſpital und Armuth zukommt/ und muß der Brauer dem Schencken den Schaden erſetzen. Hat es der Brauer auf Befehl des Bier-Schenckens / alſo machen müſſen / darff demſelben von dem Bier-Brauer nichts erſetzet werden / woferne er es alſobald angemeldet / ſondern er genieſſet auch noch/ die dem Anſager zukommende Helffte; Da er es aber nicht angemeldet / ſo müſſen Bier-Schencke und Brauer/ einer ſoviel Straffe geben als der andere. Geſchiehet es zum dritten mahl / ſo iſt derjenige ſo Schuld daran/ des Brauens oder Schenckens verluſtig. Die Gelegenheit zu dergleichen Partiten zu beſchneiden / iſt auch denen Mältzern bey Verluſt ihres Handwercks verboten/ daß ſie das Geträyde nicht ſchwartz und ausdörren / oder halb verbrennen dörffen / um alſo dem Waſſer eine Bier-Farbe davon zu geben/ hingegen aber die Nahrungs-Krafft benommen wird. Wie dann auch den Müllern bey ebenmäßigen Verluſt unterſaget iſt/ dergleichen Maltz zu ſchroten/ ſondern ſie müſſen ſolches alſobald bey der Obrigkeit jedes Ortes anmelden/ welches auch einem jedweden zu thun erlaubet iſt / und fället alsdenn die eine Helffte des Maltzes / dem Anſager/ die andere dem Hoſpital anheim.

Bier-Schencken ſeynd die jenige / die Bier verkauffen / und entweder ſitzende Gäſte halten / oder ſolches nur über die Straſſe verſchencken. In Nieder-Sachſen heiſt man es einen Bier-Krug / in welchen / ſo er gelegen iſt / und gute Zimmer hat / die

Hand-

Handwercks-Leute auch wol ihre Herbergen anzulegen pflegen. Eine ſolche Schencke iſt / entweder eine Dorff- oder Bauren-Schencke / da der Krüger zugleich fremde reiſende Leute beherberget / und das Bier welches er ausſchencket / entweder von ſeinem Edelmann / oder dem nächſten Fürſtlichen Amt holen muß; Da dann manche Schencke des Jahrs ziemlichen Nutzen bringet. Zuweilen geſchiehet es auch / daß ein ſolcher Dorff-Krüger die Brau-Gerechtigkeit zugleich mit pachtet / und Jährlich ein Gewiſſes davor bezahlet / oder ſie haftet allbereit auf ſeinem Hauſe / welches dann / wann es ſoll verkauffet werden / dieſer Gerechtigkeit halber / um ſoviel höher angeſchlagen wird. In einigen Städten müſſen die Krügers die Freyheit zu ſchencken / erſt von dem Magiſtrat erhalten / auch wol Jährlich ein Gewiſſes dafür an die Cämmerey bezahlen / dörffen aber alsdann ihr Bier nehmen wo ſie wollen; Es wäre dann / daß E. E. Rath daſelbſt ein eigen weiß oder roth Bier brauen lieſſe / welches forſt kein anderer Brauer brauen darff / da dann nothwendig die Stadt-Krüger ſolches zu nehmen ſchuldig ſeyn. Es hat auch wol die Cämmerey des Orts / eigene beſondere Schencken / die vornemlich mit den fremden Bier-Schencke allein berechtiget ſeyn / zu verpachten; In welchen fall / derjenige der ſie haben will / bey der Cämmerey oder Städt-Caſſa ſich desfalls zur beſtimmten Zeit anzugeben hat. In vielen Städten hingegen / iſt das Bier ſchencken jedermann wer Luſt und Gelegenheit darzu hat / frey gelaſſen / und wird ſolches mit unter die Stücke die zu der Bürgerlichen Freyheit gehören / gerechnet. Vide D. Schlüters Tractat, von Erben und Brauweſen in Hamburg. Part. 2. Tit. 6. Wiewol auch etwan unter dieſen Bier-Schencken ein Unterſcheid gemacht wird / daß etliche / die man in Hamburg Klipp-Krüge nennet / des Sommers nach 11. und des Winters nach 10. Uhre / kein Bier mehr über die Straſſe zapffen / oder ſitzende Gäſte haben mögen. Denen groſſen reputirlichen Bier-Häuſern aber / ſonderlich die fremd Bier und Wein mit zu verkauffen haben / bleibet es unverwehret. Was die Sächſiſche Kirchen-Ordnung wider ſolches langes Nacht-ſitzen / Schwälgen und Sauffen / vor ein ſcharffes Verbot ergehen laſſen / iſt in beſagter Ordnung Art. 44. folgendes Inhalts zu leſen:

Dieweil aus denen langwichrigen Banqueten und Zechen in der Nacht / viel und mancherley Laſter entſpringen / auch das Kirchen-Ampt nicht wenig dadurch gehindert und deformiret wird / als ſoll die Obrigkeit in denen Städten auf Wege und Ordnung dencken / daß ſolch lang Sitzen abgeſchaffet / und eine Zeit und Stunde nach Gelegenheit des Orts ernennet / und mit einem Glocken-Geläut angezeiget

Zu

Zu

Zu

Zu

Picus, Pico, ein Specht, Grünspecht, Baumhacker, Baumpicker, Baumklopfer, Baumhauer, Baumhäcker, Baumhäcker, Baumhäcker

ſo ſie ihm ſonſt nicht ſo gefallen, ſo ſind ſie doch
ſeine Kinder, und er hat ſie lieb.

Pandora, ſ. Pandora.

Pandora, ſ. Pandora.

Pandora, ſ. Pandora

Kopfes und Halses, die sich in mehrere Aeste spalten, und die Schlagadern des Gehirns. Die Venen sind die Drosselvenen, die Hirnvenen, die Halsvenen, die Kopfvenen, die Augenvenen, die Ohrvenen, die Nasenvenen, die Mundvenen, die Zungenvenen, die Kehlvenen, die Schlundvenen, die Luftröhrenvenen, die Speiseröhrenvenen, die Schilddrüsenvenen, die Brustvenen, die Achselvenen, die Armvenen, die Handvenen, die Fingervenen, die Rückenvenen, die Lendenvenen, die Bauchvenen, die Beckenvenen, die Schenkelvenen, die Kniekehlenvenen, die Beinvenen, die Fußvenen, die Zehenvenen, die Hautvenen, die Muskelvenen, die Knochenvenen, die Gelenkvenen, die Sehnenvenen, die Bändervenen, die Knorpelvenen, die Fettvenen, die Drüsenvenen, die Eingeweidevenen, die Gefäßvenen, die Nervenvenen, die Gehirnvenen, die Rückenmarksvenen, die Hirnhautvenen, die Rückenmarkshautvenen, die Gehirnhautvenen, die Rückenmarkshautvenen, die Gehirnhautvenen, die Rückenmarkshautvenen, die Geh

Bücher, Bücherkunde, Bücherliebhaber, Bücherpreise, Bücherverzeichnisse, Bücherwesen, Buchhandel, Buchhändler, Buchhandlung, Buchmacher, Buchmesse, Buchstabe, Buchstabenrätsel, Buchstabenschrift, Buchstabenspiel, Buchstabenversetzung, Buchstabenwechsel, Buchstabenzahl, Buchstabenzeichen, Buchstabenzeichnung, Buchstabenzusammensetzung, Buchstabenzusammenstellung, Buchstabenzusammenziehung, Buchstabenzusammenziehungsregel, Buchstabenzusammenziehungsregeln, Buchstabenzusammenziehungsregelwerk, Buchstabenzusammenziehungsregelwerke, Buchstabenzusammenziehungsregelwerkes, Buchstabenzusammenziehungsregelwerkesregel, Buchstabenzusammenziehungsregelwerkesregeln, Buchstabenzusammenziehungsregelwerkesregelwerk, Buchstabenzusammenziehungsregelwerkesregelwerke, Buchstabenzusammenziehungsregelwerkesregelwerkes, Buchstabenzusammenziehungsregelwerkesregelwerkesregel, Buchstabenzusammenziehungsregelwerkesregelwerkesregeln, Buchstabenzusammenziehungsregelwerkesregelwerkesregelwerk, Buchstabenzusammenziehungsregelwerkesregelwerkesregelwerke, Buchstabenzusammenziehungsregelwerkesregelwerkesregelwerkes, Buchstabenzusammenziehungsregelwerkesregelwerkesregelwerkesregel, Buchstabenzusammenziehungsregelwerkesregelwerkesregelwerkesregeln, Buchstabenzusammenziehungsregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerk, Buchstabenzusammenziehungsregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerke, Buchstabenzusammenziehungsregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkes, Buchstabenzusammenziehungsregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregel, Buchstabenzusammenziehungsregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregeln, Buchstabenzusammenziehungsregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerk, Buchstabenzusammenziehungsregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerke, Buchstabenzusammenziehungsregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkes, Buchstabenzusammenziehungsregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregel, Buchstabenzusammenziehungsregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregeln, Buchstabenzusammenziehungsregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerk, Buchstabenzusammenziehungsregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerke, Buchstabenzusammenziehungsregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkes, Buchstabenzusammenziehungsregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregel, Buchstabenzusammenziehungsregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregeln, Buchstabenzusammenziehungsregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerk, Buchstabenzusammenziehungsregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerke, Buchstabenzusammenziehungsregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkes, Buchstabenzusammenziehungsregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregel, Buchstabenzusammenziehungsregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregeln, Buchstabenzusammenziehungsregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerk, Buchstabenzusammenziehungsregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerke, Buchstabenzusammenziehungsregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkes, Buchstabenzusammenziehungsregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregel, Buchstabenzusammenziehungsregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregeln, Buchstabenzusammenziehungsregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerk, Buchstabenzusammenziehungsregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerke, Buchstabenzusammenziehungsregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkes, Buchstabenzusammenziehungsregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregel, Buchstabenzusammenziehungsregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregeln, Buchstabenzusammenziehungsregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerk, Buchstabenzusammenziehungsregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerke, Buchstabenzusammenziehungsregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkes, Buchstabenzusammenziehungsregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregel, Buchstabenzusammenziehungsregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregeln, Buchstabenzusammenziehungsregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerk, Buchstabenzusammenziehungsregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerke, Buchstabenzusammenziehungsregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkes, Buchstabenzusammenziehungsregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregel, Buchstabenzusammenziehungsregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregeln, Buchstabenzusammenziehungsregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerk, Buchstabenzusammenziehungsregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerke, Buchstabenzusammenziehungsregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkes, Buchstabenzusammenziehungsregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregel, Buchstabenzusammenziehungsregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregeln, Buchstabenzusammenziehungsregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerk, Buchstabenzusammenziehungsregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerke, Buchstabenzusammenziehungsregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkes, Buchstabenzusammenziehungsregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregel, Buchstabenzusammenziehungsregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregeln, Buchstabenzusammenziehungsregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerk, Buchstabenzusammenziehungsregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerke, Buchstabenzusammenziehungsregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkes, Buchstabenzusammenziehungsregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregel, Buchstabenzusammenziehungsregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregeln, Buchstabenzusammenziehungsregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerk, Buchstabenzusammenziehungsregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerke, Buchstabenzusammenziehungsregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkes, Buchstabenzusammenziehungsregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregel, Buchstabenzusammenziehungsregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregeln, Buchstabenzusammenziehungsregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerk, Buchstabenzusammenziehungsregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerke, Buchstabenzusammenziehungsregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkes, Buchstabenzusammenziehungsregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregel, Buchstabenzusammenziehungsregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregeln, Buchstabenzusammenziehungsregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerk, Buchstabenzusammenziehungsregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerke, Buchstabenzusammenziehungsregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkes, Buchstabenzusammenziehungsregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregel, Buchstabenzusammenziehungsregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregeln, Buchstabenzusammenziehungsregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerk, Buchstabenzusammenziehungsregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerke, Buchstabenzusammenziehungsregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkes, Buchstabenzusammenziehungsregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregel, Buchstabenzusammenziehungsregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregeln, Buchstabenzusammenziehungsregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerk, Buchstabenzusammenziehungsregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerke, Buchstabenzusammenziehungsregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkes, Buchstabenzusammenziehungsregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregel, Buchstabenzusammenziehungsregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregeln, Buchstabenzusammenziehungsregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerk, Buchstabenzusammenziehungsregelwerke, Buchstabenzusammenziehungsregelwerkes, Buchstabenzusammenziehungsregelwerkesregel, Buchstabenzusammenziehungsregelwerkesregeln, Buchstabenzusammenziehungsregelwerkesregelwerk, Buchstabenzusammenziehungsregelwerke, Buchstabenzusammenziehungsregelwerkes, Buchstabenzusammenziehungsregelwerkesregel, Buchstabenzusammenziehungsregelwerkesregeln, Buchstabenzusammenziehungsregelwerkesregelwerk, Buchstabenzusammenziehungsregelwerke, Buchstabenzusammenziehungsregelwerkes, Buchstabenzusammenziehungsregelwerkesregel, Buchstabenzusammenziehungsregelwerkesregeln, Buchstabenzusammenziehungsregelwerkesregelwerk, Buchstabenzusammenziehungsregelwerke, Buchstabenzusammenziehungsregelwerkes, Buchstabenzusammenziehungsregelwerkesregel, Buchstabenzusammenziehungsregelwerkesregeln, Buchstabenzusammenziehungsregelwerkesregelwerk, Buchstabenzusammenziehungsregelwerke, Buchstabenzusammenziehungsregelwerkes, Buchstabenzusammenziehungsregelwerkesregel, Buchstabenzusammenziehungsregelwerkesregeln, Buchstabenzusammenziehungsregelwerkesregelwerk, Buchstabenzusammenziehungsregelwerke, Buchstabenzusammenziehungsregelwerkes, Buchstabenzusammenziehungsregelwerkesregel, Buchstabenzusammenziehungsregelwerkesregeln, Buchstabenzusammenziehungsregelwerkesregelwerk, Buchstabenzusammenziehungsregelwerke, Buchstabenzusammenziehungsregelwerkes, Buchstabenzusammenziehungsregelwerkesregel, Buchstabenzusammenziehungsregelwerkesregeln, Buchstabenzusammenziehungsregelwerkesregelwerk, Buchstabenzusammenziehungsregelwerke, Buchstabenzusammenziehungsregelwerkes, Buchstabenzusammenziehungsregelwerkesregel, Buchstabenzusammenziehungsregelwerkesregeln, Buchstabenzusammenziehungsregelwerkesregelwerk, Buchstabenzusammenziehungsregelwerke, Buchstabenzusammenziehungsregelwerkes, Buchstabenzusammenziehungsregelwerkesregel, Buchstabenzusammenziehungsregelwerkesregeln, Buchstabenzusammenziehungsregelwerkesregelwerk, Buchstabenzusammenziehungsregelwerke, Buchstabenzusammenziehungsregelwerkes, Buchstabenzusammenziehungsregelwerkesregel, Buchstabenzusammenziehungsregelwerkesregeln, Buchstabenzusammenziehungsregelwerkesregelwerk, Buchstabenzusammenziehungsregelwerke, Buchstabenzusammenziehungsregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelwerkesregelw

Nr. 1. Nr. 2. Nr. 3. Nr. 4. Nr. 5. Nr. 6. Nr. 7. Nr. 8. Nr. 9. Nr. 10. Nr. 11. Nr. 12. Nr. 13. Nr. 14. Nr. 15. Nr. 16. Nr. 17. Nr. 18. Nr. 19. Nr. 20. Nr. 21. Nr. 22. Nr. 23. Nr. 24. Nr. 25. Nr. 26. Nr. 27. Nr. 28. Nr. 29. Nr. 30. Nr. 31. Nr. 32. Nr. 33. Nr. 34. Nr. 35. Nr. 36. Nr. 37. Nr. 38. Nr. 39. Nr. 40. Nr. 41. Nr. 42. Nr. 43. Nr. 44. Nr. 45. Nr. 46. Nr. 47. Nr. 48. Nr. 49. Nr. 50. Nr. 51. Nr. 52. Nr. 53. Nr. 54. Nr. 55. Nr. 56. Nr. 57. Nr. 58. Nr. 59. Nr. 60. Nr. 61. Nr. 62. Nr. 63. Nr. 64. Nr. 65. Nr. 66. Nr. 67. Nr. 68. Nr. 69. Nr. 70. Nr. 71. Nr. 72. Nr. 73. Nr. 74. Nr. 75. Nr. 76. Nr. 77. Nr. 78. Nr. 79. Nr. 80. Nr. 81. Nr. 82. Nr. 83. Nr. 84. Nr. 85. Nr. 86. Nr. 87. Nr. 88. Nr. 89. Nr. 90. Nr. 91. Nr. 92. Nr. 93. Nr. 94. Nr. 95. Nr. 96. Nr. 97. Nr. 98. Nr. 99. Nr. 100.

Schreiben des Herrn Pfarrer Hoffmann in Wien.

Wien, 1. Juli 1848.

Ich habe mich bisher nicht entschließen können, mich in die politischen Angelegenheiten zu mischen, weil ich glaubte, daß es meine Pflicht sei, mich nur mit meinem Amte zu beschäftigen. Nun aber sehe ich, daß es nicht mehr anders geht, und daß ich meine Pflicht verletzen würde, wenn ich nicht auch in diesen Angelegenheiten meine Stimme erhebe. Ich bin ein Deutscher, und ich will, daß Deutschland frei und einig sei. Ich will, daß Deutschland eine Republik sei. Ich will, daß Deutschland eine Republik sei, weil ich glaube

mes der Hol-Ader wieder niederwerts gehen/und in die rechte Hertz-Kammer lauffen muß/ allwo es von den Hertzen durch deſſen ſpirituoſe Krafft/ in Blut verwandelt wird. Es wird aber die rechte Hertz-Kammer durch das ankommende Geblüte/ mehr geöffnet und erweitert / welches Blut durch gedachte Ader / der rechten Hertz-Kammer häuffig zufflieſſet / und durch die lincke Hertz-Kammer wird das gleichſam ſiedende Blut / durch die von der Lungen überkommende Lufft gemäßiget / und etwas abgekühlet. Nachdem dieſes geſchehen / wird es ferner durch die arteriam pulmonalem nach der Lungen geführet ; Von dar es durch die venam pulmonalem wieder zurück in die lincke Hertz-Kammer kommet / daſelbſt vollends ausgearbeitet / und per arteriam magnam zu allen Theilen des Leibes hingebracht wird.

Wir haben dieſes etwas weitläufftig angeführet / um den Leſer zu zeigen/ wie der Chylus, welcher aus denen von uns genoſſenen Speiſen und Geträncken in den Magen gemachet wird / nach und nach mit Abſonderung des Unreinen / in unſern Adern zu Blut werde / auch was von den Blut-Eſſen zu halten ſey ; angeſehen / viel Leute ſich finden / welche / ob ihnen wol Gewiſſens halber das Blut-Eſſen vergönnet ſeyn möchte/ doch einiger maſſen einen Eckel / und zwar inſonderheit der Geſundheit wegen / vor den Schweinen-Blut haben.

In dem Alten Teſtamente war durchgehends denen Juden verboten/ Blut zu eſſen / es möchte ſeyn von was vor einen Thiere es wolle. Welche Seele Blut eſſen wird / die ſoll ausgerottet werden von ihren Volck / ſtehet ausdrücklich im 3. B. Moſis am 17. C. Die Urſach deſſen/ wird gleich in denen folgenden Verſiculn angezeiget: Dann des Leibes Leben iſt im Blute / und ich (ſpricht GOtt) habe es euch zum Altar gegeben / daß eure Seelen damit verſöhnet werden / dann das Blut iſt die Verſöhnung für das Leben. Ebr. 9. v. 13. Darum habe ich geſaget den Kindern Iſrael : Keine Seele unter euch ſoll Blut eſſen / auch kein Fremdlinger der unter euch wohnet/ und welcher Menſch/ er ſey vom Hauſe Iſrael/ oder ein Fremdlinger unter euch iſt/ der ein Thier oder Vogel fähet auf der Jagd / des man iſſet / der ſoll deſſelbigen Blut vergieſſen / und mit Erde zuſcharren / dann des Leibes Leben iſt in ſeinem Blute / ſo lange es lebet ; Und ich habe den Kindern Iſrael geſaget : Ihr ſolt keines Leibes Blut eſſen/ wer es iſſet / der ſoll ausgerottet werden.

Aus welcher Urſache hernach die Juden den Gebrauch gehabt / daß ſie das geſchlachtete Vieh aufgehangen/ und das Blut rein auslauffen laſſen.

Dahero / als einsmahls das Volck einen groſſen Hunger hatte / nach erhaltener Schlacht/ und daher Schaaf/ Rinder und Kälber auf der Erden ſchlachtete/ und ſo blutig aſſen / hieß es

im

...ſtand, die Abſonderung eines ſchleimigen Saftes, ...ſtarke Ausdünſtung, ...ſtarke Ausleerung durch den Urin, ...ſtarke Ausleerung durch den Stuhlgang, ...ſtarke Ausleerung durch den Schweiß, ...ſtarke Ausleerung durch den Speichel, ...ſtarke Ausleerung durch den Auswurf, ...ſtarke Ausleerung durch den Samen, ...ſtarke Ausleerung durch die Milch, ...ſtarke Ausleerung durch das Blut, ...ſtarke Ausleerung durch die Galle, ...ſtarke Ausleerung durch den Eiter, ...ſtarke Ausleerung durch die Thränen, ...ſtarke Ausleerung durch den Nabel, ...ſtarke Ausleerung durch die Ohren, ...ſtarke Ausleerung durch die Nase, ...ſtarke Ausleerung durch den Mund, ...ſtarke Ausleerung durch die Augen, ...ſtarke Ausleerung durch die Haut, ...ſtarke Ausleerung durch die Lunge, ...ſtarke Ausleerung durch die Leber, ...ſtarke Ausleerung durch die Milz, ...ſtarke Ausleerung durch die Nieren, ...ſtarke Ausleerung durch die Blase, ...ſtarke Ausleerung durch die Gebärmutter, ...ſtarke Ausleerung durch die Scheide, ...ſtarke Ausleerung durch den After, ...ſtarke Ausleerung durch die Harnröhre, ...ſtarke Ausleerung durch die Vorhaut, ...ſtarke Ausleerung durch die Eichel, ...ſtarke Ausleerung durch die Hoden, ...ſtarke Ausleerung durch die Prostata, ...ſtarke Ausleerung durch die Cowperschen Drüsen, ...ſtarke Ausleerung durch die Samenbläschen, ...ſtarke Ausleerung durch die Vasa deferentia, ...ſtarke Ausleerung durch die Nebenhoden, ...ſtarke Ausleerung durch die Samenstränge, ...ſtarke Ausleerung durch die Leistenringe, ...ſtarke Ausleerung durch die Bauchfellfalten, ...ſtarke Ausleerung durch die Netze, ...ſtarke Ausleerung durch die Gekröse, ...ſtarke Ausleerung durch die Darmbeine, ...ſtarke Ausleerung durch die Kreuzbeine, ...ſtarke Ausleerung durch die Steißbeine, ...ſtarke Ausleerung durch die Rückenwirbel, ...ſtarke Ausleerung durch die Halswirbel, ...ſtarke Ausleerung durch die Kopfknochen, ...ſtarke Ausleerung durch die Gesichtsknochen, ...ſtarke Ausleerung durch die Kinnbacken, ...ſtarke Ausleerung durch die Zähne, ...ſtarke Ausleerung durch die Zahnfleischen, ...ſtarke Ausleerung durch die Lippen, ...ſtarke Ausleerung durch die Zunge, ...ſtarke Ausleerung durch den Gaumen, ...ſtarke Ausleerung durch die Mandeln, ...ſtarke Ausleerung durch die Speiseröhre, ...ſtarke Ausleerung durch die Luftröhre, ...ſtarke Ausleerung durch die Kehlkopfknorpel, ...ſtarke Ausleerung durch die Stimmritze, ...ſtarke Ausleerung durch die Stimmbänder, ...ſtarke Ausleerung durch die Kehlkopfmuskeln, ...ſtarke Ausleerung durch die Schlundmuskeln, ...ſtarke Ausleerung durch die Speiseröhrenmuskeln, ...ſtarke Ausleerung durch die Luftröhrenmuskeln, ...ſtarke Ausleerung durch die Lungenmuskeln, ...ſtarke Ausleerung durch die Zwerchfellmuskeln, ...ſtarke Ausleerung durch die Bauchmuskeln, ...ſtarke Ausleerung durch die Rückenmuskeln, ...ſtarke Ausleerung durch die Halsmuskeln, ...ſtarke Ausleerung durch die Kopfmuskeln, ...ſtarke Ausleerung durch die Gesichtsmuskeln, ...ſtarke Ausleerung durch die Kinnbackenmuskeln, ...ſtarke Ausleerung durch die Zungenmuskeln, ...ſtarke Ausleerung durch die Gaumenmuskeln, ...ſtarke Ausleerung durch die Mandelmuskeln, ...ſtarke Ausleerung durch die Speiseröhrenmuskeln, ...ſtarke Ausleerung durch die Luftröhrenmuskeln, ...ſtarke Ausleerung durch die Kehlkopfmuskeln, ...ſtarke Ausleerung durch die Stimmritzenmuskeln, ...ſtarke Ausleerung durch die Stimmband

wird/daß man gantz Böhmen um einen leidlichen Preiß damit versehen kan; Weiter fehlet es auch Böhmen nicht an Baum-Früchten/ Aepfeln und Birnen/ die gröste Ehre haben die Pflaumen wegen ihrer Güte/ und die Nüsse wegen des Angedenckens vom Hertzog Przemislao, fehlet also Böhmen nichts als das Saltz/welches es aus Bayern und Sachsen haben muß; Dieses Saltz Mangels wegen überzog vor Zeiten Przemislaus I. das damahlige Merseburgische Dorff Dobresola (welches sich siederdem in das höchst-florirende Hall/im Magdeburgischen gelegen/verändert hat) und eignete seinem Böhmer-Land zum besten sich solches zu.

An zahmen Vieh hat Böhmen auch einen grossen Vorraht/ wie dann auf grössen Meyereyen deren bis 10. und mehr tausend gefunden werden/ Trappen/ Krams-Vögel/ Lerchen/ Hasel-/ Reb-Hüner und Phasanen seyn auch häuffig zu finden.

In der Elbe/ sonderlich bey Lautmeritz fänget man viele Lächse und Störe/in denen steinigen Flüssen des Gebürgs aber die schönsten Barben und Forellen; es giebet auch in Böhmen winselende und pfeiffende Fische/ wann man sie etwas hart angreifft/ und wiederlegen solche also das Sprichwort: Magis mutus quam piscis. Er ist stummer als ein Fisch. Fisch-Teiche giebt es in Böhmen so viel/ daß zu Rudolphi II. Zeiten verbohten worden keine mehr anzulegen.

Zum Beschluß dieser Erzehlung müssen wir noch einer sonderlichen Stifftung und Mahlzeit gedencken/ die jährlich am Stillen-Freytag auf dem Schlosse Neuhauß ausgerichtet wird: Es läst sich nemlich in solchen so offt jemand selbigen Stamm-Hauses sterben soll/ oder auch der Familia eine Gebuhrt oder Vermählung bevorstehet/ eine weisse Frau/ jedoch mit diesem Unterscheid sehen/ daß vor einem Traur-Fall sie in beyden Händen schwartze Hand-Schuhe führet/ in Freuden-Fällen aber in einem langen gantz weissen Talar erscheinet. Zum Andencken dieser weissen Frauen wird allen Armen am Stillen-Freytage ein süsser Brey (so nennen sie die Mahlzeit) zu Neuhaus und Telez vorgesetzet/ so viel als nemlich Armen darzu sich einfinden wollen/ deren gemeiniglich 8. bis 10000. erscheinen. Diese werden alle in dem Schloß-Platz 12. und 12. an einem Tisch gesetzet/ der Hauptmann und Obrigkeit des Orts tragen die Speisen auf/ wann die ersten gespeiset/ werden sie hinten zum Schloß ausgelassen/ und andere wieder hinein geführet bis sie alle gesättiget; Ihr Tractament ist erstlich ein Brodt von 3. Pfund/ eine Bier- oder Milch-Suppe/ das Eingeweyde von Fischen mit Butter/ zweyerley Gerichte von Karpen/ hierauf der gedachte süsse Brey von Hirse/ Erbsen oder Linsen/ dünne Bier so viel sie fordern/ endlich zum Beschluß sieben

Gulden, Fahn, verbildet aus Fahne, Fähnlein, Fähnlein, Fähnlein

Barry, Barrulet, ist ein Diminutivum von Barre, und bedeutet ein schmales Band, welches in einem Schilde gerade durchgehet. Es ist entweder allein, oder es kommen mehrere Barrulets in einem Schilde vor. Wenn sie gerade durchgehen, so werden sie Barrulets, wenn sie aber schief durchgehen, so werden sie Bendlets genennet. Wenn ein Barrulet mit einem Bendlet durchgehet, so heißt es Barrulet in Bendlet. Wenn zwey Barrulets mit einander durchgehen, so heißt es Barrulets in Bendlet. Wenn drey Barrulets mit einander durchgehen, so heißt es Barrulets in Bendlet. Wenn vier Barrulets mit einander durchgehen, so heißt es Barrulets in Bendlet. Wenn fünf Barrulets mit einander durchgehen, so heißt es Barrulets in Bendlet. Wenn sechs Barrulets mit einander durchgehen, so heißt es Barrulets in Bendlet. Wenn sieben Barrulets mit einander durchgehen, so heißt es Barrulets in Bendlet. Wenn acht Barrulets mit einander durchgehen, so heißt es Barrulets in Bendlet. Wenn neun Barrulets mit einander durchgehen, so heißt es Barrulets in Bendlet. Wenn zehn Barrulets mit einander durchgehen, so heißt es Barrulets in Bendlet. Wenn elf Barrulets mit einander durchgehen, so heißt es Barrulets in Bendlet. Wenn zwölf Barrulets mit einander durchgehen, so heißt es Barrulets in Bendlet. Wenn dreyzehn Barrulets mit einander durchgehen, so heißt es Barrulets in Bendlet. Wenn vierzehn Barrulets mit einander durchgehen, so heißt es Barrulets in Bendlet. Wenn fünfzehn Barrulets mit einander durchgehen, so heißt es Barrulets in Bendlet. Wenn sechzehn Barrulets mit einander durchgehen, so heißt es Barrulets in Bendlet. Wenn siebzehn Barrulets mit einander durchgehen, so heißt es Barrulets in Bendlet. Wenn achtzehn Barrulets mit einander durchgehen, so heißt es Barrulets in Bendlet. Wenn neunzehn Barrulets mit einander durchgehen, so heißt es Barrulets in Bendlet. Wenn zwanzig Barrulets mit einander durchgehen, so heißt es Barrulets in Bendlet. Wenn einundzwanzig Barrulets mit einander durchgehen, so heißt es Barrulets in Bendlet. Wenn zweyundzwanzig Barrulets mit einander durchgehen, so heißt es Barrulets in Bendlet. Wenn dreyundzwanzig Barrulets mit einander durchgehen, so heißt es Barrulets in Bendlet. Wenn vierundzwanzig Barrulets mit einander durchgehen, so heißt es Barrulets in Bendlet. Wenn fünfundzwanzig Barrulets mit einander durchgehen, so heißt es Barrulets in Bendlet. Wenn sechsundzwanzig Barrulets mit einander durchgehen, so heißt es Barrulets in Bendlet. Wenn siebenundzwanzig Barrulets mit einander durchgehen, so heißt es Barrulets in Bendlet. Wenn achtundzwanzig Barrulets mit einander durchgehen, so heißt es Barrulets in Bendlet. Wenn neunundzwanzig Barrulets mit einander durchgehen, so heißt es Barrulets in Bendlet. Wenn dreyßig Barrulets mit einander durchgehen, so heißt es Barrulets in Bendlet. Wenn einunddreyßig Barrulets mit einander durchgehen, so heißt es Barrulets in Bendlet. Wenn zweyunddreyßig Barrulets mit einander durchgehen, so heißt es Barrulets in Bendlet. Wenn dreyunddreyßig Barrulets mit einander durchgehen, so heißt es Barrulets in Bendlet. Wenn vierunddreyßig Barrulets mit einander durchgehen, so heißt es Barrulets in Bendlet. Wenn fünfunddreyßig Barrulets mit einander durchgehen, so heißt es Barrulets in Bendlet. Wenn sechsunddreyßig Barrulets mit einander durchgehen, so heißt es Barrulets in Bendlet. Wenn siebenunddreyßig Barrulets mit einander durchgehen, so heißt es Barrulets in Bendlet. Wenn achtunddreyßig Barrulets mit einander durchgehen, so heißt es Barrulets in Bendlet. Wenn neunundreyßig Barrulets mit einander durchgehen, so heißt es Barrulets in Bendlet. Wenn vierzig Barrulets mit einander durchgehen, so heißt es Barrulets in Bendlet. Wenn einundvierzig Barrulets mit einander durchgehen, so heißt es Barrulets in Bendlet. Wenn zweyundvierzig Barrulets mit einander durchgehen, so heißt es Barrulets in Bendlet. Wenn dreyundvierzig Barrulets mit einander durchgehen, so heißt es Barrulets in Bendlet. Wenn vierundvierzig Barrulets mit einander durchgehen, so heißt es Barrulets in Bendlet. Wenn fünfundvierzig Barrulets mit einander durchgehen, so heißt es Barrulets in Bendlet. Wenn sechsundvierzig Barrulets mit einander durchgehen, so heißt es Barrulets in Bendlet. Wenn siebenundvierzig Barrulets mit einander durchgehen, so heißt es Barrulets in Bendlet. Wenn achtundvierzig Barrulets mit einander durchgehen, so heißt es Barrulets in Bendlet. Wenn neunundvierzig Barrulets mit einander durchgehen, so heißt es Barrulets in Bendlet. Wenn fünfzig Barrulets mit einander durchgehen, so heißt es Barrulets in Bendlet. Wenn einundfünfzig Barrulets mit einander durchgehen, so heißt es Barrulets in Bendlet. Wenn zweyundfünfzig Barrulets mit einander durchgehen, so heißt es Barrulets in Bendlet. Wenn dreyundfünfzig Barrulets mit einander durchgehen, so heißt es Barrulets in Bendlet. Wenn vierundfünfzig Barrulets mit einander durchgehen, so heißt es Barrulets in Bendlet. Wenn fünfundfünfzig Barrulets mit einander durchgehen, so heißt es Barrulets in Bendlet. Wenn sechsundfünfzig Barrulets mit einander durchgehen, so heißt es Barrulets in Bendlet. Wenn siebenundfünfzig Barrulets mit einander durchgehen, so heißt es Barrulets in Bendlet. Wenn achtundfünfzig Barrulets mit einander durchgehen, so heißt es Barrulets in Bendlet. Wenn neunundfünfzig Barrulets mit einander durchgehen, so heißt es Barrulets in Bendlet. Wenn sechzig Barrulets mit einander durchgehen, so heißt es Barrulets in Bendlet. Wenn einundsechzig Barrulets mit einander durchgehen, so heißt es Barrulets in Bendlet. Wenn zweyundsechzig Barrulets mit einander durchgehen, so heißt es Barrulets in Bendlet. Wenn dreyundsechzig Barrulets mit einander durchgehen, so heißt es Barrulets in Bendlet. Wenn vierundsechzig Barrulets mit einander durchgehen, so heißt es Barrulets in Bendlet. Wenn fünfundsechzig Barrulets mit einander durchgehen, so heißt es Barrulets in Bendlet. Wenn sechsundsechzig Barrulets mit einander durchgehen, so heißt es Barrulets in Bendlet. Wenn siebenundsechzig Barrulets mit einander durchgehen, so heißt es Barrulets in Bendlet. Wenn achtundsechzig Barrulets mit einander durchgehen, so heißt es Barrulets in Bendlet. Wenn neunundsechzig Barrulets mit einander durchgehen, so heißt es Barrulets in Bendlet. Wenn siebzig Barrulets mit einander durchgehen, so heißt es Barrulets in Bendlet. Wenn einundsiebzig Barrulets mit einander durchgehen, so heißt es Barrulets in Bendlet. Wenn zweyundsiebzig Barrulets mit einander durchgehen, so heißt es Barrulets in Bendlet. Wenn dreyundsiebzig Barrulets mit einander durchgehen, so heißt es Barrulets in Bendlet. Wenn vierundsiebzig Barrulets mit einander durchgehen, so heißt es Barrulets in Bendlet. Wenn fünfundsiebzig Barrulets mit einander durchgehen, so heißt es Barrulets in Bendlet. Wenn sechsundsiebzig Barrulets mit einander durchgehen, so heißt es Barrulets in Bendlet. Wenn siebenundsiebzig Barrulets mit einander durchgehen, so heißt es Barrulets in Bendlet. Wenn achtundsiebzig Barrulets mit einander durchgehen, so heißt es Barrulets in Bendlet. Wenn neunundsiebzig Barrulets mit einander durchgehen, so heißt es Barrulets in Bendlet. Wenn achtzig Barrulets mit einander durchgehen, so heißt es Barrulets in Bendlet. Wenn einundachtzig Barrulets mit einander durchgehen, so heißt es Barrulets in Bendlet. Wenn zweyundachtzig Barrulets mit einander durchgehen, so heißt es Barrulets in Bendlet. Wenn dreyundachtzig Barrulets mit einander durchgehen, so heißt es Barrulets in Bendlet. Wenn vierundachtzig Barrulets mit einander durchgehen, so heißt es Barrulets in Bendlet. Wenn fünfundachtzig Barrulets mit einander durchgehen, so heißt es Barrulets in Bendlet. Wenn sechsundachtzig Barrulets mit einander durchgehen, so heißt es Barrulets in Bendlet. Wenn siebenundachtzig Barrulets mit einander durchgehen, so heißt es Barrulets in Bendlet. Wenn achtundachtzig Barrulets mit einander durchgehen, so heißt es Barrulets in Bendlet. Wenn neunundachtzig Barrulets mit einander durchgehen, so heißt es Barrulets in Bendlet. Wenn neunzig Barrulets mit einander durchgehen, so heißt es Barrulets in Bendlet. Wenn einundneunzig Barrulets mit einander durchgehen, so heißt es Barrulets in Bendlet. Wenn zweyundneunzig Barrulets mit einander durchgehen, so heißt es Barrulets in Bendlet. Wenn dreyundneunzig Barrulets mit einander durchgehen, so heißt es Barrulets in Bendlet. Wenn vierundneunzig Barrulets mit einander durchgehen, so heißt es Barrulets in Bendlet. Wenn fünfundneunzig Barrulets mit einander durchgehen, so heißt es Barrulets in Bendlet. Wenn sechsundneunzig Barrulets mit einander durchgehen, so heißt es Barrulets in Bendlet. Wenn siebenundneunzig Barrulets mit einander durchgehen, so heißt es Barrulets in Bendlet. Wenn achtundneunzig Barrulets mit einander durchgehen, so heißt es Barrulets in Bendlet. Wenn neunundneunzig Barrulets mit einander durchgehen, so heißt es Barrulets in Bendlet. Wenn hundert Barrulets mit einander durchgehen, so heißt es Barrulets in Bendlet.

Bouteilles, vide **Flaſchen**.

Brach-Vögel/ von dem Monaht Junio, oder Brach-Monaht alſo genannt/ weil ſie im ſelbigen am häuffigſten gefangen werden; Item, auch à Novalibus ſive Vervactis, von denen Brach-Aeckern/ als auf welchen die Brach-Vögel ſich gerne einfinden/ und in denen Furchen lauffen. Sie werden von dem Svencfelaio in folgende 5. Sorten eingetheilet/ als da ſind:

Pardalus primus, weil er mit bunten Flecken wie ein Parder beſetzet/ heiſſet auch Numenius, ſive arquata, weil ſein Schnabel wie ein Bogen gekrümmet/ item Gallina novalis major, weil er ſo groß als eine Bauren-Henne: Die Teutſchen Namen ſeynd/ **Brach-Huhn**/ **groſſer Brach-** oder **Geiß-Vogel.**

Pardalus ſecundus, Merula novalium, Vanellus fuſcus, ein **Brach-Amſel**/ **grauer Kybitz**/ wiewol ſie gröſſer als die gemeine Kybitz ſeyn.

Pardalus tertius, Gallina novalis media, Pluvialis, ein **Mittel-Brach-Vogel**/ **Pulvier** oder **Pulroß**/ Fr. *un Pluvier*, dieſer iſt kleiner als ein Kybitz.

Pardalus quartus, ſeu minor, Gallina novalis minor, Pluvialis altera ſpecies, ein **kleiner Brach-Vogel**; Dieſer iſt kaum ſo groß als eine Turtel-Taube.

Glareola nona, Gallinula novalis minor alia, Cenchramus Nonnii, ein **anderer kleiner Brach-Vogel**; Dieſer iſt ein wenig gröſſer als eine Wachtel.

Aldrovandus beſchreibet noch eine Art Brach-Vögel/ die er Phæopodes, von ihren dunckel-grauen Füſſen nennet; Er rechnet auch die Ortulans darunter/ und hält dafür/ daß die um Bononien und Florentz ſich häuffig findende Hortulani nichts anders ſind/ als Miliariæ Varronis und Cenchrami Ariſtotelis, wie ſie dann von Hirſe ſehr fett werden; Daher die Bononiſche und Florentiniſche Vogel-Steller ſelbige pflücken/ in Schachteln legen/ mit Mehl beſtreuen/ und alſo nach Rom ſenden/ woſelbſt ſie theuer verkauffet werden.

Das Fleiſch von allen dieſen Geflügel iſt wohl-ſchmäckend/ leicht-daulich/ geſund/ und gehöret nur auf vornehme Tafeln/ ſo gar/ daß man in Franckreich von einem ſehr delicaten Gaſte im Sprichwort ſaget: Er würde auch nicht zufrieden ſeyn/ wann man ihme gleich einen Pluvier vorſetzte.

Ihre Zubereitung iſt eben wie bey andern dergleichen Geflügel-Wercke/ ſonderlich bey denen Lerchen/ gemeldet worden.

Brandwein / Vinum aduſtum, Fr. *de l' Eau de Vie*, ein bekanntes/ und vielen naſſen Brüdern ſehr angenehmes Getränck. Es wird aber der Brandwein auf unterſchiedliche Weiſe gebrennet/ nehmlich aus Getrayde/ als Weitzen oder Rocken/

und

die Blase / giessen alsdann die obgedachte destillirte Substanz darüber / setzen den Helm auf die Blasen / richten die Röhren durch das Kühl-Faß mit kaltem Wasser / verkleiben die Fugen des Helms / legen Receptacula vor die Röhren / treiben mit gantz gelinden Feuer den Spiritum desselben herfür / und ziehen ihm also das Phlegma ab / bis sie am Geschmack merken / daß das geringe oder Phlegma hernach kommt / so hören sie alsdenn auf / nehmen die Vorlage-Gefässe hinweg / und verwahren den Brandwein in ein Fäßlein / Krug / oder dergleichen Geschirr / welches sie wohl vermachen; Und also haben sie einen recht guten Brandwein. Es pflegen auch die Brandweinbrenner wohl Achtung zu geben / daß das Feuer recht regieret werde / daß es stetig und fein gelinde / und nicht zu starck gehe / sonderlich wann man die Hefen destilliret / denn von zu starcken Feuer schiessen die Hefen heffrig zu den Röhren des Helms heraus / in die Vorlage / und kommet Schaden davon. Sie kommen aber solchen Schaden also vor: Wann sie mercken / daß vorne zu den Röhren des Helmes ein Rauch beginnet herauszugehen / so ist das Feuer zu starck / und gehet zu heiß / da rücken sie solches flux hinweg / oder dämpfen es sonsten / oder es scheust die Materia stracks hernach. Zu der ersten Destillation nehmen sie zur Feurung / neben den Kohlen / auch kleine gehauene Scheitlein Holtz / und alte Stubben / Stöcke oder Klötzlein von den Wurtzeln der Bäume aus den Wäldern / die fein alt und faul sind / und lange Feuer halten können. Aber zur andern Destillation oder Läuterung / gebrauchen sie zur Feuerung gar schlechte Kohlen. Die Brandweinbrenner hüten sich auch in läutern / daß sie zu den Röhren des Helms / dadurch die Destillation herausgehet / unten beym Recipienten / oder vorgesetzten Geschirren / mit keinen Lichte oder Feuer zu nahe kommen / dann sonst entzünden sie sich stracks / und wird alles in der Blase brennend / ja es stösset die Blasen und den Helm / und alles was es fassen kan auf Stücken / gleich als wann es Büchsen-Pulver wäre / und würde also die Mühe und Unkosten vergebens angewendet worden seyn.

Zum Behalt und Verwahrung des Brandweins nehmen die Brenner nicht gantz neue Fäßlein / Krüge / oder dergleichen Gefässe / denn wenn man den Brandwein darein geust / so ziehen solche Gefässe den Spiritum des Brandweins an sich / und der Brandwein wird schwächer davon / sondern sie gebrauchen solche Gefässe und Geschirre darzu darinnen entweder schon zuvor Wein gewesen / oder die schon mit laulicht-warmen Wasser angefüllet / etliche Tage gelegen haben / in solche ziehet sich der Spiritus nicht so sehr ein / als in die andern. Und soviel von der Art und Weise / Brandwein aus Getrayde zu brennen.

Brandwein aus Aepfel [illegible]

So nimm soviel Aepfel [illegible] stosse sie wie zum Mus / thue eines halben Brods groß Fermentum, oder Sauerteig / item, eine Schüssel voll Weitzen-Kleyen / rühre es in einem Zuber wohl durch einander / nimm ein warmes Wasser / nicht zu heiß / gieß es auf die Kleyen / und Sauerteig in einer Butte / oder grosses Faß / rühre es am Boden wieder um / alsdann schütte die gestossenen Aepfel hinein in das Faß / man muß es aber nicht gar vollan schütten / sondern einer guten Spannen hoch leer lassen. Gieß ferner zwo Schüssel voll wärmes Wasser darauf / und laß es stehen / wann die Aepfel gar faul sind 14. Tage / wann sie aber gemach frisch sind / 3. Wochen; Alsdann nimmt man die Aepfel / und schüttet den Brandwein-Kessel voll an / und brennet ihn fein / wie den andern Brandwein allgemach ab; Er rinnet Anfangs gar schlecht / nur daß er ein wenig nach Brandwein schmäcket. Wann nun dessen was erstlich abgeronnen / viel beysammen ist / so gieß es wieder in einem Kessel besonders / und allein / brenne ihn fein gemach / und nicht zu heiß. Man kan ihn auch mit Wacholder- oder Lorbeeren / oder sonst mit wohlriechenden Kräutern läuteren wie man will.

Von denen Pfirsischen kan man / wann sie häuffig wachsen / und sehr faulen / auch einen guten Brandwein [illegible]men / ohne daß man es am Geschmack ein wenig mercket. Durch dieses Mittel kan man auch alles Obst / wann es gleich zu faulen anfänget / nutzen / das Obst aber muß vorhero zermoschet in ein zimliches grosses stehendes Faß gethan / und Wasser darauf / doch nicht zuviel / gegossen werden; Also muß es stehen bleiben 24. Tage / oder bisweilen länger / nachdem es an einem kühlen oder warmen Orte stehet / bis es anfänget zu gähren / und sauer zu werden; Hernach wird es auf die gewöhnliche Weise / in den Brandwein-Kessel eingelegt und ausgebrannt.

Man hält davor / daß wann das Obst zum Ausbrennen im wachsenden Mond gelesen wird / es besser und kräfftiger sey / auch mehr Brandwein geben soll: Das Feuer muß nach und nach Anfangs nicht zu starck seyn / und bedarff steriger Aufsicht. Weil es auch Anfangs sehr viel Phlegma mit sich führet / kan man ihn durch wiederholte Destillation rectificiren / dardurch er zwar weniger / aber besser wird. Die Treber kan man hernach an einem trockenen Orte behalten. Sie sind gut vor die Schweine.

Wie von Wacholderbeeren / Calmus / Rosmarien / Anis und dergleichen Speciebus ein guter Brandwein zu machen sey / solches siehe unter jedes eigene Benennung / sonderlich aber was unter dem Worte Aqua Vitæ gemeldet worden.

Unter

Unter den Ländern / in welchen am meisten Brandwein getrunken wird / ist vornehmlich Moscau / wo dieser Seine Czarische Majest. grosse Revenüen von denen so genannten Zapfen oder Brandweins-Krügen Jährlich einzunehmen haben. Dergestalt der Herr Olearius der Russen ungemeine Lust zum Brandwein sauffen beschreibe, solches ist in dessen Persianischen Reis-Beschreibung p. 194. & seqq. zu lesen. Die Pohlen / als der Russen nächste Nachbaren / geben ihnen hierinn nichts nach / und weiß ein Polack seinen Knebel-Bart überaus wohl zu streichen / wann ihm ein guter Trunck Brandwein vor dem Munde kommt / in welchen sich offt gemeine Leute so voll sauffen / daß er ihnen zum Halse heraus zu brennen scheinet. In den gantzen Norden / und allen See-Städten / sonderlich unter See-fahrenden Leuten / ist der Brandwein Morgens und über der Mahlzeit sehr gebräuchlich; Wie dann auch die Kälte und rauhe Lufft / samt denen harten Speisen ein solches zu erfodern scheinen. Der Frantz-Brandwein / welcher häuffig / und bey gantzen Schiffs-Ladungen voll aus Bourdeaux, Nantes und Rochelle kommt / ist daselbst der gewöhnlichste und angenehmste; Wiewol auch viel Brandwein aus Geträyde / verdorbenen Rosinen / und andern Früchten gebrennet / und häuffig verschencket wird. Was irgends wohlbestellte Haußhaltungen seyn / da wird die Haus-Mutter dahin sorgen / daß sie immer etwas im Vorrath habe / welches sie entweder selbst abgezogen / oder doch zu rechter Zeit eingekauffet hat. Siehe ein mehres von Brandwein in unsern Handels-Materien, unter dessen Benennung.

Brasilianische Mahlzeiten und Speise-Arten kommen mit der Eingebohrnen übrer Barbarey in vielen Stücken überein. Ihr Mehl machen sie von der Mandioca-Wurtzel / welche vielen andern Americanischen Nationen auch bekannt ist.

Das Feuer zu ihrem Essen-Kochen schlägt man aus zweyen Höltzern / davon das eine hart / das andere weich ist; Das Harte macht man spitzig / und bohret damit in das Weiche / man legt auch ein wenig Baum-Wolle / oder etliche dürre Blätter daran / und fänget also Feuer.

Mit ihren Braten gehen sie also um: Man gräbet eine Grube in der Erden / streuet auf den Grund derselben etliche grosse Baum-Blätter / worüber das Fleisch gelegt / und mit dergleichen Blätter oben zugedecket / hernach mit Erden beworffen / und zugescharret wird; Uber solche aufgeschüttete Erde machet man alsdann ein grosses Feuer / und lässet es so lange brennen / bis das Fleisch wohl ausgebraten ist. Ihr geröstetes Fleisch bereiten sie zum künftigen Gebrauch folgender gestalt: Sie

Thon, Johann Nepomuk, Komponist, geb. 1. Mai 1823 zu Wien, gest. 1. Juli 1874 daselbst, studierte daselbst Musik, ward 1845 Mitglied der Hofkapelle, 1846 Lehrer am Konservatorium, 1851 Kapellmeister der Hofkapelle, 1865 Professor am Konservatorium und 1867 Vizehofkapellmeister. Er komponierte Opern, Ballette, Messen, Kantaten, Symphonien, Ouvertüren, Quartette, Quintette, Sextette, Oktette, Nonette, Klavierstücke, Lieder und Chöre.

Thon, Otto, Maler, geb. 1. Juli 1839 zu Dresden, bildete sich daselbst auf der Akademie unter Hübner und Leutze, ging 1861 nach Düsseldorf, wo er sich unter Lessing, Hasenclever und Vautier weiterbildete, und 1865 nach München, wo er sich dauernd niederließ. Er malt Genrebilder aus dem Volksleben, Porträte und Landschaften. Seine Hauptwerke sind: Der Bauernfänger (1865), Der Bauernadvokat (1866), Der Bauernkrieg (1867), Der Bauernkrieg (1868), Der Bauernkrieg (1869), Der Bauernkrieg (1870), Der Bauernkrieg (1871), Der Bauernkrieg (1872), Der Bauernkrieg (1873), Der Bauernkrieg (1874), Der Bauernkrieg (1875), Der Bauernkrieg (1876), Der Bauernkrieg (1877), Der Bauernkrieg (1878), Der Bauernkrieg

Schweine/ so man dann denselben vorsetzet. In dem Zu-Ehren-Getränckte Garapa betrincken sie sich gleichsam so starck / daß sie sich schier darüber todesauffen. Tag und Nacht mit Singen und Tantzen dabey zubringen / und so wohl das Weib als der Mann dem Sauffen abwartet: Wobey gleichwol zu bewundern / daß unter ihnen bey solchem Zechen kein Hader entstehet / es geschehe dann irgend aus Eyfersucht. Wann die Tapuyen (sind gewisse Brasilianer) Lust zu saufen haben / so tritt eine gantze Dorffschafft zusammen / gehen aus einem Hause ins andere / und besauffen sich bis aufs Erbrechen. Also findet man daselbst auch lustige Sauff-Bursche / gleichwie in Europa auch kein Mangel daran ist.

Es vermeynen aber die Brasilianer, es könne ihnen das Getränckte nicht wohl schmäcken / wann die Wurtzeln / oder der Mayz, von denen Männern gekäuet werden. Ihr gröstes Geschäfft gehet vor / wann sie einen Gefangenen schlachten wollen; Da sie dann alle in ihrem besten Feder-Schmuck erscheinen / und indem sie ihren Gefangenen am Spieß steckend haben / indeß lustig um das Feuer herum tantzen / bis er genug gebraten / und alsdann verzehret werden kan.

Sie feyren auch jährlich das Fest des Nord-Gestirns mit Tantzen / Thurniren und Renn-Spielen / zu welchem sie sich mit vielerhand Farben Federn trefflich schmücken; Ihre Füsse / Bast den Bäumen herwinden / das Haupt mit Honig salben / und das Haar eben auf den Scheitel mit einem Knopfe zusammen binden / in welchem sie eine grosse Feder stecken / und hierauf zusammen thurniren: Wer nun die Oberhand behält / hat sich eines sonderbahren Kleinodes / welches ihm von der gantzen Versammlung gereichet wird / zu erfreuen / und wird hinfort für einen Edelmann gehalten.

Brasilianisches Wurtzel-brod / hiervon berichtet Lerius cap. 9. daß die wilden Brasilianer in America zweyerley Wurtzeln haben / welche bey ihnen Aipy und Maniot genennet werden. Dieselbe wachsen in 3. oder 4 Monaten anderthalb Schuhe lang / und so dicke / wie eines Mannes Schenckel. Die Weiber ziehen solche Wurtzeln aus / und dörren sie über dem Feuer / (dann die Männer gehen damit nicht um) bisweilen zerreiben sie solche / wann sie noch frisch sind / und solches geschiehet mit scharffen Steinen / so in dem Holtze stecken / gleich einem Reib-Eisen / wie man bey uns den Merrettig / oder Muscat-Nüsse zerreibet. Wann sie nun die Wurtzeln also reiben / so wird schön weisses Mehl daraus; Dieses rohe Mehl / wie imgleichen auch der weisse Safft daraus / schmäcket wie frisches und wohl-gewässertes Krafft-Mehl.

Die Brasilianische Weiber machen grosse Töpfe zu diesem Mehl / derer jeder

Zeit, Zeitalter, Zeitbestimmung, Zeitdauer, Zeitfolge, Zeitgenosse, Zeitgeist, Zeitgeschichte, Zeitgewinn, Zeitlang, Zeitlauf, Zeitlebens, Zeitlich, Zeitlos, Zeitmaß, Zeitmesser, Zeitmessung, Zeitpunkt, Zeitrechnung, Zeitschrift, Zeitung, Zeitungsschreiber, Zeitungswesen, Zeitvertreib, Zeitwort, Zeitwörtlich, Zeitig, Zeitigen, Zeitigung, Zeitlich, Zeitlichkeit, Zeitlos, Zeitlosigkeit, Zeitweilig, Zeitweise, Zeitweisung, Zeitwort, Zeitwörtlich, Zeitwörtlichkeit, Zeitwörtlichkeit, Zeitwörtlichkeit

den verdünnten Alkohols Zeuge zu ziehen.

Nach Runge ist die rote Farbe des Blutes nicht durch Eisenoxyd bedingt, sondern durch eine Verbindung desselben mit einem Farbstoff, und auch Simon giebt an, daß das Eisen nicht die Ursache der Farbe sei, sondern daß es mit einem Farbstoff verbunden sei, der sich durch Alkohol ausziehen lasse. Nach Hünefeld ist das Eisen im Blute nicht an Oxyd gebunden, sondern an Schwefel, und Mulder hat gefunden, daß das Eisen im Blute an Phosphor gebunden sei. Nach Lehmann ist das Eisen im Blute an Albumin gebunden, und Scherer hat gefunden, daß das Eisen im Blute an Albumin

Wort, Wörtlein, Wörtchen, Wörtgen, Wörtgin, Wörtlin, Wörtchin, Wörtgin, Wörtlin, Wörtchin, Wörtgin, Wörtlin, Wörtchin

oder gar durch einen in einem [illegible] Tritt-Rad gehenden Hund / vor den Brat-Spieß herumgedrehet; Wie solches hin und wieder in Italien / sonderlich in der Frantzösischen Küche in ihren Küchen zu finden ist.

Brat-Würste / vide Würste.

Gesellen-Braten / heißt derjenige Braten / welchen die Lehr-Knechte des Gesellen-Wirths / wann sie losgesprochen / und nunmehro vor Gesellen erkläret werden / geben müssen. Was dessals vor sonderliche Ordnungen / und Ceremonien bey ihnen vorgehen / auch wie gewisse Professiones und Handwercker ihren Gesellen / Wöchentlich ein oder mehrmahl zu gewissen Tagen / oder in gewissen Zeiten des Jahres / Braten geben müssen / solches ist anderwärts berühret worden.

Brey / Puls, Pulmentum vel. Pulmentarium, Fr. *de la Bouillie*, nennet man insgemein alles dasjenige dünne und zerriebene Mueß / welches mit Löffeln gegessen / und anfänglich denen Kindern / die noch keine Zähne haben; Folglich auch zu gewissen Zeiten / erwachsenen Leuten / und endlich denen alten Betagten und Krancken / absonderlich denen die Zähne mangeln / und welche keine harte Speisen mehr verdauen oder kauen können / gegeben werden; Wie vordiesen der Rocken-Mehls-Brey / der Römischen Soldaten / ja gar der Orientalischen Völcker tägliche Kost gewesen ist / wie anderwerts schon angeführet worden.

Wie Weitzen-Mehl einen guten Brey zu machen:

Du nimm Weitzen-Mehl / rühre es an in einer Pfannen mit gemeiner Milch / daß es nicht knellicht werde / und gieß wieder Milch daran / als viel du des Mueß haben wilt / setze es aber nicht auf die Kohlen / oder auf das Holtz / sondern auf den Dreyfuß; Und wann du schier anrichten wilt / so thue Butter oder Schmaltz darein / laß noch ein wenig sieden; Darnach saltze es / und richte es an.

Item: Nimm schönes Mehl / soviel du selber wilt oder bedarffst / rühre es mit Eyer-Weiß an / zerklopffe es wohl / gieß einen guten Milch-Rohm daran / laß es sieden / wie einen Brey / doch daß er nicht knöllicht werde / rühre ihn fein wohl ab / gieß ein gut Theil Rosen-Wasser daran / auch Zucker und ein klein wenig Saltz; Wann er recht gekocht und fertig ist / so bestreue ihn mit Zucker.

Breyhan / vide Bier.

Broccoli, vide Kohl.

Brod / Panis, Fr. *du Pain*, ist eine solche Speise / welche Jungen und Alten dienlich ist / und welche allein / oder zu andern Dingen gegessen werden kan; Die auch gleichsam / als eine Materie aller Speisen / sich mit Fleisch / Fischen / Obst / und Kohl-Kräutern mischen

schen lässet; Und ob [illegible] anderes Speisen (ohne [illegible] Gesundheit) nicht wohl [illegible] gen. Uber [illegible] dem Mag [illegible] für andern [illegible] lichen Exan[illegible] gesun[illegible] deutig, Und die Kranken/ gleichwie sieden Appetit des Brods zum allerletzten verliehren/ also erlangen sie auch denselben bey ihrer Genesung zum ersten wieder.

Ob man nun wol das Brod für die erste Speise auf der Welt nicht halten kan/ angesehen unsere erste Eltern von Baum-Früchten für dem Fall gelebet; So ist es doch eine der ältesten Speisen/ und kan es wol seyn/ daß sie bald mit des Adams Acker-Bau ihren Anfang genommen / wiewol die Heilige Schrifft nur von den Garben Cains/ nicht aber vom Brod-backen zugleich Meldung thut. Auch ist das Brod kein solch nothwendig Stück / daß das Menschliche Leben ohne dasselbige nicht bestehen könte; Sintemahl nach der Sünd-Fluht nicht sofort alle Nationes vom Brod gelebet/ sondern wo ferne wir Herodoto, Diod. Siculo, und dergleichen alten Geschicht-Schreibern trauen wollen / so haben die Argivi sich mit Birnen/ die Meder mit Mandeln / die Athenienser mit Feigen / die Babylonier mit Datteln beholffen. Ja/ noch heut zu Tage brauchen die Grön- und Isländer gedörrten [illegible] und ein Theil der [illegible] Wurtzeln an [illegible] / wie solches von C. Bauhino L. 3. Pinac. botan. Sect. 1. [illegible] gemacht worden.

[illegible] oder natürliche [illegible] Das Brod verlehret/ [illegible] Wasser/ [illegible] und [illegible] Das Mehl [illegible] am der Grund- [illegible] nannten Viereck [illegible] (1) exulare, [illegible] / welches ist das subtilste und feinste Mehl. (2) Ex polline, welches ist das ordinaire grieß-Mehl. (3) Ex furfure, oder Kleyen.

Hierbey sind einige Umstände/ welche die Beschaffenheit des Mehls sehr ändern; Als (1) das Getraide selbst/ [illegible] : Sintemahl/ wann dasselbe gar sehr ausgedörret / und mager / so giebet es wenig Mehl; Ist es zu saftig und fett/ so giebet es viel Kleyen; Was sofort von der Tenne gemahlen wird/ giebet farinam excrementitiam, nicht so gesundes Mehl / als welches vorher etwas gelegen/ und gelinde abgetrocknet worden. (2) Die Mühlen/ also hält man das Mehl/ welches auf Wind-Mühlen gemahlen / wegen der ungleichen Bewegung schlimmer/ als das auf denen Wasser-Mühlen / weil diese in ihrem Lauffe eine mehrere Gleichheit halten. (3) Die Mühl-Steine / unter welchen die harten gut / die weichen aber steiniges/ und den Zähnen widerliches Mehl mahlen. (4) Die Beutel/

welche / nachdem sie weit oder dichte / auch verschieden Mehl geben.

Die Theile des Brods sind drey / als (1) Medulla, die Krume / oder das inwendige Weiche / und mit beyden Kürsten umgebene Theil / von welchem auch eigentlich dasjenige / was vom Brod geschrieben wird / zu verstehen ist. (2) Hetta, seu Crusta superior, die Ober-Kürste oder Rinde / welche wegen verzehrter Feuchtigkeit hitziger ist / als die Krume; Ja / wann sie gar zu sehr verbrandt / auch verbrandtes Geblüt machet. Daher lassen einige ihr Brod oben und unten beraspeln; Aber / wann die Ober-Rinde wohl gebacken ist / kan sie / wie Arn. Villanovanus in C. 29. Schol. Salern. schreibet / für gesunde Leute / die einen kalten Magen haben / und gerne mager seyn wollen / dienen / sonderlich nach andern Speisen; Weil sie alsdann den Magen-Mund stärcket / und das Abgehen der Speisen befodert. (3) Crusta inferior, die Unter-Kürste oder Rinde / welche von der vorigen an Truckenheit nicht unterschieden; Ja / wann sie mit Aschen besudelt / soll man sie zur Speise gar nicht gebrauchen.

Den Unterschied des Brods betreffend / so wird solcher von viererley hergenommen / als (1) à materia necessaria, das ist / von dem Mehle selbst; (2) à materia condimentaria, damit das Brod gleichsam gewürtzt wird; (3) à præparatione, von der Zubereitung; (4) ab accidentibus aliis, von einigen andern Zufällen.

Nach dem Ersten / nemlich nach dem Unterschied des Mehls / ist das Brod anzusehen / (1) daß es sey: Panis Siligineus ex flore farinæ, Herren-Brod / aus eitel Weitzen-Mehl / von welchem Galenus bezeuget / daß man es zu Rom Panem primarium genennet / und auf denen Gast-Mahlen nur denen Fürnehmsten vorgeleget. Das Picentinische Brod wird wol dergleichen gewesen seyn / davon Martialis L. 13. schreibet:

Picentina Ceres niveo sic nectare crescit.
Ut levis accepta spongia turget aqua.

Das (2) ist Panis similaceus aut similagineus, Semmel-Brod / aus dem reinesten Mehle / und ist also etwas geringer / als das vorige; Von diesen beyden Sorten ist zu erinnern / ob sie gleich die beste und reineste Nahrung geben / daß sie dennoch bey denen / die keine starcke Bewegungen des Leibes haben / durch steten Gebrauch Verstopfungen der Leber und der Kröß-Adern verursachen können; Und wollen einige hierinn den Grund suchen / warum grosse Herren und Semmel-Esser dem Stein und der Gicht mehr / denn andere Leute unterworffen sind. Der berühmte Kayserliche Medicus, Joan Crato muß dieser Meynung auch gewesen seyn / sintemahl derselbe / wie Caspar Hoffmannus l. 2. Med. Offic. C. 230. erzehlet / zwar die gantze Woche Weiß-Brod / den Freytag aber mit

mit den Fiſchen Haus-gebackenes Brodt propter abſterſionem gegeſſen. Vorgedachter Martialis hat der Semmel zu Ehren / dieſen Vers hinterlaſſen:

Nec poteris Similæ dotes numerare, nec uſus
Piſtori toties cum ſit & apta coquo.

Das (3) iſt Panis Cibarius, Speiſe- oder Geſinde-Brod / aus Mehl und aus dem reineſten Theil der Kleye gemacht; Dieſes nähret weniger / aber es gehet geſchwinder unten ab / und hält alſo den Leib weicher / als die vorigen. Das (4) Panis furfuraceus, Kleyen-Brod / aus eitel Kleye gemacht / giebet die wenigſte Nahrung / gehet aber am leichteſten wieder ab. Das (5) iſt Panis confuſaneus, Mang-Brod / aus Weitzen-Mehl / da Blume und Kleye nicht abgeſchieden / ſondern alles durch einander gemenget; Dieſes nähret mittelmäßig / und gehet auch mittelmäßig ab. Aus ſothanen fünf Arten iſt die erſte zwar bey uns bräuchlich / aber nicht ſo gemein als die Semmel / welche allenthalben zu kauffiſt / wiewol ſelbige / aus Eigen-Nutz der Becker / bisweilen anſtatt der weiſſen eine graue Farbe zeiget / und für die dritte Gattung paſſiren kan. Die vierte gehöret nicht für die Menſchen / als nur in Hungers-Noht. Die letzte iſt bey uns gar nicht gebräuchlich.

2. Rocken-Brod / wiewol aus dem Rocken ebenmäßig fünferley Mehl zubereitet werden kan / ſo iſt doch nur bey uns dreyerley Rocken-brod im gemeinen Gebrauch. Als (1) Panis candidus, Herren-Brod, aus dem zärteſten und weiſſeſten Mehl / welches / ob es gleich etwas weniger als Herren-Brod aus Weitzen nähret / ſo iſt es dennoch ein geſundes Brod / und welches mehr dann jenes abgehet. (2) Panis domeſticus, Haus-backen Brod / aus grieſen oder groben Mehl / welches auch noch gut / wann es wohl gebacken / lucker und friſch iſt / ſintemahl das Alte ſaurentzet; Im Fall es aber teigicht und ſchwer iſt / ſo ſetzet es Schleim um die Zähne / beſchweret den Magen / machet dick und melancholiſch Geblüt / ſonderlich bey müßigen Leuten / ja bey etlichen gar den Lenden-Stein. (3) Panis furfuraceus, Kleyen- oder Hunde-Brod / aus groben Mehl und Kleye durch einander / welches ungeſund / und nicht viel geachtet wird. Was ſonſt die Farbe betrifft / ſo beſtehet die Schmackhafftigkeit des Rocken-Brods nicht eben in der Weiſſe; Sintemahl man in Norwegen / Weſtphalen / und vielleicht an andern Orten mehr / Brod findet / welches aus deſſelben Land-Rockens Art ſchwartz von Farben / aber nichts deſto weniger fein und wohl-ſchmäckend iſt.

3. Gerſten-Brod / dieſes iſt im Jüdiſchen Lande ſehr gebräuchlich geweſen / wie aus der Heil. Schrifft an unterſchiedlichen Orten erhellet; Bey uns

uns aber wird die Gerſte zum Brodbacken niemahls gebraucht/ als nur im Mangel Weitzens oder Rockens. Wann es jedoch aus Noht geſchehen muß/ ſo finden ſich bey dem Gerſten-Brod diejenige Eigenſchafften/ welche ihm Galenus L. 1. Aliment. facult. C. 10. zuſchreibet: Nemlich/ es iſt etwas kälter als Weitzen-Brod/ und giebet keine dauerhaffte noch feſte Nahrung; Jedoch was aus den beſten Gerſten gebacken wird/ kömmet dem Weitzen-Brod ſo viel näher: Hingegen was aus leichter und geringer Gerſte gemachet iſt/ gleichet faſt dem Kleyen-Brod. Dis hat das Gerſten-Brod voraus/ daß es mehr als das Weitzene abſtergiret/ und geſchwinder von unten abgehet. Plinius aber muſtert es gar aus/ indem er Lib. 18. C. 7. ſaget: Panem ex hordeo antiquis uſitatum vita damnavit, quadrupedumque tradidit refectibus; Die heutige Art zu leben/ hat das bey denen Alten bräuchliche Gerſten-Brod verworffen/ und dem Vieh zum Futter hingegeben.

4. **Haber-Brod** iſt bey uns gleichfals nicht gangbar/ wiewol es in Hungers-Noht zuweilen gebacken werden muß. Galenus Lib. 1. Aliment. C. 14. bezeuget: Es ſey unangenehm vom Geſchmack/ nähre gar wenig/ und ſtopfe weder/ noch erweiche den Leib/ ſondern halte in dieſem Stücke die Mittel-Straſſe.

5. **Reiß-Brodt** iſt bey denen Oſt-Indianern ſehr gemein/ wie ſolches ſchon erinnert worden; Es giebet zwar genugſame aber dabey dickhaffſtige und ſtopffende Nahrung.

6. **Hirſe-Brodt**/ deſſen gedencket Plinius lib. 18. c. 7. und ſetzet hinzu/ es ſey kein Getrayde ſchwerer/ gebe auch keines mehr Mehl als der Hirſe. Galenus lib. 1. Aliment bezeuget/ daß das Hirſen-Brodt ſehr wenig nähre/ es ſey kalt/ dürre und brüchlich wie Sand oder Aſche/ weil es gar keinen Schleim noch Fettigkeit bey ſich hat/ und könte alſo einen feuchten Leib wohl austrucknen; So lang es friſchgebacken und warm aus dem Ofen kommt iſt es ſüßlich/ nachdem es aber alt worden/ kan man es ohn Verdruß nicht genieſſen/ wie dieſer Unterſcheid dem Columellæ lib. 2. Rer. Ruſt. c. 9. ſchon bewuſt geweſen. Die Galconier bereiten das Hirſen-Brodt auf dreyerley Weiſe/ davon Joſeph. Quercetanus dixt. Polyhiſt. nachzuſchlagen. Hieher gehöret auch Panis ex Panico-Brodt aus Heyde-Korn gebäcken/ davon Plinius l. c. meldet/ quod rarius fiat, quam ex milio, daß es noch ſeltener als Hirſen-Brodt gebacken werde; Die Urſach iſt leicht zu treffen/ weil nemlich das Heyde-Korn noch viel geringer als der Hirſe iſt.

7. **Brodt aus mancherley andern Gewächſen gemacht** erzehlet Bruyerinus l. 11. Rei Cibar. C. 25. daß in Franckreich die Einwohner des Ceno-

Cenomaniſchen Gebürges / und die in Perigord die Caſtanien auf Hurden dörren / nachgends ſelbige mahlen und Brod daraus backen. In Syrien ſoll Brod aus gedörreten Mäusen geſchehen. An etlichen Orten werden auch Buchweitzen / Bohnen und Erbſen / in Iſland gedörrte Fiſche / in Weſt-Indien die Wurtzel von der Jucca zu Brodt-Mehl bereitet. In Hungers-Noht macht man Brodt aus Türckiſchen Weitzen / Kichern / Wicken / Dräſpe / und auch noch wohl aus etwas Geringers / ſintemahl es nach dem gemeinen Sprichwort heiſſet: Fames multa docet. Der Hunger iſt ein Lehrmeiſter / oder guter Koch / und Hunger ſterben iſt nach dem Urtheil des Homeri l. Odyſſ. 7. der erbärmlichſte Tod / deſſen Vers in Latein ohngefehr alſo lautet:

Dura quidem miſeris mors eſt mortalibus omnis.
Sed periiſſe fame, res una miſerrima longe eſt.

Zweytens wird auch das Brodt nach ſeiner Abwürtzung oder nach denjenigen Dingen die den Brodt anſtatt der Würtze dienen können / zubetrachten ſeyn; Unter ſolchen iſt nun

1. Der Sauerteig / ohn welchen der Teig nicht wohl aufgehet / und folglich nicht zu leichten und verdaulichen Brod gebacket werden kan; Es muß aber auch darinn eine Maaß gehalten werden / ſintemahl wann des Sauer-Teigs zu wenig / ſo giebt es ein rohes Brodt / welches nicht wohl durch den Leib vertheilet wird / und langſam unten abgehet; iſt aber deſſelben zu viel / ſo giebet das Brodt / weil es gar zu diſſipable oder lucker iſt / wenig Nahrung. Ungeſeuertes Brodt müſſen die Juden zur gewiſſen Jahrs-Zeit / nach dem Geſetz Moſis eſſen; ſonſten aber beſchweret es den Magen / verſtopffet die Kroß-Adern / und iſt faſt niemand bequem oder geſund.

2. Das andere Gewürtz iſt das Saltz. Wenn das Brodt gar nicht / oder doch gar zu wenig geſaltzen iſt / ſo giebet es Urſach zum Stein / und andern Kranckheiten / allzuviel aber dörret es aus / und machet trucken Geblüt; Mittelmäſſig aber geſaltzen iſt es dem Munde angenehm / wird leicht verdauet und vertheilet.

3. Das Waſſer. Wann das Mehl mit gehöriger Maaß des Waſſers geknettet wird / ſo giebet es lucker und leichtes Brodt / welches zwar bald zuverdauen aber weniger Nahrung giebet. Iſt des Waſſers zu wenig / ſo wird das Brodt derbe / und giebet mehr / aber langſamere Nahrung; iſt des Waſſers zu viel ſo wird das Brodt wäſſerig; und noch mehr / wann es mit kaltem Waſſer eingeſeuret wird / ſintemahl alsdann die Krume zuſammen backet / und gleichſam waſſer-ſtripig durchzogen ſcheinet.

Nach der Zubereitung haben wir an dem Brodte neunerley Sorten zu-

be-

betrachten: (1) Das bloſſe **Knetten mit Saltz und Waſſer**/ wann damit behöriger Maaſſen das Mehl durchgearbeitet wird/ ſo wird die Schleimigkeit des Mehls dadurch gedämpffet/ und erfolget löſſlich Brodt. Wird es aber nicht gnugſam durchgearbeitet/ ſondern es erſcheinen nach dem Backen annoch kleine Klümplein Mehl darinn/ ſo beſchweret ein ſolches Brodt/ blehet auf/ und machet Verſtopffungen. (2) **Das Knetten mit Milch** giebt ein Brodt/ welches mehr/ als das mit Waſſer Geknete/ das kleine Geäder im Leibe verſtopffet. Was (3) **das Backen** anbelanget/ wann ſelbiges mäſſig und gebührlich in einem von truckenen nicht wurmſtichigen/ noch dampfigen Holtz erhitzten Ofen geſchiehet/ ſo wird daraus ein leichtes/ natürliches/ feuchtes/ dem Munde angenehmes und verdauliches Brodt. Mangelt aber etwas an dem Backen/ ſo bleibet es im Munde zähe und ſchleimet/ wirds zu viel gebacken/ ſo verliehret es durch die heffrige Hitze den nährenden Safft. (4) Panis Clibanites, **das in einem doppelten oder zwey-bodigen kupffern Ofen gebackene Brodt**/ da nemlich unten das Feur/ oben das Brodt lieget; Solches wurde von denen Alten für das Beſte gehalten. Dergleichen Ofen wird von Catone Teſtum genannt. (5) Panis Furnarius, welches in einem gemeinen Ofen gebacken wird. (6) **Iſt** Panis Toſtus, **oder das auf der Röſte/ oder auf dem heiſſen Herd/ oder auf heiſſer Aſche gebackene Brodt**/ ſolches iſt ſchädlich/ alldieweil das Auswendige verbrandt wird/ und das Inwendige roh bleibet. (7) Subcinericius, **welches mit heiſſer Aſche beſchüttet/ und alſo darunter wie die Aſch-Kuchen gebacken wird**; ſelbiges iſt unter allen das ärgſte/ weil es die Aſche an ſich ſelbſt verſchlimmert. (8) Biſcoctus, Biſcuit oder **Zweyback** hat eine Krafft auszutrucknen/ und das Weitzene läſſet wenig Unrath nach ſich. (9) Panis Lotus, **das gegaſſelte Brodt**/ welches/ wann es halb gahr/ aus dem Ofen gezogen/ mit Waſſer beſtrichen/ und umgekehret/ hinein geſchoben/ nachgehends/ wann es gantz gahr/ abermahl beſtrichen oder gegaſſelt wird/ damit beyde Seiten gleich werden/ iſt leicht und ſchwammig/ nehret aber wenig.

Nach andern Zufällen iſt das Brod zu betrachten: (1) **Dem Alter nach**/ als da iſt das friſche/ oder neu-gebackene Brod entweder noch warm/ und zur Geſundheit nicht dienlich/ oder es iſt erkaltet/ und alsdann geſund/ oder von geſtern/ welches dieſem zwar am neheſten; Jedoch gilt davon der Ausſpruch Hypocratis, welcher l. de Affection ſaget: Panis purus ex farinis ad robur & Virium refectionem magis confert, quam qui non eſt in cerniculo per-

pur-

purgatus & recens quam heſternus, & ex farinis recentibus, quam ex vetuſtiſſimis. Iſt alſo das heutgebackene Brodt beſſer / als das von dreyen Tagen ſchon truckne / und hart zu verdauende. Alt-gebacken Brodt machet auch melancholiſch Geblüt / und verhärtet den Leib / wird auch leicht ſchimlich / ſonderlich an einem feuchten Ort. (2) **Der Farbe nach** / iſt das weiſſe beſſer / giebet auch reiner Geblüt und Geiſter / als das ſchwartze / wiewol ſchon erwehnet / daß man in einigen Provintzen auch natürlich ſchwartz Brodt habe / ob es gleich von dem feinſten Mehl gebacken. Athenæus erzehlet / l. 6. c. 5. von dem Parafito Philoxeno, als einsmahls ſchwartz Brodt aufgeleget worden / daß er zu dem / der ihn eingeladen hatte / höniſch geſprochen: Lege nicht viel auf / ne Noctem inducas, damit es nicht finſter werde. (3) **Der Gröſſe nach** / ſo giebet das groſſe Brodt / weil ſeine Feuchte von dem Feur nicht ſehr ausgekocht / ſtarcke Nahrung / aber es beſchweret den Magen / und dieweil es ungleich ausgebacken / machet es Blehungen. **Das Kleine** / weil es durch die Gewalt des Feuers eine gar zu dicke Krüſte überkommen / machet verbrant Geblüt / es ſey dann / daß man die Krüſte wegthue. Das Mittelmäſſige iſt beſſer als dieſe Beyden (4) **Der Subſtantz nach** / ſo dienet Panis Solidus, das veſte oder derbe Brodt für arbeitſame Leute / welche veſter Nahrung benöhtiget ſeyn / für die Zarten aber gehöret leicht und lucker Brodt / Panis habens oculos. (5) **Brodt ohne andere Speiſe gegeſſen** / wann es einen ſchleimhafften oder mit böſen Feuchtigkeiten erfüllten Magen antrifft / verſauert darinn / entweder weil es nicht kan verdauet werden / oder weil es das Acidum Ventriculi, die natürliche Säure im Magen / erhöhet oder vermehret / daher ein ſauer Geſchmack im Munde entſtehet. (6) **Brodt zu viel gegeſſen** / wann es im Magen lange lieget / drücket denſelben / und die Bruſt zugleich mit / wann es unverdauet herabgehet / ſo verſtopffet es die Venas lacteas oder Chyl-Adern / ſammt der Leber; wird es aber wohl verdauet / ſo verurſachet es Plethoram, einen zu groſſem Uberfluß des Geblüts. (7) **Das geſchnittene oder gebrochene Brodt** iſt geſunder / als das zerriebene / dahero verbietet man / daß denen Krancken kein gerieben Brodt ins Bier gethan werde / ſondern gantze Stücken / weil man fürchtet / das Geriebene möchte am Boden des vorhin ſchwachen Magens hangen bleiben; aber in Hüner- und Kalb-Fleiſch-Brühen dienet das Geriebene recht wohl / und giebet gute Nahrung. Bey dem gebrochenen Brodt fället mir ein Pythagoræ bekanntes Symbolum: Panem ne frangito. Man ſoll das Brodt nicht brechen; welches dennoch

noch nicht dem Buchſtabe nach zu verſtehen / als wann man gar kein Brodt anbrechen ſolte / ſondern vielmehr von der Freundſchafft die vor Alters durch Brod bedeutet worden / welche man heilig halten / und keines weges zerreiſſen ſolte / wie es Eraſmus Chil. I. Adag. Cent. 1. ausleget / und noch dieſe nachdenckliche Worte hinzufüget: Unde & Chriſtus Princeps noſter diſtributo pane, perpetuam inter ſuos amicitiam conſecrabat, proinde non convenit frangi id, per quod amici conglutinarentur. So iſt auch aus denen Hiſtorien bekannt / daß vor dieſem die feyerlichſte Ceremonie zwiſchen Mann und Weib die mit einander in die Ehe tretten wollen / dieſe geweſen: daß ſie ein gantzes Brodt zuſammen getheilet / und jedes die Hälffte zu ſich genommen und auffgegeſſen. Mehrere Betrachtungen / um ein gutes Brodt zu erkennen / werden auch genommen: (1) Von den Brodt-Korn ſelbſt. (2) Von der Mühle. (3) Von der Gütigkeit des Waſſers. (4) Von den Back-Ofen. Und (5) von der Art zu backen.

Das erſte / nehmlich das **Brodt-Korn** betreffend / ſo iſt der reine / ſaubere / groſſe / und von ſchön-färbige Weitzen / der beſte von allen Brodt-Korn / als da ſind Rocken / Haber / Gerſte / Erbſen / Bohnen / und ander Getrayde / deſſen ſich die Armen / guten Kauffs halber / bedienen müſſen. Das Korn / ſo auf ſteinichter und leichter Erden wächſt / deſſen Halm auch groß und ſtarck iſt / wird vor das beſte Brodt-Korn gehalten / mehr als dasjenige / ſo auf feſtem Erdreich wächſt / ſintemahl ſelbiges leichtlich auffällt / und nur einen langen und leichten Halm hat. Das neue Korn machet das Brodt allezeit lieblicher von Farben / mürber und von beſſern Geſchmack / als das alte Korn; Es giebt aber auch mehr Kleyen / weil das alte Korn / durch viel umſchauffeln auf dem Boden / ſeine Rinde faſt verliehret / und darnach alles zu Mehl wird.

Wegen dem was bey der Mühlen zu bemercken vorkommt / wird hernach unter dem Worte **Mehl** Meldung geſchehen.

Die **Gütigkeit des Waſſers** betreffend / iſt ſelbige ſo nöthig / daß es auch eines der vornehmſten Stücken zu achten / welche das Brodt vergütet.

Man hat aber viererley Waſſer / nemlich / Fluß / Spring- / Zieh-Brunn und Regen-Waſſer / welches man in Küffen und Ciſternen bewahret. Die Probe davon zu nehmen / ſo wäget eines jeglichen Waſſers ein Quart / und mercket welches das leichteſte / und alſo das beſte ſey. Das ſicherſte Mittel aber deſſen Gütigkeit zu urtheilen / iſt im Geſchmack des Brodes.

Den **Ofen** belangend / ſo iſt von nöthen / daß das Gebäu dick / auch oben und unten herum von gutem Gemäuer

ſey

ſey / daß er einen engen Mund habe / niedrig von Gewölbe / gleichmäßig und langſam geheitzet werde / damit die Wärme deſto beſſer durchdringe. Die groſſe lange Stücken Holtz / und ſonderlich von Hage-Büchen / ſind viel beſſer als die Reiſer / oder ander Brenn-Holtz / dieweil das letztere viel Aſche gibt / welche eine vielfältigen Abnehmung bedarff / ſo man den Ofen überall gleich warm haben will. Der Heerd von freyer Erden iſt beſſer als ein gepflaſterter.

Die **Art zu backen** belangend / ſo ſollerſtlich von dem **gemeinen Brode** geredet werden: So ihr demnach eine Art Brodt vor euer Geſinde backen wollet / ſo nehmet vier Spint Rocken- und ein Spint Gerſten-Mehl / welches ohngefehr ein Bäckſel gibt / und laſt es durch eine grobe Siebe oder Beutel lauffen / von dieſem Mehl nehmet des Abends um 10. Uhr ohngefehr ein Spint / und thut es zum Sauerteige / welchen ihr mit ſelbigem Mehle wohl bedecket. Dieſen Teig zu befeuchten / muß man im Winter das Waſſer ſo warm machen / als es die Hände vertragen können. Im Sommer aber darff es nur laulich ſeyn / und alſo nach Beſchaffenheit der andern beyden Zeiten / von mittelmäßiger Wärme. Des nächſt-folgenden Tages / wann der Tag anbricht / thut ihr das übrige Mehl zu eurem Sauerteig / und knetet alles durch. Arbeitet auch ſolchen Teig ſo lange / bis er ziemlich feſte wird; Dann / je weicher der Teig / je mehr Brodt werdet ihr zwar haben / es wird aber auch deſto weniger vorhalten / weil das leichte Brodt eher verzehret wird / als das ſchwere.

Wann nun eurer Teig wohl geknetet worden / ſo thut ihn wieder in den Back-Trog / kehret das oberſte unten / und ſtoſſet die Fauſt an 3. oder 4. Orten mitten in den Teig / bis auf des Troges Grund / bedecket es hernach wohl mit Säcken / oder andern Decken. Wann nun eine Zeitlang hernach (doch mehr im Winter als im Sommer) ihr nach eurem Teige ſchauet / und mercket / daß die Löcher wiederum gantz zu ſeyn / ſo iſt es ein Zeichen / daß der Teig genugſam aufgegangen ſey. Alsdann laſſet den Back-Ofen durch jemand anders wärmen / dann es iſt faſt unmöglich / daß einer auf den Teig und Ofen zugleich warten möge. Theilet alsdann den Teig in Stücken von einander / und machet jeglich Theil ohngefehr 10. bis 12. Pfund ſchwer. Hernach formiret ſolchen Teig als ein Brodt / und leget es auf ein Tuch oder Tiſch-Tuch. Machet auch zwiſchen jedes eine Spalte / damit das Brodt nicht an einander klebe.

Wann dann ferner euer Back-Ofen heiß iſt / welches ihr alſo erkennet / indem ihr einen Stock nehmet / und damit gegen das Gewölbe oder den Heerd ſtoſſet / ſo werdet ihr kleine Fünckelein

Bier-Bank, ein Bank, worauf Bier-Fässer gelegt werden.

Bier-Bier, ein Bier, so stark, daß es fast wie Bier ist.

Bier-Brauer, ein Brauer, der Bier braut.

Bier-Brauerey, ein Haus, worinnen Bier gebraut wird.

Bier-Brod, ein Brod, welches in Bier gebacken wird, und in Bier-Suppen gebraucht wird. Man backt es auf folgende Art: Man nimmt Bier-Hefen, und rührt sie mit Mehl und Wasser zu einem Teig, und läßt ihn aufgehen. Alsdann macht man Brod-Laibe daraus, und backt sie im Ofen. Sie werden sehr leicht, und sind gut, wenn sie gut gerathen sind, wie Semmel-Brod. Das Bier-Brod ist in Bier-Städten, wie Nürnberg, in großem Gebrauch, und wird in Bier-Suppen, und auch in Milch-Suppen, und sonderlich bey Kranken, so gut als Semmel-Brod gegessen.

Bier-Brücke, eine Brücke, worauf Bier-Fässer gelegt werden.

Bier-Brühe, ein Getränke, welches aus Bier, Zucker und Gewürz gemacht wird, und warm getrunken wird

dem Feuer/ ein einem irrdenen Gefäß/ zu Brod röſten. Merckwürdig iſt/ daß/ wann man es ehe es ſtinckend und würmigt worden/ eſſen wolte / ſolches/ wie der ſtärckeſte Gifft / das Hertz abſtoſſen ſolte/ da es hingegen vorbeſagter maſſen keinen Schaden thut / und gute Nahrung giebet. Nieremberg. H. N. lib. 14. c. 101. p. 330.

In denen Moluckiſchen Inſuln findet ſich ein Baum / ungefehr 10. Schuh hoch / welcher oben in den Gipfel ſich gantz rund / wie ein Teller zuſammen ziehet; Mitten in demſelben zeuget die Natur ein weiß Mehl / von welchem die armen Leute derſelbigen Inſul ſich erhalten / und es wie ander Mehl zum Brod-backen anrühren / kneten und ausbacken; Es ſoll aber alsdann erſt einen guten Geſchmack haben/ wann man etwas Pfeffer/ Canehl/ und Zucker darzu thut. Cluſius Lib. 2. Exoticor. cap. 3. p. 8. & 6.

Ein anderer Baum/ Sagu genannt/ der in Oſt-Indien wohl-bekandt iſt/ hat unter ſeiner Rinde eine 3. Finger dicke weiche Materiam, aus welcher die Einwohner gut Brod backen können.

Welcher geſtalt die Javaner mit der Wurtzel Culcas verfahren müſſen/ ehe ſie Brod daraus backen können / ſolches iſt unter dem Worte *Culcas* zu erſehen.

In dem Lande Chili in America wächſt ein gewiſſes Kraut/ faſt wie unſere Wegwarten geſtaltet/ Luce genannt; Dieſes kommt aus den Felſen wie andere Stein-Kräuter/ wann es an der Sonnen getrucknet worden/ macht man Brod/ ſo einen ſehr angenehmen Geſchmack hat/ daraus.

Brombeer ſind zweyerley Arten/ als Rubus vulgaris, ſive fructu nigro, Rubus arvenſis, **ſchwartze gemeine Brombeer**/ welche etwas höher wachſen als die andere Sorte, die glat an der Erden fort kreucht/ und heiſſet Rubus repens fructu cæſio, Rubus minor humilis, **blau-ſchwartze Brombeeren.**

Das Temperament der vollkommen Reiffen / iſt gleichwie der Maulbeeren/ mäßig warm/ aber die dabey befindliche Feuchte haben etwas gelind Zuſammen-Ziehendes; Dahero bezeuget Galenus Lib. 2. alim. c. 13. von ihnen / daß ſie den Leib nicht laxiren/ ſondern vielmehr anhalten; Ja/ wann jemand dieſelben häuffig zu ſich nehme/ ſo würde er Magen-Drücken oder Haupt-Pein davon empfinden. Sind alſo die Brombeeren nur ein Tractament für diejenige/ welche etwan einiger Anhaltung oder Stopfung bedürffen/ auſſerdem ſoll man ſie auf die Apotheck (einen geſunden Syrup/ Diamoron oder Maulbeer-Safft genannt/ daraus zu verfertigen) verweiſen.

La Brouſſe-**Käſe**/ vide **Käſe**.

Brühe / wird derjenige Liquor (er beſtehe gleich in Waſſer/ Bier/ Wein oder Eßig) genannt/ in welchem die

Mond, Mondmonat, Mondjahr, Mondfinsterniß, Mondwechsel, Mondzeit, Mondzirkel, Mondzyklus, Mondgebirge, Mondberge, Mondflecken, Mondkarte, Mondkugel, Mondkunde, Mondlehre, Mondmann, Mondmenge, Mondmesser, Mondmessung, Mondmonat, Mondnacht, Mondnähe, Mondnetz, Mondnetzkarte, Mondnetzkugel, Mondnetzkunde, Mondnetzlehre, Mondnetzmann, Mondnetzmenge, Mondnetzmesser, Mondnetzmessung, Mondnetzmonat, Mondnetznacht, Mondnetznähe, Mondnetzpunkt, Mondnetzpunktkarte, Mondnetzpunktkugel, Mondnetzpunktkunde, Mondnetzpunktlehre, Mondnetzpunktmann, Mondnetzpunktmenge, Mondnetzpunktmesser, Mondnetzpunktmessung, Mondnetzpunktmonat, Mondnetzpunktnacht, Mondnetzpunktnähe, Mondnetzpunktnetz, Mondnetzpunktnetzkarte, Mondnetzpunktnetzkugel, Mondnetzpunktnetzkunde, Mondnetzpunktnetzlehre, Mondnetzpunktnetzmann, Mondnetzpunktnetzmenge, Mondnetzpunktnetzmesser, Mondnetzpunktnetzmessung, Mondnetzpunktnetzmonat, Mondnetzpunktnetznacht, Mondnetzpunktnetznähe, Mondnetzpunktnetzpunkt, Mondnetzpunktnetzpunktkarte, Mondnetzpunktnetzpunktkugel, Mondnetzpunktnetzpunktkunde, Mondnetzpunktnetzpunktlehre, Mondnetzpunktnetzpunktmann, Mondnetzpunktnetzpunktmenge, Mondnetzpunktnetzpunktmesser, Mondnetzpunktnetzpunktmessung, Mondnetzpunktnetzpunktmonat, Mondnetzpunktnetzpunktnacht, Mondnetzpunktnetzpunktnähe, Mondnetzpunktnetzpunktnetz, Mondnetzpunktnetzpunktnetzkarte, Mondnetzpunktnetzpunktnetzkugel, Mondnetzpunktnetzpunktnetzkunde, Mondnetzpunktnetzpunktnetzlehre, Mondnetzpunktnetzpunktnetzmann, Mondnetzpunktnetzpunktnetzmenge, Mondnetzpunktnetzpunktnetzmesser, Mondnetzpunktnetzpunktnetzmessung, Mondnetzpunktnetzpunktnetzmonat, Mondnetzpunktnetzpunktnetznacht, Mondnetzpunktnetzpunktnetznähe, Mondnetzpunktnetzpunktnetzpunkt, Mondnetzpunktnetzpunktnetzpunktkarte, Mondnetzpunktnetzpunktnetzpunktkugel, Mondnetzpunktnetzpunktnetzpunktkunde, Mondnetzpunktnetzpunktnetzpunktlehre, Mondnetzpunktnetzpunktnetzpunktmann, Mondnetzpunktnetzpunktnetzpunktmenge, Mondnetzpunktnetzpunktnetzpunktmesser, Mondnetzpunktnetzpunktnetzpunktmessung, Mondnetzpunktnetzpunktnetzpunktmonat, Mondnetzpunktnetzpunktnetzpunktnacht, Mondnetzpunktnetzpunktnetzpunktnähe, Mondnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetz, Mondnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzkarte, Mondnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzkugel, Mondnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzkunde, Mondnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzlehre, Mondnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzmann, Mondnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzmenge, Mondnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzmesser, Mondnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzmessung, Mondnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzmonat, Mondnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetznacht, Mondnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetznähe, Mondnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunkt, Mondnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktkarte, Mondnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktkugel, Mondnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktkunde, Mondnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktlehre, Mondnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktmann, Mondnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktmenge, Mondnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktmesser, Mondnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktmessung, Mondnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktmonat, Mondnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnacht, Mondnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnähe, Mondnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetz, Mondnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzkarte, Mondnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzkugel, Mondnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzkunde, Mondnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzlehre, Mondnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzmann, Mondnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzmenge, Mondnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzmesser, Mondnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzmessung, Mondnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzmonat, Mondnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetznacht, Mondnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetznähe, Mondnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunkt, Mondnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktkarte, Mondnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktkugel, Mondnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktkunde, Mondnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktlehre, Mondnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktmann, Mondnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktmenge, Mondnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktmesser, Mondnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktmessung, Mondnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktmonat, Mondnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnacht, Mondnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnähe, Mondnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetz, Mondnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzkarte, Mondnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzkugel, Mondnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzkunde, Mondnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzlehre, Mondnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzmann, Mondnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzmenge, Mondnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzmesser, Mondnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzmessung, Mondnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzmonat, Mondnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetznacht, Mondnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetznähe, Mondnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunkt, Mondnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktkarte, Mondnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktkugel, Mondnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktkunde, Mondnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktlehre, Mondnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktmann, Mondnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktmenge, Mondnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktmesser, Mondnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktmessung, Mondnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktmonat, Mondnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnacht, Mondnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnähe, Mondnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetz, Mondnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzkarte, Mondnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzkugel, Mondnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzkunde, Mondnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzlehre, Mondnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzmann, Mondnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzmenge, Mondnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzmesser, Mondnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzmessung, Mondnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzmonat, Mondnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetznacht, Mondnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetznähe, Mondnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunkt, Mondnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktkarte, Mondnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktkugel, Mondnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktkunde, Mondnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktlehre, Mondnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktmann, Mondnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktmenge, Mondnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktmesser, Mondnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktmessung, Mondnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktmonat, Mondnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnacht, Mondnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnähe, Mondnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetz, Mondnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzkarte, Mondnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzkugel, Mondnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzkunde, Mondnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzlehre, Mondnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzmann, Mondnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzmenge, Mondnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzmesser, Mondnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzmessung, Mondnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzmonat, Mondnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetznacht, Mondnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetznähe, Mondnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunkt, Mondnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktkarte, Mondnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktkugel, Mondnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktkunde, Mondnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktlehre, Mondnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktmann, Mondnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktmenge, Mondnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktmesser, Mondnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktmessung, Mondnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktmonat, Mondnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnacht, Mondnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnähe, Mondnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetz, Mondnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzkarte, Mondnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzkugel, Mondnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzkunde, Mondnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzlehre, Mondnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzmann, Mondnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzmenge, Mondnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzmesser, Mondnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzmessung, Mondnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzmonat, Mondnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetznacht, Mondnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetznähe, Mondnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunkt, Mondnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktkarte, Mondnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktkugel, Mondnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktkunde, Mondnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktlehre, Mondnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktmann, Mondnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktmenge, Mondnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktmesser, Mondnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktmessung, Mondnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktmonat, Mondnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnacht, Mondnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnähe, Mondnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetz, Mondnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzkarte, Mondnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzkugel, Mondnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzkunde, Mondnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzlehre, Mondnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzmann, Mondnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzmenge, Mondnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzmesser, Mondnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzmessung, Mondnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzmonat, Mondnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetznacht, Mondnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetznähe, Mondnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunkt, Mondnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktkarte, Mondnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktkugel, Mondnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktkunde, Mondnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktlehre, Mondnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktmann, Mondnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktmenge, Mondnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktmesser, Mondnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktmessung, Mondnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktmonat, Mondnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnacht, Mondnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnähe, Mondnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetz, Mondnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzkarte, Mondnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzkugel, Mondnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzkunde, Mondnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzlehre, Mondnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzmann, Mondnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzmenge, Mondnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzmesser, Mondnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzmessung, Mondnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzmonat, Mondnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetznacht, Mondnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetznähe, Mondnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunkt, Mondnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktkarte, Mondnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktkugel, Mondnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktkunde, Mondnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktlehre, Mondnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktmann, Mondnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktmenge, Mondnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktmesser, Mondnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktmessung, Mondnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktmonat, Mondnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnacht, Mondnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnähe, Mondnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetz, Mondnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzkarte, Mondnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzkugel, Mondnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzkunde, Mondnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzlehre, Mondnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzmann, Mondnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzmenge, Mondnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzmesser, Mondnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzmessung, Mondnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzmonat, Mondnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetznacht, Mondnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetznähe, Mondnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunkt, Mondnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktkarte, Mondnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktkugel, Mondnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktkunde, Mondnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktlehre, Mondnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktmann, Mondnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktmenge, Mondnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktmesser, Mondnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktmessung, Mondnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktmonat, Mondnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnacht, Mondnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnähe, Mondnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetz, Mondnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzkarte, Mondnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzkugel, Mondnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzkunde, Mondnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzlehre, Mondnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzmann, Mondnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzmenge, Mondnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzmesser, Mondnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzmessung, Mondnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzmonat, Mondnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetznacht, Mondnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetznähe, Mondnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunkt, Mondnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktkarte, Mondnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktkugel, Mondnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktkunde, Mondnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktlehre, Mondnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktmann, Mondnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktmenge, Mondnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktmesser, Mondnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktmessung, Mondnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktmonat, Mondnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnacht, Mondnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnähe, Mondnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunkt, Mondnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktkarte, Mondnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktkugel, Mondnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktkunde, Mondnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktlehre, Mondnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktmann, Mondnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktmenge, Mondnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktmesser, Mondnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktmessung, Mondnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktmonat, Mondnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnacht, Mondnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnetzpunktnähe, Mondnetzpunktn

Item: Nimm ein wenig Mehl/und röſte es im Schmaltz; Nimm auch Fleiſch-Brühe/Holder-Eßig/Zimmet/ Cardomümlein / Nägelein / Pfeffer und Zucker; Laß ein wenig ſieden/ und gieß darnach über den Braten.

Item: Nimm wohl-gebacket Brod und Zwiebel / ſieds in einer Fleiſch-Brühe/ treib es durch/thue Eßig/Pfeffer/Jngwer/ Nägelein/ klein geſtoſſen unter einander / laß ſieden / und gieß drüber.

Brühe über einen Lamms-Braten / oder über Schöpſen-Fleiſch.

Nimm Mayen-Schmaltz/ thue es in ein Pfännlein / und mache es wohl heiß / laß ein wenig brennend werden; Darnach nimm Senff und Wein / thue es unter einander / jedoch daß des Weins ſo viel ſey als des Senffs/ und ſchütte es in das heiſſe Schmaltz / und thue ein wenig Pfeffer und Zucker daran / auch ein klein wenig Saltz darein/ und laß es ſieden.

Brühe über gebratene Rinds-Zungen.

Mache etwas Butter wohl heiß / gieſſe drey Löffel voll guten Wein-Eßig und ein Gläßlein Wein darzu / röſte auch ein wenig klein-gehackte Zwiebeln beſonders / und thue ſie darein / item Jngwer/ Pfeffer/Nägelein/ein wenig Saltz/ Zucker und Honig / und laſſe es mit einander / aber nicht zu lange / ſieden / daß es nicht zu dick werde / und richte alsdann das Gebratene an / und geuß es darüber.

Brühe über ein Wildprät.

Nimm Speck und Zwiebeln / hacke es klein/ thue es an das Wildprät/ und wann es verſchaumet iſt / ſo laß es daran ſieden / und würtze es wohl mit Pfeffer.

Brühe über einen Haſen.

Nimm Butter / und laſſe ſie heiß werden / thue Wein-Eßig/ Nägelein/ Jngwer/ Pfeffer / Zucker und Quitten-Latwergen daran / laſſe es ſieden/ thue auch Mandeln und Wein-Eßig darzu/ und gieß über den Haſen.

Brühe über Reb- und Haſel-Hüner.

Nimm ein wenig Fleiſch-Brühe/ und ein wenig Malvaſier, Holder-Eßig/ auch Zucker/ Zimmet/Negelein/ Cordamumen und Pfeffer/ etwas Fett aus der Brat-Pfanne / und laß es mit einander ſieden / gieß es über die gebratenen Hüner.

Eine andere Brühe von Citronen über Reb- und Haſel-Hüner.

Nimm ein wenig Fleiſch-Brühe/ etwas Malvaſier, ein wenig Fett aus der Brat-Pfannen/ Zucker / Zimmet/ Cordamumen/ein wenig Pfeffer/Muſcat; Nimm hierauf die Citronen/ und drucke den Safft in die Brühe / und wenn du ſchier anrichten wilſt/ſchneide die Schelffen klein/ überſieds in Waſſer/ daß das Bittere davon kommt/und laß es mit einander ſieden.

Eine Brühe über geſottene Hüner.

Nimm Weinbeer / Roſinen/ thue die Kerne heraus / ſtoſſe ſie in einen Mör-

Mörsel/ und zwing' mit Wein durch/ thue das Huhn in einen kleinen Topf/ laß es in der Fleisch-Brühe sieden; Nimm darnach die durchgetrungene Weinbeer/ ein wenig Rosen-Wasser und Trisanet/ thue es in eine Schüssel/ und setze es auf ein Kohl-Feuer/ lasse es heiß werden/ aber nicht sieden/ es vergehet sonsten der Geruch/ streue Trisanet darauf/ lege die gesottenen Hüner darein/ decke es zu/ und trags zu Tisch.

Item: Nimm grüne Kräuter/ Rosmarin/ Majoran/ Peterssilien/ zerhacke es/ treibs durch mit Wein/ thue Ingwer/ Muscat und Zucker daran/ auch Fleisch-Brühe/ laß es sieden/ und gieß über die Hüner.

Eine weisse Brühe über Hüner oder Kappaunen.

Stosse Mandeln/ und reibe Meer-Rettig/ lasse ihn einen Sud thun in einer Hüner-Brühe; Nimm darnach die Mandeln samt den Rettig/ treibs durch/ doch daß es nicht zu dünne wird/ gieß ein wenig Rosen-Wasser oder Quitten-Safft daran/ laß es einmahl aufsieden/ und gieß es über die Hüner.

Eine weisse Limonien-Brühe über Hüner oder Fleisch.

Nimm weiß Brod/ bähe dasselbige/ und siede es in einer Fleisch-Brühe zwings durch; Nimm mehr Fleisch-Brühe und ein wenig Wein/ eine Limonie/ Milch-Rohm/ Ingwer/ Pfeffer/ Muscaten-Blumen/ Cordamumen/ lasse die Hüner- oder Fleisch-Brühe darein sieden: Thue zuletzt frische Butter daran.

Brühe über allerley Gebratenes.

Lasse eine gute Butter wohl heiß und braun werden; Nimm alsdenn ein Glaß mit Wein/ und drey oder vier Löffel voll guten Essig/ und thue es darzu. Würtze es mit Ingwer/ Pfeffer/ Zucker und Negelein/ und ein wenig Saltz; Rühre es durch einander/ und laß es wohl sieden.

Brühe von Aepfeln oder Zwiebeln über Gebratenes.

Nimm gute Aepfel oder Zwiebeln/ welches man am liebsten hat; Schäle/ schneid und hacke sie klein/ roste sie erstlich in einer heissen Butter/ bis sie fein bräunlicht werden; Darnach gieß ein Gläßlein guten Wein daran. Würtze es mit Ingwer/ Pfeffer/ Zimmet und Muscaten-Blumen; Mache es mit Zucker süß/ und gilbs mit Saffran/ und lasse dieses alles mit einander sieden/ bis die Zwiebel und Aepfel fein weich werden/ so richte sie denn in eine Schüssel an/ und lege das Gebratene darauf.

Ein Brühlein für Krancke.

Nimm von vier oder fünf Eyern das Gelbe/ zerreibe es wohl/ gieß etwas Wein daran/ auch Zucker/ laß es sieden/ aber nicht lange/ sonsten wird es zu dünne.

Brüt-Ofen in Egypten/ vide **Ofen**.

Buchen/ Fagi, Fr. *des Hetres*, seynd also genannte Bäume/ mit deren Früchten die Schweine gemästet werden; Es wird aber der Buch-Mast-

Speck nicht ſo gut (als den ſie von der Ecker-Maſt geſetzet haben) gehalten.

Buch-Fincken/ vide **Fincken**.

Buch-Weitzen / Eryſimum Cereale C.B. Fagopyrum Dod. Fagotriticum, Frumentum Saracenicum, weil die Italiäner in der Meynung ſtehen / es ſey dieſes Gewächs aus Africa erſt zu ihnen überbracht worden. Iſt ſeinen Temperament nach warm und feucht/ jedoch/ daß er faſt mittelmäßig oder temperiret ſey. Er giebet nicht ſo feſte Nahrung als Weitzen oder Rocken / aber doch mehr als Hirſe: Und wiewol ſeine Nahrung leicht/ ſo iſt ſie doch nicht ſehr böſe / noch ſo blehend als der Bohnen.

Was den **Küchen-Nutz** anbelanget / ſo iſt am gebräuchlichſten / die daraus bereitete Grütze. Selbige Buch-Weitzen-Grütze wird mit Milch und Butter zu einem Brey abgekochet / welcher / ob er gleich gut vom Geſchmack / auch den Magen nicht beſchweret / noch gar ungeſund iſt / dennoch auf die Herren-Tiſche nicht offt geſtellet wird. Aber der gemeine Mann macht ſich es wohl zu Nutze / ſolte der Brey auch nur aus Waſſer gekochet ſeyn; Wie ſie dann ebenmäßig aus dem Buch-Weitzen / Mehl-Kuchen/ und im fall der Noth / Brod zu backen wiſſen. Von denen Bauren auf den Gräntzen / zwiſchen Teutſchland und Italien / ſchreibet Matthiolus, daß ſie aus dieſer Grütze einen ſteiffen Brey-Kuchen machen: Wann derſelbe erkaltet / ſchneiden ſie daraus breite Schnitten / beſtreuen ſelbige mit Käſe und Butter / und halten es für ein gutes Gericht. Wiewol es an dem/ daß bey groſſer Arbeit allen denen / welche Buch-Weitzen-Koſt eſſen / geſchwinde wieder hungert; Dahero das Sprichwort entſtanden: Buch-Weitzen Brey / iſt Betriegerey.

Buch-Weitzen Mehl-Kuchen werden häuffig in Holland gebacken / woſelbſt diejenige die ſie backen/ theils auch öffentlich auf denen Straſſen ſitzen/ und ihre Buckende Kucken hiet, denen Vorbeygehenden zu recomendiren wiſſen. Man rühret / um dieſe Kuchen zu backen/ das Mehl an/ in laulichter Milch oder Waſſer/ thut ein wenig Geſt darzu/ und läſt ſie ein paar Stunde ſtehen/ daß ſie aufgehen. Hernach thut man Butter in den Tiegel / und thut ſie bey Löffel voll hinein / ſo groß als man ſie haben will. Wann man auch Eyer / Roſinen/ Corinthen/ Muſcatenbluhmen / oder ander Gewürtze darzu thun will / ſo werden ſie deſto beſſer ſeyn; Etliche ſchneiden auch Aepfel klein / und mengen ſolche mit unter den Teig.

Bückelinge / Harengi paſſi vel infumati, Fr. *Harang ſoret.* Geräucherte Heringe ſind unterſchiedlicher Sorten / und unter ſolchen die vornehmſten die Holſteiniſche oder Kieler-Bückling / welche in Tonnen gepacket/

packet häuffig verführet werden / und nicht so sehr geräuchert seyn als die andern. (2) Die Stroh-Bückling / welche in Stroh eingepacket bey gantzen Schiffs-Ladungen voll aus Holland kommen / und in solchen Stroh-Korb uñ ehundert sich befinden / die nachdem der Fang gut gewesen / und viel geräuchert worden / zuweilen vor 1. Murck-Lübsch / oder 8. Groschen weniger oder mehr / der gantze Stroh-Korb voll verkauffet werden. (3) Englische Bücklinge die unter allen vor die gröſten und fetteſten / (weil sie von guten Heringen gemachet werden) gehalten werden. (4) Die Norwegische und Dänische / die bey Wallen / das ist 80. Stücken / auch ziemlich wohlfeil in denen See-Städten verkauffet werden / aber die magerſten unter allen seyn. (5) Die so genannte Sprot / oder die kleineſten unter denen Heringen die geräuchert werden / und wann sie noch roh seyn / fast denen Sardellen gleichen; Wie sie dann auch eben als diese in Saltz-Wasser eingepeckelt / und zur Noth die Stelle der Sardellen gar wohl vertreten können. Von denen geräucherten seynd die Englischen die beſten. Hiernächſt so werden auch in denen See-Städten von denen Hauß-Müttern / aus denen frischen Heringen / die täglich zu Marckte kommen / soviel als zu ihrer Hauß-Provision, von Wochen zu Wochen nöthig / geräuchert / und auch schon gantz fertig auf den Marckte geräuchert gefunden / seynd gut zum Trunck also roh zu eſſen / indem der Rauch und das Saltz ihr zartes Fleisch dermaſſen abgebiſſen / daß solches sich leichtlich von denen Gräten ablöſen / und die Gold-färbige Haut auch ohne Mühe sich abziehen läſt. Insgemein werden die Bückelinge vor ungesunder als die Pöckel-Heringe gehalten / sintemahl sie noch hart daulicher und lösſafftiger seyn; Ja wann sie öffters genoſſen werden / verursachen sie Gall-süchtige und verbrannte Feuchtigkeit im Leibe / und verderben das Geblüt; Wie dann der Scharbock unterandern wegen vielfältiger Genieſſung der gepeckelten und geräucherten Fiſche in denen Nordländern sehr anzuwachsen pfleget. Einige eſſen die Bücklinge roh / doch sind selbige gesunder / wann man sie auf den Roſt erwarmen läſt / und mit Butter beſtreichet. Des Sommers iſſet man sie zum Salat / machet auch wol ihr Fleisch ab / und ſchläget es in Eyer und Butter / und backet also einen Bückling-Pfann-Kuchen daraus. Man weichet sie auch wol in Wein / öffnet ihnen alsdann den Bauch / leget sie mit den Rücken auf den Roſt / und iſſet sie mit Moſtard oder Senff.

Büffel-Fleiſch wird in vielen Aſiatiſchen Ländern sehr häuffig gegeſſen / wiewol es ein hart und geil Fleisch iſt / welches sehr ſchäumet / und mehrmahls Diſſenteriam, oder die

rothe Ruhr / ſonderlich denen Europæern die deſſen ungewohnt ſeyn / zu verurſachen pfleget.

Buglossum, vide **Ochſen-Zunge.**

Butten ſind denen Schollen nah verwandt; Man hat aber ſolcher Butten unterſchiedlicher Sorten: Als

1. Friſche Butten / groß und kleine / die in der Oſt- und Weſt-See gefangen werden. Ihre Zubereitung iſt wie bey denen Schollen gemeldet worden.

2. Aufgetrucknete und geräucherte Butten / unter ſolchen ſeynd die Riegiſchen / die von Riga aus Liefland zu uns gebracht werden / die fetteſten / daher ſie auch nicht anders als durch das räuchern können conſerviret werden. Sie finden aber unter denen geſunden Speiſen keinen Platz.

Ihre Zubereitung erfodert gar wenig / weil ſie ihrer Fettigkeit wegen / nur auf den Roſt dörffen aufgeleget werden / und ein wenig die Hitze der Kohlen verſpühren / ſo ſind ſie gahr; Wäre es aber / daß ſie allzu trucken wären / ſo kan man ſie eine Stunde oder etliche vorher in dünn Bier legen / und darinnen weichen laſſen.

3. Flundern / dieſe ſind eben ſowol eine Gattung von Butten / die gleich denen Rigiſchen geräuchert werden / ſeynd aber etwas gröſſer / und ihr Fleiſch ſitzet auch nicht ſo hart an den Gräten.

Butter wird aus fetten Rohm der Milch zubereitet / man nimmt ihn nemlich / ſo bald die Milch überworffen hat / welches gemeiniglich den andern Tag am beſten geſchiehet / oben ab / ſchüttet ihn in einem Kübel zuſammen / bis man genug zum Ausbuttern hat. Wer viel Kühe hat kan alle zwey oder drey Tage ausbuttern / wer ſich aber mit zwo oder drey Kühen behelffen muß / der ſey zu frieden / wann er alle 8. Tage was zu thun vor findet / und haben jene vor dieſen den Vortheil / daß / weil ihr Rohm wegen Kürtze der Zeit nicht ſäurlicht wird / ſie meiſtentheils im Ausbuttern gröſſeren Nutzen machen können / dann je friſcher der Milch-Rohm ausgerühret wird / je lieber wird er zu Butter / und je gelber wird er an der Farbe. Man gehet aber mit dem Ausbuttern alſo um: So bald als die Milch gemolcken und durch geſeyhet worden / gieſſet man ſie in beſondere Milch-Näpffe / die nicht tieff / aber unten weit und breit ſind / andere laſſen ſie auch in den Häfen ſtehen in welche ſie ſolche unter der Kuhe gemolcken haben. Den andern oder dritten Tag hernach nimmt man mit einem groſſen eyſernen Löffel den Rohm von derſelben Milch ab / und gieſſet ihn in das Butter-Faß / welches man aber nicht voll machen darff / ſondern ein wenig weiter / als ein Viertel austragen möchte / leer laſſen muß; Hierauf rührt man mit dem / mitten im Faß in die Höhe ſtehenden Stecken / die im Rühr-Faß angemachte runde Schei-

Scheiben auf und nieder ohn Unterlaß / so lange bis eine Butter darinnen wird / und sich das Fette von der andern Butter-Milch abgesondert; Das heisset man alsdann nach der Bauren-Sprache: Rühren und Buttern. Es werden aber erstlich aus dem fetten Rahm / unter dem Rühren kleine Bröcklein / die sich endlich / wann man mit dem Buttern anhält / zusammen geben / so lange bis ein grosses Stück oder Klumpen Butter daraus wird / den nimmt man alsdann heraus aus dem Rühr-Faß / legt ihn in eine Mulde oder Topff / und wo man diese Butter zum Essen behalten will / so wäschet man sie etliche mahl aus / wiewol auch einige Bauers-Leute sie alsobald ungewaschen essen / wie sie aus dem Butter-Faß kommt. Die Meyen-Butter / oder diejenige die im Monat Majo ausgerühret wird / wird vor die Beste das gantze Jahr durchgehalten / daher auch die Land-Leute / die ein wenig bey Mitteln seyn / sie nicht leichtlich verkauffen / sondern auffheben / und für ihr Haus behalten / theils zur Speise theils zur Artzeney / nach dem hernach ein jeder sich ihrer bedienen will und muß. Die Ursache warum die May-Butter so gesund sey / ist diese / weil das Vich im Majo die besten Kräuter und gesundesten Bluhmen geniesset / als kan ja auch die Butter nicht anderst als gesund seyn. Weil nun aber die frische Butter nicht lang gut bleiben kan / so hat man zweyerley Mittel erdacht / durch welche sie lange Zeit erhalten wird: Man saltzet sie entweder ein / und alsdann heisset sie die gesaltzene Butter / oder man lässet sie zerschmeltzen oder aussieden / und so wird Schmaltz daraus. Mit dem ersten / das ist / mit dem Einsaltzen / gehet man also um: Man leget die Butter / die man aus dem Rühr-Faß genommen hat / in eine Mulde / oder grossen Topff / schneidet sie zu kleinen Stücklein im Wasser / und waschet das Wasser vier oder fünffmahl von der Butter ab / nachdem sie sauber abgewaschen / saltzet man sie und schneidet sie wieder zu kleinem Stücklein / und arbeitet sie wieder wohl aus / bis sie auf einem Hauffen zusammen komt / da nimmt man sie / setzet sie über Nacht im Keller / bis man sie zum Gebrauch vonnöhten hat. Einige pflegen sie noch einmahl / nemlich über den dritten Tag / nachdem sie in den Keller gesetzet / auszukneten und auszuarbeiten / sonderlich wo man viel Butter hat die man einsaltzen will / dann bey wenigen brauchet man nur Messer / damit man sie in dünne Schnitten schneidet; hierauf wird sie in erdene oder blechene Tiegel und andern Geschirr gethan / und ein gesaltzenes Wasser oben darüber gegossen / mit diesem läst man es bis zu ihrer Zeit zugedecket im Keller stehen. Auf 1. Pfund Butter nimmt man / wo man sie also einmachet / anderthalb Loht Saltz / und bleibet die Butter also gar lieblich zu essen / wann man sie

nicht zu alt lässet werden. Anderwerts aber / und wo man das gantze Jahr gesaltzene Butter zum Kochen gebrauchet / da gehen die Leute nicht so mit um / sondern sie stossen dieselbe trucken in ihre Töpffe oder Geschirr / darinnen sie / sie zum Gebrauch verwahren wollen / und saltzen sie weit stärcker als wie vorher gesaget / ein / indem sie zu 6. Pfund Butter 14. Loht Saltz nehmen; Diese also eingesaltzene Butter bleibet offt länger als ein Jahr gut / und ist denen die gesaltzene Speise lieben ein delicates Essen.

Die andere Weise die Butter lang gut zu erhalten / und das sogenannte Schmaltz oder Ancke daraus zu machen / verhält sich als folget: Setzet einen kupffern inwendig wohl-verzinnten Topf zum Feur / lasset die Butter darinn bey gelinden Feur zergehen und schmeltzen / und nachmahls gantz gemach aufsieden / so lange bis sie sich läutert und hell wird / wie ein Oehl; nehmet hierauf den Schaum oben ab / giesset das Lautere in einem reinen Topf / oder höltzern Gefäß durch ein sauber Tuch / sehet aber zu / daß ihr im Abgiessen das milchigte und unreine so sich auf dem Boden gesetzet hat / nicht auffbuttert / und verwahret das besagte reine Schmaltz an einem kühlen Ort; Solchemnach ist das Schmaltz oder die Ancke viel reiner und feiner als die Butter / indem nicht nur das Milchigte sondern auch der Schaum und was sich in Läuterung derselben zu Boden setzet / davon abgesondert wird / welches hingegen alles mit der ungeläuterten Butter annoch vereiniget ist; Nechstdem wird alles Gebratene und Gebackene von der unlautern Butter bey weiten nicht so rösch als von den frischen Schmaltz und der Ancke / welche daher auch in Fürstlichen und andern vornehmen Küchen sehr häuffig verbrauchet wird.

Es will aber das Schmaltz an einem kühlen und trockenen Orte der nicht allzufeucht ist auffbehalten werden / weil es sonst schimmlich wird / ist der Ort zu warm so zerfliesset es gern / daß man also das Mittel wohl treffen muß; Des Winters bey hartem Frost läst sich es nicht wohl Buttern / weil die Kälte das Zusammenfliessen des Rohms hindert / dahero man sich in der Stuben über diese Arbeit machen muß / wolte es daselbst auch nicht angehen so giesse man nur ein wenig warm Wasser oder warmes Bier in das Butter-Faß so wird sich die Butter bald geben.

Die Butter schön gelb zu färben / so nimmt man im Mertz / April / und May die gelbe Kuh-Blühmen / leget sie dem nach Hause kommenden Viehe Mittags und Abends zum Fressen / entweder frisch oder auch des Winters gedörret vor / so wird man dadurch schöne gelbe Butter erzielen.

Zu verwundern ist / daß der Gebrauch der Butter denen Römern sehr lang-

langsam bekand worden / wie sie dann Plinius lib. 28 c. 9. Butyrum gentium Cibum ein Speise der Barbarn nennet. Noch heutiges Tags brauchet man sie in heissen Ländern mehr zu einer Medicin als Speise; Daher jenes Teutschen Herrens Koch / als solcher in Spanien ein Faß Butter zum Küchen-Gebrauch einkauffen wolte / in die Apoteck verwiesen wurde / da er einige Loth Butter in Schaafs-Därmen eingefüllet antraff / und zugleich den Bescheid erhielte: Er würde in der gantzen grossen Stadt Toledo kein Faß Butter zusammen bringen können / weil man an deren Statt das schöne Baum-Oehl / die Butter aber nur zur Medicin und Salben gebrauchte.

Das Temperament der Butter betreffend / so ist selbiges mässig warm / fast nach der Eigenschafft des Oehls / sie nehret aber mehr / sonderlich mit Brodt genossen / und kan auch an die Speisen nützlicher als das Oehl gebrauchet werden; dieses ist aber von der frischen Butter zu verstehen / dann was die alte betrifft ist selbige hitziger / und bekommt mit der Zeit eine Schärffe; die frische May-Butter ist lieblich vom Geschmack / schmeidiget die Brust / machet wohl Auswerffen / und lindert dem truckenen Husten / wann man sie aber zu viel isset / so laxiret sie zwar den Leib / schwimmet aber im Magen oben / machet eckel und benimmt den Appetit, ja in einem hitzigen Magen kan sie gar zu Galle werden.

Der Einkauff der frischen Butter geschiehet täglich auf dem Marckte bey denen Bauers-Leuten und Meyern / die von denen nechsten Meyereyen solche zur Stadt bringen / von diesen Leuten kauffet man sie Pfund-weise / um auf der Tafel zu verspeisen; die sogenannte Speiß oder gesaltzene Butter aber wird bey Centnern und Liß-Pfunden eingekauffet / und zwar wer eine eigene Meyerey hat selbst darauf geschlagen und eingesaltzen / oder man kaufft sie auch von denen Butter-Händlern / die solche auf der Achs oder zu Wasser anderwerts her in grossen Partheyen bringen lassen; In Nieder-Sachsen ist die Holsteinische sogenannte Hof-Butter (weil sie auf denen Adelichen Höfen und Meyereyen oder Holländereyen / wie sie es daselbst zu nennen pflegen / geschlagen wird) die Beliebteste / theils wegen des reinlichen Geschmacks / theils wegen der guten Farbe / sie wird abgetheilet im May- und Stoppel-Butter / jene ist die Butter welche vom Früh-Jahr an bis in die Erndte hinein / da die Kühe volle und Blumen reiche Weyde haben gemachet wird; Stoppel-Butter aber heisset diejenige die alsdann gemachet wird / wann nach vollbrachter Erndte das Vieh schon auf denen Stroh-Stoppeln gehet / und auch des Winters über mit Heu und Stroh auf denen Ställen unterhalten wird / welche Butter dann nicht so kräfftig / fett und gelb als die Mayen-Butter ist; über der-

dergleichen Holſteiniſche Hof-Butter/ die weit und breit an Fürſtliche Höfe verführet wird/ machen die in Hamburg und Lübeck wohnende Butter-Händler denen ſo genannten Holländern/oder denen Meyern/welche denen Holſteiniſchen Edel-Leuten die Meyereyen abgepachtet einen Jahr-Kauff/ was ſie ihnen vor jede Tonne daſſelbe Jahr über geben ſollen/ es möge die Butter gleich abſchlagen oder theurer werden/ ſo ſeynd doch beyde Contrahentes an den einmahl gemachten Preiß gebunden. Auſſer der Holſteiniſchen Hof-Butter/ haben auch die See-Städte viel Däniſche/ Wiburgiſche oder Finnländiſche/Preuſſiſche/ Pommeriſche und bey ihnen ſelbſt herum gemachte Butter/ man kauffet ſolche in die groſſen Haushaltungen bey gantzen/ halben und Achtel-theils Tonnen/ item, bey Centnern und Liß-Pfunden ein/ verwahret ſie alsdann in trucknen und kühlen Kellern oder Speiſe-Kammern/ſaltzet ſie auch wol noch einmahl um/wann ſie nicht allzuwohl mit Saltz verwahret geweſen/ da dann zu mercken/ daß das Halliſche und Lüneburger Saltz überaus bequem zum Butter-ſaltzen ſey/ weil es leicht zerflieſſet/ und ſich durchgehends der Butter incorporiret/ ander Saltz hingegen weiſſe Stellen in der Buter hinterlaſſen wird/ wie ſolches der Augen-Schein mit mehrern ausweiſet. Das obenberührte Schmaltz/ oder die Ancke bereitet jede Haus-Mutter/entweder vor ſich ſelbſt aus zerlaſſener Butter/oder ſie kommt/ wie ſonderlich in Nürnberg gebräuchlich in groſſen und kleinen Kübeln/ ſchon ausgeſchmoltzen/ zu Marckte; Aus Moßcow bringen die Schiffe jährlich ihren Rhedern und Befrachtern auch viel Schmaltz/ und zwar theils in Ochſen-Blaſen eingefüllet mit/ und werden die Köche und Köchinnen am beſten wiſſen/ was vor ein groſſer Vortheil es ſey mit ſolchem geläuterten Schmaltz als mit geſaltzener ungeläuterter Butter umzugehen.

Man richtet auch die Butter mit geſtoſſenen Mandeln zu/ gleich wie den Marcipan-Teig/ hernach läſt man ſie durch einen Haaren Sieb gehen/ und thut ſie in eine höltzerne hierzu ſonderlich gemachte Spritzen/ welche auf den Ende viel Löcher hat/ in Ermangelung ſolcher Sprützen kan man ſich auch eines Durchſchlags bedienen/ und die Butter mit der Hand dadurch drucken/ darnach in ſo viel Faden auf einen Teller lauffen laſſen gleich wie einen kleinen Berg oder Hügel; hierauf ſtreuet man Ochſen-Zungen-Blühte/ in ſo fern dieſelbe noch zu bekommen iſt/ darüber/ man kan auch die Butter ohne Mandeln in ſolche Fäden ziehen/ wann man nur etwas Knoblauch-Safft/ vor die/ die ihn lieben/mit etwas geſtoſſen Saltz darzu thut.

An einigen Orten iſt auch noch die Gewohnheit/ die Butter welche zum Nach-Tiſch auffgeſetzet wird/ in gewiſſe

wiſſe Formen / als Löwen / Schaafe / Fiſche / Vögel und Blumen zu ſchlagen / und ſo auf dem Tiſch zu præſentiren; So wird man auch gemeiniglich in einer jeden wohl-beſtallten Haushaltung zweyerley Butter antreffen / als friſche ungeſaltzene / oder doch ſchöne Holſteiniſche und Holländiſche geſaltzene Butter / welche der Herr des Hauſes mit ſeinen Gäſten auf dem Tiſch bekommt / und dann auch Speiſe-Butter ſo man dem Geſinde auf dem Brodt giebet / und auch an die Speiſen gebrauchet. Zu groſſen Hoffhaltungen wird eine eigene Meyerey in der Nähe gehalten / welche täglich friſche Butter vor der Herrſchaffts-Tafel anſchaffen muß / wie dann auch eine ſolche Meyerey gemeiniglich ſchönes groſſes Vieh oder gar Frießländiſche und Schweitzer Kühe / die viel und fette Milch geben / unterhält / damit ſie deſto beſſere Butter anſchaffen könne. Das Butter-Gewicht in Hamburg iſt als folget: Die Däniſche / Schwediſche / Holſteiniſche oder Hof-Butter in kleinen oder ſchmalen Band muß netto wägen / 1. Tonne 16. Liß-Pfund oder 224. Pf. ½ Tonne 8. Liß-Pfund oder 112. Pf. ¼ Tonne 4. Liß-Pfund oder 56. Pf. ⅛ Tonne oder Küngen 28. Pfund. Frießländiſch Butter groß oder Bucket-Band wieget netto 1. Tonne 20. Ließ-Pfund oder 280. Pfund / ½ Tonne 10. Liß-Pfund oder 140. Pf. ¼ Tonne 5. Ließ-Pfund oder 70. Pf. ⅛ Tonne oder Küngen 35. Pfund / $\frac{x}{16}$ Tonne oder ein halbes Küngen ſoll nur netto wägen $17\frac{1}{2}$ Pfund / wird aber berechnet auf 18. Pfund.

C.

Cabliau, vide Stock-Fiſch.

Caccabella, vide Bier.

Cælia, war bey denen alten Spaniern ein Getränck aus Korn gemacht / ſintemahl Plinius Lib. 32. C. 25. davon nachfolgender maſſen ſchreibet: Ex frugibus fiunt & potus, Zythum in Ægypto, Cælia & Ceria in Hiſpania, Cereviſia & plura genera in Galliis, aliisque provinciis; Aus Getrayde werden auch Getränckе verfertiget / als Zythum in Egypten / Cælia und Ceria in Spanien / Cereviſia und dergleichen Arten mehr in Franckreich und andern Ländern.

Cæyan, eine kleine Art von Schoten / die von Bohnen und Blättern faſt wie unſere Teutſche Wicken ausſiehet; Ihre Erbſen ſind klein und grün. Die Holländiſchen Matroſen in Oſt-Indien kochen ſolche an ſtatt des Zugemüſes / ſonderlich / wann ſie ein gut Stück Speck darein zu ſtecken haben.

Caffé, Coffie, Cavée, Chaubée, Coava, Elcave, von einigen Scribenten auch *Bunchum*, *Buna*, *Bon*

oder *Ban* genannt; Jſt eine Art Bohnen/welche über Feuer geröſtet/hernach gemahlen/ und ein Theil davon in ſiedend heiſſes Waſſer geworffen wird/ welches alſofort die Krafft daraus extrahiret/und ſodann zu einem gewöhnlichen Getränckе wird/ deſſen man ſich faſt durch gantz Aſien, ſonderlich unter denen Türcken/ Perſianern/ Arabern und Egyptiern/ nunmehro aber auch vielfältig in Europa bedienet; Alſo daß in vornehmen Häuſern ſchon einmahl die Gewohnheit eingeführet worden/ daß des Morgens und Nachmittags Caffe oder Thée muß getruncken werden/ ungeachtet beyderley ziemlich theuer/ und zu denen vielen Tonnen Goldes mit contribuiren welche jährlich aus Teutſchland nur bloß vor Ausländiſche Schleckereyen in andere Länder verſandt werden. Es kommet aber der meiſte Caffe aus Egypten/der Aſiatiſchen Türckey/ und ſonderlich aus Arabien, als woſelbſt die Caffe-Bohnen am häuffigſten wachen ſollen/ und gebrauchen die Mahometaner des davon gemachten Getränckѕ deſto häuffiger/ weil ihnen in ihrem Geſetze Wein zu trincken verbohten iſt.

Die Experientz/ſo wir in Europa von der Würckung des Caffe-Trinckens haben/ daß es ſehr nützlich ſey in den Flüſſen und Catharren, die auf die Bruſt fallen/ item in denen Verhaltungen der Monahts-Zeit; Dahero die Egyptiſchen Weiber ſolche durch das Caffe-Trincken befördern ſollen. Hingegen ſoll es Venerem vermindern/ wie dann darüber eine kurtzweilige Hiſtoria in des Herrn Olearii Perſianiſchen Reiſe-Beſchreibung L. 5. Cap. 17. zu leſen iſt/ welche endlich mit dieſen aus dem Perſianiſchen Sprichwort überſetzten Reimen beſchloſſen wird:

Cahwæ, du ſchwartzes Angeſicht/daß man dich doch mag leyden/
Wo du hinkomſt/ muß man da nicht die Luſt des Beyſchlaffs meyden.

Auſſer dem aber hat der Caffé dieſen Nutzen/ daß er ſtattliche Hülffe thut in der Auffſteigung und Ebullition des Geblüts/ wider die Winde/ Waſſerſucht/ Uberfluß der Gallen/ Scharbock/ Dürre/ Melancholey/ Stein/ Sand/ Podagram, Fäulung des Geblüts/ Kopf-Weh/ Auffſteigen der Dünſte/ Verlierung der Luſt zum Eſſen/ u. d. g.

In unſern Caffe-Häuſern (deren viele heutiges Tages nicht eine allzugute Renommée haben/ indem unterſchiedliche darunter zu offenbahren Huren-Häuſern worden) wird eben wie in Perſien zugleich eine Pfeiffe Toback dabey gerauchet/ und weil zugleich allerhand neue Zeitungen und Aviſen zu hören und zu leſen vorkommen/ als iſt ſeiter einigen Jahren das Beſuchen der Caffe-Häuſer ſo eingeriſſen/ daß an vielen Orten ihr Numerus hat müſſen eingeſchräncket und definiret werden. In Engelland und Holland hat man auch gut befunden/

den/ ſolche mit einigen Auflagen zu beſchweren/ welches dann/ in Anſehung ihrer groſſen Anzahl/ und der vielen Leute/ die dergleichen Waſſer-Debauches lieben/ dem Publico kein Geringes eingetragen.

Was die Stadt Leipzig ſub dato den 12ten Novembre A. 1711. vor ein Patent, wegen des ärgerlichen Spielens in denen Caffe-Häuſern/ auf Ordre Ihro Königlichen Majeſtät in Pohlen und Churfürſtl. Durchl. in Sachſen/ publiciren laſſen/ iſt folgendes Inhalts:

Demnach wahrzunehmen geweſen/ welcher geſtalt eine Zeithero/ ſonderlich in denen ſo genannten Caffée-Häuſern das Karten- und Würffel-Spiel auf eine ſehr übermäßige und gewinnſüchtige Weiſe überhand genommen/ auch dabey vielfältiger Betrug und andere Exceſſe ausgeübet werden/ ſolches aber nicht allein in der Landes- und Policey-Ordnung höchlich verbohten/ ſondern auch dieſem ärgerlichen Weſen um ſo viel deſto weniger nachzuſehen ſeyn will/ als daſſelbe der Jugend/ fürnehmlich auf denen Univerſitäten/ zu groſſer Verführung und Verſäumniß derer Studien, ſowol denen Eltern/ wenn ſie hernach die von denen Kindern disfals gemachte Schulden und von ihnen offt erzwungene Wechſel-Briefe/ um Abwendung mehrern Schimpffs und Verdruſſes willen zu bezahlen ſich genöhtiget ſehen/ zu nicht geringer Beſchwerung gereichet/ hierdurch auch mancher in Abfall der Nahrung/ und benebſt denen Seinigen an den Bettel-Stab gebracht/ nicht minder zu groſſem Fluchen/ Gezäncke und Schlägereyen/ ja wohl gar zu Mord und Todſchlag Anlaß gegeben wird; Als wird auf Sr. Königl. Majeſt. von Pohlen und Churfürſtl. Durchl. zu Sachſen ꝛc. unſers allergnädigſten Herrn ergangenen Befehl/ und Krafft deſſelben/ denen ſämmtlichen Wirthen in denen Caffée-Häuſern ſowol/ als in denen Wein- und Bier-Kellern/ hiermit angedeutet/ daß ſie forthin kein Karten- und Würffel-Spiel/ wie es Nahmen haben mag/ bey 20. Rthlr. Straffe (ſo offt darwider gehandelt wird) bey ſich geſtatten/ noch einige Spiel-Tiſche ferner ſetzen ſollen/ inmaſſen auch die Gäſte/ von was Condition oder Stande dieſelben ſeyn mögen/ ſo dergleichen Karten- und Würffel-Spiel daſelbſt unternehmen/ und zwar jeder um 10. Rthlr./ diejenigen aber/ ſo ſich durch die Wirthe/ als welche ihnen mit Beziehung auf gegenwärtige Verordnung hierunter Einhalt zu thun/ und die Karten und Würffel wegzunehmen/ auch ſolches alſofort anzuzeigen haben/ nicht warnen laſſen wollen/ noch einmahl ſo hoch zu beſtraffen/ wie denn öffters Viſitationes werden angeſtellet/ und von denen Ubertretern/ die hierinnen geſetzte Straffe/ davon ein Drittheil denen Denuncianten, mit Verſchweigung des Nahmens/ zu-

kommen soll/ jedesmahl unabläßig eingetrieben werden.

Cajous-**Baum**/ von denen Holländern Casu oder Kaetshu genannt/ ist ein Ost-Indianischer Baum/ derer Früchte wie Oranien-Aepfel/ oder wie die grosse Mangas, die auf Java Major wachsen/ träget; Sie sind lieblich von Geruch und Geschmack. Ihre Couleur ist gelbe/und Cinober roth/ und stehet mit keinem unsern Früchten zu vergleichen. Diese Frucht ist vor einem Seculo nicht bekannt in Indien gewesen/ sondern erst von denen Spaniern und Portugiesen aus Brasilien hineingebracht worden. Sie wird auf der Küste Malabaren/ vor die also genannte Land-Siecke oder Kranckheit/ statt einer Medicin gegessen; Wie auch zur Ergetzlichkeit/ weil sie in diesen warmen Ländern/ wegen ihres vielen angenehmen Saffres kühlend ist. Andere drucken ihren Safft aus/ vermischen ihn mit Zucker/und machen Wein davon/graben solchen hernach in Siamsche Pötten unter die Erde/ etliche Monden lang/ damit ihre Crudität oder scharffe Feuchtigkeit verzehret werde. Dieser Wein ist gut dem verderbten Magen/ und machet Appetit zum Essen.

Calabassen, ein Mohrisches also genanntes Trinck-Geschirr/ etwan eine Maaß haltend. Vide *Guineesische* **Mahlzeiten.**

Calicutische Speiß-Arten

seynd mehrentheils diejenige/ die unter denen Ost-Indianischen beschrieben worden/ nur von ihres Königes als gröstem Teufels Dieners unter allen Indianischen Königen seinen Tafelhalten etwas zu gedencken/ so ist von solchen merckwürdig/ daß er sich nicht eher zur Tafel setzet/ man habe dann zuvor alle Seine **Tractamenten** dem lebendigen Satan geopffert; Da man sich dann hierzu folgender **Ceremonien** gebrauchet: Vier seiner vornehmsten **Braminen** oder Priester nehmen die Speisen/ die vor dem Könige zugerichtet worden/ und tragen solche dem Teufel in der Capelle vor. Demselben beten sie vorher an/ und credentzen alsdann die Speisen auf folgende Weise: Sie haben nehmlich ihre Hände zusammen geschlossen/ bis sie über ihr Haupt kommen; Darnach ziehen sie dieselbe allgemach wieder zu sich/ so/ daß der Daume aufgerecket über sich stehet. Solcher gestalt halten sie ihm das Essen vor/ welches dem Könige soll gegeben werden. Bleiben auch so lange dabey/ bis man ungefehr Mahlzeit hält.

Hernach setzen sie selbige **Tractamenten** ihrem Könige vor/ und meynen/ sie haben ihrem Ab-Gott dem Teufel/ eine grosse Ehre erwiesen/ indem sie ihm zu verstehen gegeben/ ihr König wolle nicht eher essen/ man habe dann vorhero dem Demno die Speisen præsentiret.

Diese Trachten richtet man in einer höl-

hölzernen Schüſſel an / darinn ein groſſes Blat von einem Baum lieget / auf welches die Königlichen Speiſen / als Reiß und andere geleget werden. Der König iſſet auf der Erden / und die Braminen ſtehen etwan 3. oder 4. Schritte vor ihm mit groſſer Reverentze / halten die Hände vor dem Munde / und beugen den Rücken. Wann der König redet / mitlerweile darff keiner mit jemand anders reden / ſondern ſie ſtehen alle Stock ſtille / und mercken auf ſeine Rede. Wann er gegeſſen hat / tragen die Pfaffen die überbliebene Speiſen in den Hoff / ſetzen ſolche auf die Erde / und ſchlagen die Hände dreymahl zuſammen. Da ſich dann ein groſſer Hauffen Kohlſchwartzer Raben / die darzu gewöhnet ſind / herbey findet / und ſolche verzehren.

Dieſe Raben haben groſſe Freyheit / mögen ungehindert fliegen / wohin ſie wollen / und darff ihnen niemand bey Leibs- und Lebens-Straffe etwas Leides zufügen.

Calicutiſche Hüner / vide **Indianiſche.**

Calidum innatum, was es im Menſchen ſey. Vide *Hygiaſtica.*

Calmuß / Calamus Aromaticus iſt zweyerley / indicus, vel odoratus, und Calamus Vulgaris, jener wächſt in Aſien, und iſt nicht ſonderlich wohl zu bekommen / weswegen an deſſen Stelle der Vulgaris ſubſtituiret / und wegen ſeines trefflichen Gewürtz-haffrigen Geruchs und Geſchmacks / der Teutſche Ingwer genannt wird. Dieſer Calmuß / der ſo häuffig bey uns in Teutſchland in Sumpffigen Oertern wächſt / iſt eines von denen Specificis, welche die Stelle der Oſt-Indianiſchen Gewürtze / wann wir Europæer nur ſelber wolten / gar wohl erſetzen könnte; Er ſtärcket vortrefflich den Magen / daher auch in den Güldnen Artzney-Schatz das Elect. Diacori zubereiten gelehret wird. In der Haußhaltung möchte man folgendes ſehr nützlich über die Speiſen zu ſtreuendes Pulver davon machen: Nehmet Calmuß 6. Loth / gedörrte gelbe Pomerantzen-Schalen 4. Loth / Majoran / Thimian und Jſop / alles wohl gedörrt zu ein Pulver vermiſchet / und Ingwer und Pfeffer nach Belieben darunter gethan / ſo habet ihr ein vortreffliches Teutſches Gewürtze an eure Speiſen.

Calmuß-Brandewein zu machen:

Nimm drey Viertel-Pfund Calmuß gedörret / wie in den Krämen verkauffet wird / zerſchneide denſelben ziemlich klein mit einem Meſſer / thue darzu ſoviel Lackritzen-Holtz / weiſſen Weinſtein / Saltz / Brandwein und Waſſer / als man zum Anis-Brandwein thut / item, auch ſoviel Zucker; Jedoch nimmt man zum Calmuß-Waſſer nur braunen Zucker / und handelt damit wie geſaget.

Item: Nimm 12. Kannen gemeinen Brandwein / und Calmuß klein-

geſchnitten 1. Pfund / auch ein halb Pfund Anis geſtoſſen / thue es in den Keſſel / laß es abgehen : Nimm zwey Pfund Zucker / koche / und thue damit wie vorher gelehret worden.

Camum, vide Getränckе der Alten.

Candiren iſt eine gewiſſe Zurichtung des Confects, und zwar auffolgende Weiſe : Nimm des beſten Zuckers / läutere ihn wie ſonſt / und ſiede ihn alsdenn neun Tage nach einander / alle Tage eine halbe Viertel-Stunde fein langſam / ſonſt wird er braun / und iſt verdorben. Wenn er nun zum letztenmahl geſotten / ſo tuncke das ſo du candiren wilt / hinein / als Blumen / Obſt / Nägelein / Zimmet und dergleichen / ſo candiret es ſich. Wenn du nun ſieheſt / daß es genug aufgefaſſet / ſo hänge es bey dem Ofen / oder lege es in eine Siebe / daß es trucken wird.

Capaun / Capo vel Capus, Fr. *Chapon*, ein Hahn der ſeine Mannheit durch das caſtriren verlohren / qui fortunam corporis paſſus eſt, welches caſtriren vor Zeiten durch ein glüend Eyſen geſchah ; Heutiges Tages aber durch den Schnitt (welches viel ſicherer iſt) verrichtet wird. Dieſes kapaunen oder ausſchneiden iſt das beſte Mittel / junge Hähne von 5. bis 6. Monath / fett zu machen ; Worauf dann ihr Fleiſch / alles andere Geflügel weit übertrifft / ja auch ſogar das junge Hüner-Fleiſch / welches wir doch an ſeinen Orte / ſo hoch recommendiret haben.

Der Capaunen Zubereitung geſchiehet / eben wie bey denen Hünern / wie auch Calecutiſchen oder Indianiſchen Hünern gemeldet worden.

So man einen Capaunen geſchwinde braten will / ſo machet man ein ſtück Speck an einen Stecken feſt / zündet den Speck an / läſt ihn auf den am Spieſſe ſteckenden Capaunen tropfen / ſo wird ſolches den Capaunen in einem Huy / bis auf die Knochen gahr machen. Die beſte Brühe darüber wird von Waſſer / Saltz / Weinbeeren und Orangen-Safft gemacht.

Sobald ein Capaun vom Spieſſe gezogen / ſo ſchneidet ihn längſt den Bauch her etliche Schnitte / ſtreuet Saltz darein ; Nehmet hernach eine Schüſſel / worinn ausgedruckter Orangen-Safft / leget einen Teller auf den Capaun / drucket den Capaun / daß ſein Safft in den Orangen-Safft lauffe. Begieſt ihn hierauf mit denſelben / und wiederholet ſolches zu zwey oder dreymahlen.

Eine Suppe mit einen Capaunen und Blumen-Kohl zu machen :

So ſetzet den Capaunen in einen Erdenen Topff zum Feuer / thut Butter und Muscatenblumen / wie auch kleine Sauciſſgen und gerieben Brod daran / laſt es zuſammen kurtz abkochen ; Und wann ihr es bald aufgeben wollet / thut den Blumen-Kohl darzu hinein. Richtet alsdann an / und gar-

garniret den Schüssel-Rand mit kleinen Pastätgen.

Capilotade heisset alles zu kleinen Stücken geschnittenes Fleisch/davon hernach ein Ragout gemachet wird. Vide Rephüner.

Cappern seynd zugeschlossene Blumen einer gewissen Stäude/welche in denen Mittagischen Provintzien abgebrochen/eingesaltzen/und zu uns versand werden. Sie sind ein Condiment der Speisen/geben aber wenig Nahrung/sondern sind fast eine gute Artzeney den Appetit zu erwecken/item, die Verstopffung der Leber und des Miltzes zu eröffnen. Man geniesset sie roh/jedoch/daß die Pöckel davon gewaschen werde. Kochet sie auch an Fleisch und Fische/auf mancherley Art/da sie dann viel gesunder seyn/weil die rohen/wie Dioscorides schreibet/den Magen widerlich seyn/und Durst erregen.

Was sonst die also genannte Bram-Cappern anbelanget/wachsen selbige bey uns wild/und sind nichts anders als die Blumen von Ginst oder Pfriemen-Kraut/welches Genista angulosa & scoparia heisset; Dieses Gewächse zeiget im Frühling gar zeitig seine gelbe Blumen/welche dann/ehe sie sich öffnen/müssen abgebrochen/und eben wie die Cappern eingesaltzen werden.

Caravanen seynd grosse Reise-Gesellschafften in Orient, bestehende aus einer Menge Kauffleute/welche auf eine gewisse Zeit/und an einen gewissen Ort/ihres Gewerbes halber sich versammlen/um/wegen allerhand Gefahr und Unbequemlichkeit/in gröſſerer Anzahl zu reisen. Wir führen solche dieses Orts darum an/um die Speiß-Arten derselben/und wie Küche und Keller bey solchen Caravane-Reisen besorget werde/vorzustellen: Weil diese Reisen alle mit Cameelen-Last-tragenden Pferden oder Maul-Eseln verrichtet werden; Als müssen die Christlichen Kauffleute/die sich unter der Caravanen befinden/allezeit mit Last-Pferden/die ihren Wein tragen/versehen/weil die Türcken/die vermög ihres Alcorans, keinen Wein trincken dörffen/auch kein Cameel/als welches ein dem Mahomet geweihetes Thier seyn soll/darzu herleihen wollen. Solcher Wein wird nun alles in Bock-Fellen/an welchen die Haare inwendig hineingekehret/und starck verpecht seyn/fortgebracht. Andere Victualien ladet man auf Cameele/deren ein Kauffmann/welcher sieben den Cameel-Treiber abmiethet/allezeit das achte seine Bagage und Victualien zu tragen frey hat; Man reiset aber mehr bey Nacht als bey Tage/und eine jede Tag-Reise hat ihr gewisses Ziel/in Betrachtung/daß man nicht allenthalben bequeme Herbergen finden kan; Sobald man in solchen angelanget/so nimmt jedweder seinen Speise-Korb und Flaschen-Futter herunter/

unter/hält davon Mahlzeit / oder kauffet von denen häuffig daſelbſt von den umliegenden Land-Leuten hingebrachten rohen Victualien / kochet und brät ſie nach ſeinen Belieben/ u. machet ſich auch neue Proviſion auf den künftigen Tag / ſonderlich an friſches Waſſer in ſeine Schläuche / als welches auſſer in denen Herbergen/ ſonſt nicht wol unterwegens zu finden iſt ; Wie es dann in denen Herbergen ſelbſt/ ſolches habhafft zu werden/ Mühe koſtet/ weil die Cameel-Treiber flurs die Brunnen beſetzen / und niemand eher Waſſer zu ſchöpffen zulaſſen/ bis ſie ihre Cameele erſt abgetränckt haben. Welchergeſtalt die Herbergen an ſich ſelbſt beſchaffen ſeyn: Solches ſiehe unter dem Worte *Caravanſeren*.

Caravanſeren ſind die öffentliche geſtifftete Herbergen im Morgen-Lande; Dieſelbe ſind in Türckey zweyerley/ in Perſien aber einerley/ wie auch in Indien / woſelbſt man aber nicht ſo viel auf dieſelbe hält. Etliche der Türckiſchen haben Intraden, und wird man in denenſelben mit groſſer Höfflichkeit empfangen / darf aber nicht einen Heller bezahlen / vor das / ſo man verzehret hat. Andere / und zwar die meiſten/ haben keine Intraden; Dannenhero man darinn nichts frey hat/ als Logement und Stallung. Die erſte Art Caravanſeren werden in Europa von Ofen bis Conſtantinopel häuffig gefunden ; Ohnerachtet niemand erlaubet iſt/ eine ſolche Caravanſera zu bauen / als nur der Mutter des Türckiſchen Kayſers / und ſeinen Schweſtern, oder auch den Vezieren und Baſſen, die in einer öffentlichen Feld-Schlacht gegen die Chriſten gefochten ; In dieſen Herbergen giebet man den Reiſenden gute Speiſen umſonſt. Von Conſtantinopel aber bis nach Perſien hinein / haben die Caravanſeren keine Einkünffte: Dannenhero wird einem nur die bloſſe Kammer gegeben für ſeine Perſon / und Stallung für das Vieh : Er muß aber mit aller Nothdurfft ſelbſt verſehen ſeyn; Wiewol man in den nah-gelegenen Dörffern alles bekommen kan. Auf dem Lande bezahlet man für die Kammern nichts / in den Städten aber muß man etwas Weniges bezahlen. Die groſſen Caravanen kehren ſelten in dieſen Caravanſeren ein ; Dann man über 100. Pferde / und ſo viel Menſchen ſchwerlich darinn haben kan. So bald man einen Fuß hinein geſetzt / ſtehet einem jeden frey / eine Kammer ſeines Gefallens auszuſuchen / er ſey arm oder reich / maſſen hie kein Anſehen der Perſon iſt; Es wäre dann/ daß ein ſchlechter Krämer einem reichen Kauffmanne ſeine Kammer aus Höfflichkeit überlaſſen wolte. Gegen die Nacht ſchlieſſet der Wirth die groſſe Thüre zu/ und muß für allen Schaden ſtehen / der durch Dieberey von auſſen her geſchehen könte. Was die Caravanſeren in Perſien anlanget/ ſind ſelbige durchgehends bequemer gebauet/

bauet/ als die Türckischen. Sonsten ist merckwürdig / daß man in diesen Herbergen niemand zum Essen oder Trincken nöhtiget; Die Armen sind so angenehm als die Reichen / ein jeder muß sich strecken nach seiner Decke.

Cardamome/Cardamomum, seynd unterschiedener Sorten. als Cardamomum simpliciter dictum, die gemeine **Cardamome**/ kommet von einem Gewächse/ welches Stengel wie ein Rohr / mit Knoten unterschieden/ und nicht über 3. Fuß hoch wächst. Unten bey der Wurtzel stösset er anfangs eine Spicam oder Aehre hervor/ auf deren Spitze nachmahls blosse Blumen wachsen/ die der Pomerantzen-Blühte gleichen / mit gelblichten Kelchen: Wann diese Blumen abfallen / so folgen die Siliquæ oder Folliculi, in welchen die Körnlein stecken / die anfangs gelb / mit der Zeit aber Purpur-roth und schwärtzlich werden. Diese Sorte ist in unsern Küchen die gebräuchlichste.

Die andere Sorte ist / Cardamomum majus officinarum, die grosse **Cardamome**/ welche ungemeiner.

Die dritte / Cardamomum maximum, oder Grana Paradisi, **Paradeiß-Körner.**

Ferner Cardamomum medium, die **Mittel-Cardamome**/ und endlich Cardamomum minimum, die **Kleineste.**

Sie wachsen alle in Indien / und werden ihre Folliculi, oder Bläßlein/ in welchen die Körner als in kleinen Säcklein stecken/ zu uns heraus geführet/ wiewol einige/ sonderlich die kleine/ schon ausgeschält kommen.

Ihr Temperament ist hitzig und trucken in 2. bis 3. Grad. Die Hitze bestehet in einer dünnen Substantz/ durch welche sie den Magen stärcken/ die Dauung befördern/ der Ohnmacht/ die aus Undaulichkeit herrühret / wehren/ und andere kräfftige Wirckungen mehr verrichten können; Dannenhero dann auch die Indianer fast alle ihre Speisen mit Cardamomen abwürtzen.

Die Probe der guten Cardamomen ist / daß sie zwar kleine aber doch vollkommene Körner haben/ die im Zerbeissen einen durchdringenden Geschmack auf der Zungen geben; Wann sie aber dürre und eingeschrumpfen / seynd sie alt/ und von schlechter Krafft.

Herr Meister in seinem Orientalischen Lust-Garten schreibet von denen Cardamomen folgender gestalt: Sie wachsen zu Java Major im wilden Busche/ desgleichen auf den Malabarischen Küsten zu Cannanor und Calicut, fast wie eine Hirse in ihre Blätter eingehüllet; Die Blühte ist gelblich/ wie Antirnum. Es sind deren vornehmlich zweyerley Species, die eine Saccola Quebir, ist die grosse Cardamomen; Die andere Saccola Cegur, die Kleinere. Die Malabaren heissen sie Ettemelli, die Ceyloner Encal; In Bengala und durchgehends in Indien werden sie Done genannt.

Der Cardinäle Tafel-halten/ und dabey vorgehende Ceremonien.

Die Cardinäle ſo zu Rom eine groſſe Figur von ſich machen / und ihre Eminentz vor andern wollen ſehen laſſen/ geben faſt alle Tage / bald dieſem bald jenem Prælaten und Edel-Leuten freye Tafel / der Scalco oder Marchal invitiret ſelbige im Namen ſeines Patroni.

Wann ein Cardinal zur Taffel gehet / ſo bringet ihm der Mund-Schencke das Waſſer/ und der Scalco das Serviet / wann er ſich niederläſſet / ſetzet ihm der Vorſchneider den Stuhl zu rechte / und der Marchal decket die Speiſen auf.

Denen andern Prælaten und Edel-Leuten / ſo mit ihm ſpeiſen / giebt der Kammer-Adjutant das Waſſer/und das Hand-Tuch / der Hof-Juncker; ſo viel Perſonen als geladen ſind / ſo viel Becken und Hand-Tücher bringet man auch vor ſie / und derjenige Hof-Juncker der einen Prælaten das Serviet gebracht / bedienet ihn auch nachmahls bey der Tafel ; der Hof-Juncker/ſo den Servis-Teller mit dem Becher bringet/ſtehet in bloſſen Haupt bis der Cardinal getruncken hat / wobey jedermann das Haupt entblöſſet/ auſſer diejenigen ſo mit ihm an der Tafel ſitzen.

Wann der Cardinal trincket/decket ihm der Marchal die vor ſich habende Speiſen mit einem Teller zu / wann er getruncken hat / reichet er ihm in zwey Schüſſeln ein weiſſes Serviet/welches er nimmt und an deſſen ſtatt/das/ ſo er erſt hatte/ hinlegt ; So offt er trincket / ſo offt bekömmt er ein ander Serviet/ und deswegen ſtehet der Scalco continuirlich mit denen beyden Schüſſeln neben ihm; So andere Cardinäle mit ihm ſpeiſen / ſo haben ſie gleiche Bedienung / und ſo offt das Küchen-Servis geändert wird / bekommen ſie auch andere Servieten/ Meſſer / Gabeln und Löffel.

Die Ordnung / nach welcher die Speiſen auffgetragen werden / iſt dieſe : Erſtlich kommt ein Palefreniere ohne Hut und mit den Degen an der Seite / darauf der Marchal mit dem Serviet auf der Achſel / der Unter-Marchal mit des Cardinals Suppen/ deren er zwey bis dreyerley bekommt/ ſind nun der Cardinäle mehr / ſo bringet man auch mehr Suppen; die Edel-Leute oder Hof-Junckern mit denen übrigen Speiſen/ wann ſie auftragen/ gehen in Degen/Mantel und Hut auf dem Haupte; die Hof-Junckern im langen Habit/ tragen nicht auf/ dienen auch niemahls an der Tafel ; hinter denen Gentilhommes kommen die Adjutanten gleichfalls mit Speiſen / ſie ſetzen ſie aber niemahls auf die Tafel/ ſondern reichen ſie dem Marchal, welcher ſie alsdann in Ordnung bringet; Der Cammer-Meiſter / Ober-Stallmeiſter oder Bereiter und andere Bedienten dürffen nebſt denen Cameriern keine Speiſen auftragen / doch müſſen es die Letztern an Höfen / wo ſie nicht von denen Scudieri diſtinguiret

guiret ſind / thun / die obigen aber ſind nicht verbunden während der Tafel nach Hofe zu kommen / wo ſie nicht bleiben / weil ſie andere Verrichtungen haben / der Capellan betet vor der Tafel / und der Schweiff-Träger lieſet bey ſelbiger ein geiſtlich Buch / bis der Cardinal das erſte mahl trincket / wenn aber andere Cardinäle mit ſpeiſen / lieſet er nicht. Der Kammer-Adjutante nimmt das Tafel-Tuch ab / und legt es in ein groſſes Becken / und der Marchal bedecket es mit einem Teller / darauf macht der erſtere eine Reverence und trägt es weg.

Die Speiſen ſtehen auf der Tafel allezeit bedecket / bis ſie der Marchal dem Trenchicanten vorſetzt zu zerlegen / wann des Cardinals Portion vorgeſchnitten / überreichet ſie der Marchal in einer Schüſſel verdeckt / andern Perſonen aber gibet ſie der Unter-Marchal offen; So bald er von einer Speiſe nicht mehr iſſet / nimmt ſie der Mund-Schencke weg / und der Marchal ſetzet ihm eine andere hin; Die Speiſen werden folgender Maſſen geſetzet:

Gegen der Thüre über (durch welche man von auſſen ins Gemach gehet) ſtehet ein Gefäß mit Brodt vor dem Cardinal, auf einem über dem Tafel-Tuch ausgebreiteten Serviet, auf ſelbigem liegt eine ſilberne Schüſſel und ein gebrochenes Serviet; Oben an der Tafel liegen Meſſer / Gabel und andere Servis vor dem Trenchicanten. Bey des Cardinals Tracht muß Platz bleiben / daß der Marchal aſſiſtiren kan.

Die Speiſen werden alsdann nach der Quantität derer Perſonen / ſo mit an der Tafel ſpeiſen / geſetzet; Einige bekommen ein Serviet neben dem Brode / andere eines unter ſelbigen / und noch eine gebrochene auf einer ſilbernen Schüſſel wie der Cardinal.

Der Stuhl des Cardinals iſt von Brocad oder Sammet / und iſt höher als anderer ihre Stühle. Die Ambaſſadeurs werden gleichfals wie der Cardinal ſelber tractiret / es behält aber der Letzterer / ſowol vor ihnen als andern Printzen den Ober-Platz.

Nach der Tafel nimmt der Unter-Marchal die Schüſſeln ab / und der Marchal ſetzet die Confecturen auf.

Es darf die Tafel nicht abgetragen werden / bis der Cardinal ein Zeichen gibt / ſpeiſen aber mehr Cardinäle mit / ſo verziehet man bis der Aelteſte es befiehlet.

So bald dieſes geſchehen / kömmt ein Page oder Cammer-Adjutant mit dem Becken zum Marchal, worauf dieſer dem Cardinal ein Compliment macht / das Saltz-Fäßgen / Zucker und Pfeffer-Schale mit einer Schüſſel bedecket / und ins Becken ſetzt; darauf nimmt / wie gedacht der Unter-Marchal das übrige vollends ab / und läſſet es die Pagen weg tragen.

Diejenigen / ſo mit dem Cardinal an der Tafel ſpeiſen / müſſen vornemlich

obſerviren / daß ſie nicht lange eſſen / und nicht ehe trincken / bis der Cardinal trincket; weil nun der Cardinal dieſes weiß / ſo trincket er zu rechter Zeit / ſpeiſen aber mehr Cavaliäle mit ihm / ſo trincket er ſelber nicht eher als der Vornehmſte.

Der Marchal ſtehet allezeit vor dem Cardinal einen Schritt / und der Trenchicant drey Ellen weit von der Tafel. Bey Untergang der Sonnen läutet man in Römiſcher Kirche eine Glocke / und dieſes nennet man das Ave Maria, weil ſo bald ſelbige geläutet wird / jedermann auf die Knie fällt / ſelbiges zu beten. Wann dieſes nun geſchiehet / weil man zu Tafel ſitzet / ſo läſſet ſich auch der Pabſt ſelbſt (welches er ſonſt vor keinen Monarchen in der Welt thut) das Baretgen abnehmen / und ſitzet in entblöſſeten Haupte / bis der Capellan das gedachte Ave Maria geendiget. Hiebey nimmt nun der Mundſchenck dem Cardinal gleichfalls das Baret ab / und ſetzet ſelbigem nach verrichteten Gebet wieder auf; Die andern entblöſſen gleichfals das Haupt / bleiben aber ſitzend / bis der Capellan ausgebetet / alsdann ſtehen ſie auf / und machen dem Cardinal eine Reverence, als wolten ſie ſagen: Buona ſera à voſtra Eminenza.

Wann Prælaten mit denen Cardinälen ſpeiſen / haben ſie niemahls keinen Hut / ſondern allezeit die Mütze auf (es ſey dann auf der Reiſe) wann ſie ſolches nun abnehmen / halten ſie es mit gefaltenen Händen; Die Cavalliers und Stands-Perſonen aber nehmen die Hüte hinterrücks ab / weil es nicht Mode, ſolches über die Speiſen zu thun.

Es darf niemahls über der Tafel jemand einen Diſcours anfangen / wo ihm nicht der Cardinal Gelegenheit gegeben; ſo muß man ſich auch möglichſt enthalten / mit einen andern zu reden; Wird man von dem Cardinal um etwas gefraget / ſo neiget man allezeit erſtlich das Haupt / und antwortet alsdann wann man den Mund nicht voll hat. Eine gewiſſe Perſon / welche einsmahl an der Tafel des Cardinals Mazarini um etwas befraget wurde / weil ſie nun den Mund voll hatte / und gleichwol ihre Fertigkeit im Antworten erweiſen wolte / nahm ſie den Biſſen aus dem Munde / legte ihn auf den Teller / und verzehrte ihn nachgethaner Antwort vollends.

Der erſte Platz an der Tafel iſt der Thüre / durch welche die Speiſen eingetragen werden gegenüber / ſo daß man mit dem Geſichte nach ſelbiger ſiehet.

Es wird aber dieſe Ordnung auch geändert / wann ſich e. g. die Haupt-Perſon oben an die Tafel ſetzet; der andere iſt dieſen zur rechten / und der dritte zur lincken Hand.

Dieſe Ordnung hält man gleichfalls in Congregationibus und andern Functionen.

Auf Reiſen wird obbeſchriebenes

Cere-

Ceremoniel nicht ſo wohl obſerviret/ ſondern die Cardinäle denn mehr auf Fortſetzung der Tour bedacht.

In währenden einen Conclave werden die Cardinäle auf Koſten der Kamer unterhalten / und deswegen nahe an dem Conclave unterſchiedene Küchen angeleget. Es ſind an unterſchiedenen Orten ſieben Räder (wie man in denen Klöſtern hat) dadurch man die Speiſen und andere Nohtdurfft in den Conclave reichet/ welche dann folgender maſſen bey gebracht werden: Erſtlich gehen zwey Diener oder Palefrenieri des Cardinals, dem man die Speiſen bringet/ deren jeder einen Violet oder grünen mit ſeines Cardinals Wapen bezeichneten höltzernen Stock in der Hand hat / alsdann der Mazziere mit einer ſilbernen Kolben und andere vom Adel/ ſo in des Cardinals Dienſten; denen folget der Scalco oder Schencke mit einem Serviet über der Achſel / hernach zwey Diener mit denen ſilbernen Taſſen, Feur-Pfannen und andern Geſchirr/ item, zwey andere mit Gebackens und Confect, und noch zwey mit Flaſchen-Futtern; ſolches alles wird in gewiſſen Wännlein an Viol-braunen oder grünen Stangen getragen. Bey denen obgedachten Rädern ſeynd etliche Prælaten die umwechſeln/ verordnet / welche alle Speiſen und andere Sachen/ die durch ſelbige hinein gelanget werden/durchſuchen/und verhindern/ daß keiner mit einem Cardinal oder Conclaviſten andere als laut / und in Italiäniſcher oder Lateiniſcher Sprache rede. Wann alles hinein / ſchlieſſet der verordnete Cuſtore, ſo ein Violet Kleid und ſilberne Mazzam träget/ das Rad zu / und beſichtiget ſolches/ darauf der Prælat, ob es wohl verſchloſſen ſey / zuſiehet / und es verſiegelt/ welches auch inwendig von dem Ceremonien-Meiſter geſchiehet.

Cardonen / Cinara ſpinoſa, Carduus aculeatus, ſcolymus aculeatus, Fr. *des Cardons* oder *Cardons d' Eſpagne*, Spaniſche Carden oder Cardonen, welche gantz ſtachlicht / und lang von Blättern/ die Frucht klein / und zum Eſſen nicht dienlich. Die Stengel dieſer Cardonen kan man eben wie die ordinairen Artiſchocken abweiſſen/und zur Speiſe brauchen.

Von denen Cardonen braucht man zweyerley in der Küchen / als den Hertz-Kohl / und die beſten Stengeln um den Hertz-Kohl: Jenen ſchälet rein ab / werffet ihn in friſch Waſſer / bis zur Mahlzeit. Alsdann leget ihn roh in eine Schüſſel / und auf den Rand/ Saltz mit Jngwer und Pfeffer vermiſchet / ſo iſſet man es zum Gebratens. Die beſten Stengeln aber / ſchneidet Fingerlangs von einander / ſchälet die auswendige Haut weg / kochet ſie mit Waſſer / bis ſie mürbe werden: Alsdann machet ſie ab mit Fleiſch-Brühe/ wie man den Artſchocken ſelbſt zu thun

pfleget. Dieſe zarte Stengel kan man ebenmäſſig mit Zucker condiret werden. Ja faſt auf ſelbige Art laſſen ſich auch die breiten Rippen der Bete Carde, und die ſtarcken Stengel der groſſen Kletten / lappæ majoris, welche bey uns wild wächſen / zurichten / und ſchmäcken denen Cardonen nicht ſehr ungleich.

Caricæ, vide Feigen.

Carneval, wird an vielen / ſo wol Römiſch-Catholiſchen als Proteſtantiſchen Orten diejenige in Maſqueraden, Opern, Balleten, Banqueten, Redouten, oder groſſen Spielen beſtehende Luſt genennet / welche bey noch währenden Winter-Nächten / die Luſt-begierige Welt einige Wochen vor der Faſten-Zeit ſich zu machen pfleget / und iſt unter ſolchen ſonderlich der Venetianiſche Carneval berühmt / welcher Jährlich die Ehre hat / daß vornehme / ja offt Königliche und Fürſtliche Perſonen / denſelben zu beſuchen / nach Italien mit groſſen Unkoſten reiſen / und denen Venetianern dadurch eine gute Einkunfft bringen. Es ziehet aber der Carneval ſeinen Urſprung von denen Bacchanalibus, deren unter dem Worte **Faß-Nacht** gedacht worden / mit welcher er auch gantz übereinkommt / auſſer / daß die Faß-Nacht nur etliche wenige Tage vor der Faſten / und etwan gar ein paar Tage vor den Aſcher-Mittwoch gehalten werden / dadurch dann diejenige / die alsdann zur Haltung einer 40. Tägigen Faſten verbunden ſeyn / ſich erſt recht von den Fleiſch-Eſſen valediciren / und deſſen in Uberfluß an allerhand Delicateſſen ſoviel / und ad Nauſeam usque genieſſen wollen / daß ſie hernach eine Zeitlang deſſelben entbehren können.

Carptor vel Carpus hieß bey denen Römern derjenige / der die Speiſen vorſchneiden muſte; Er wurde auch Sciſſor oder Cheironomon genannt. Daher Juven. Sat.

— Spectas & Cheironomonta volanti
Cultello, donec peragat dictata Magiſtri
Omnia, nec minimo ſanè diſcrimine refert
Quo geſtu Lepores, & quo gallina ſecetur.

Caſtanien ſeynd unterſchiedlicher Arten: Als Caſtanea Sylveſtris, popularis & coctiva, kleine wilde Caſtanien / die in denen heiſſen Ländern ungebauet wachſen; Darnach Caſtanea Sativa, Caſtaneæ Domeſticæ, Garten-Caſtanien / an welchen die Früchte unterſchiedlicher Gröſſe / auch ſelbſt an einen Baum ſeyn; Dahero man dieſelbe ſortiret / und die Groſſen unter den Titul Maronen ſoviel theurer verkauffet. Die Türcken haben auch ſo genannte Caſtaneæ folio multi fido, ſive Caſtaneæ equinæ, Roß-Caſtanien / welche alſo heiſſen / weil ſie ſel-

ſelbige vor ihre Pferde brauchen/wann ſie keichend werden. Wie dann dieſes Gewächs anfänglich von Conſtantinopel nach Wien/und ſo ferner in unſere Luſt-Gärten gebracht worden.

Wegen des Temperaments der Caſtanien / ſeynd die Herren Medici unter ſich nicht einig/ indem einige derſelben nur ihr Abſehen auf die Blätter/ Rinde/ oder auch das rohe inwendige Häutlein gehabt haben. Wir ſetzen den reinen Kern nicht unbillig zwiſchen warm und kalt/wiewol ſeine angebohrne Feuchtigkeit mit der Zeit verſchwindet/ und durch das röſten oder braten gar weg gehet.

Die Ungelegenheiten / welche der Genuß der Caſtanien nach ſich ziehet/ beſtehet zuforderſt in der Blehafftigkeit/ welche bey denen rohen gröſſer als gebratenen. So dienen auch die Caſtanien nicht vor Leute / welche denen Verſtopffungen/Colic oder Stein zugethan ſeyn / oder einen truckenen und Schwindſüchtigen Huſten haben. Hingegen können ſie in Erbrechen des Magens / Bauch-Flüſſen / und wo man des Anhaltens benöthiget / wohl genutzet werden.

Man ſiedet die Caſtanien in Waſſer und Saltz: Hernach träget man ſie in einer warmen Servietten zu Tiſche. Auch bratet man ſie in einen löcherichten Topff / ſchneidet ſie zuvor an / daß ſie von der Hitze nicht zerſpringen. Will man ſie unter der heiſſen Aſchen braten/muß man ſie auf groben Zwirn / wie ein Schnur-Corallen ziehen / dann / wo man ſie alſo geſpalten braten wollte / würden ſie voll Aſchen werden. Wann ſie euren Bedüncken nach gahr ſind / ſo nehmet ſie heraus / und leget ſie noch etwas auf glüende Kohlen / daß ſie vollends gahr werden / ſofern noch etliche ſind die es nöthig haben / daß ihr ſie alſo deſto beſſer abſchälen könnet: Leget ſie darnach auf einen Teller / und druckt mit einen Teller darauf / daß ſie platt werden / und ſich von einander thun. Befeuchtet ſie hernach mit Pomerantzen-Safft/ (dann dieſes iſt die beſte Brühe/) und ſtreuet Zucker darüber. In Ermangelung der Pomerantzen / kan man Citronen / Lutter-Tranck / oder andern köſtlichen Wein / wie auch Orangen-Blüht und Roſen-Waſſer / Canehl/ Nägelcken / Anis und Fenchel-Spiritum nehmen. So iſt auch der Muſcus und Ambra trefflich gut den Geſchmack der Caſtanien / wie auch anderer vielen geſottenen und rohen Früchten zu verbeſſern. Will man von den Pomerantzen viel Safft ziehen / muß man ſie zuvor klopffen / und bey den Feuer wärmen.

Caſteyen/heiſt ſeinen Leib auf eine Zeitlang den nöthigen Unterhalt an Speiſe und Tranck entziehen / um durch Faſten zum Beten/ und anderen gottſeeligen Wercken deſto geſchickter zu ſeyn/ oder auch beſorgenden Kranckheiten und Gebrechen / die auf vollen

Fraß

Fraß und Quaß zu erlangen pflegen/ dadurch [illegible] zubauen/ weil/ wann der Mensch keine Speise und Tranck mehr zu verdauen findet/ er die unterstellige Cruditäten in den selben angreiffe/ und sich also ziemlich davon reiniget; Daher es auch nach der bekannten Regul heisset: Multi Morbi curantur inedia & labore: Viele Kranckheiten werden durch fasten oder casteyen/ und durch Bewegung und Arbeit vertrieben.

Catappas, eine also genannte Art Indianischer Mandeln.

Caviaro, Ickari, eingesaltzener Fisch-Rögen/der fast wie grüne Seiffe aussiehet/ und bey nahe einen solchen thranigen Geschmack hat/ er wird in Moßcau aus der Stör-Rögen zubereitet/ und weit und breit/ sonderlich aber nach Italien verführet/ da er Caviaro genennet wird; man hat dessen zweyerley als trucknen/ der gleichsam in Stücken geschnitten/und flüssigen/ der in kleiner Fäßgen eingepacket zu uns/ am häuffigsten aber nach Italien kommt/ als woselbst er vor etwas Delicates verspeiset wird; Wie dann Pabst Julius II. wann er den Appetit zum Essen oder Trincken verlohren/ solchen niemahls besser als durch das Caviar-essen hat wieder zuwege bringen können; Es wird aber solcher Caviar mit Eßig und Baum-Oehl/ sammt ein wenig klein darunter geschnittenen Zwiebeln und untergelegten gerösten weissen Brodt zugerichtet/ die Juden ob sie wol grosse Liebhaber von solchem Gerichte seyn/ weil es aber von Stör-Rögen und also von einen glatten Fisch der ihnen zu essen verboten ist/zubereitet wird/als müssen sie sich dessen enthalten/ und bereiten an dessen Stelle die Einwohner der Stadt Capha einen aus Karpen-Rögen/ denn sie hernach bey viel 100. Tonnen weiß nach Constantinopel und andere in Asien wohnende Juden verhandeln. Dieser Karpen-Rögen-Caviar ist von Farben roht/ gleich wie der Stör-Rögen schwärtzlich/ dahero auch dieser Caviaro negro, jener Rubro oder Rosso genennet wird; Bey uns in Teutschland ist/ ausser in denen See-Städten/woselbst hin er von denen nach Moßcau Handlenden Kauff-Leuten gebracht wird/ der Caviar nicht sonderbahr in Æstim, dahero solchen auch in denen Ober-Teutschen Städten nur mehrentheils die Italiäner zu kauffe haben/ und solchem/ wann er begehret wird/ theur genug auszubringen wissen; Kein Zweifel ist es/ wann unsere Fischer/ die in der Elbe/ Donau und der Oder Stör genug fangen/den rechten Hand-Griff die Rögen zubereiten und einzusaltzen hätten/ daß sie eben so wol als die Moßcowiter solchen zu wege bringen solten.

Cedro, ist eine sogenannte Quinta Essentia von Citronen/ welche bey denen Italiänern verkaufft/ und mit grossem

groſſem Nutzen in die Küche und Haushaltung verbraucht wird / dann auſſer dem / daß man es zu allerhand Parfums gebrauchet / und ſonderlich den Schnup-Toback damit gut zurichten kan / ſo iſt es auch ſehr bequem in Ermangelung der Citronen nur etliche Tropfen von dieſer Eſſentz an Kälber-Schalen oder auch warmen Speiſen / denen man einen Citronen Geſchmack geben will / zu gieſſen / welche dann der Citronen Stelle genugſam vertreten werden.

Ceremoniel, welches beym Tiſch und an vornehmen Tafeln zu obſerviren iſt.

Wir wollen uns / um ſolches zu beſchreiben / des 11ten Capitels des bekandten Tractats (la Civilité moderne, oder die Höfflichkeit der heutigen Welt genannt) bedienen / woſelbſt ſolcher Höfflichkeit wegen Folgendes zu leſen:

Wann uns eine vornehme Perſon bey ſich zur Tafel behält / ſo darf man / um Unhöfflichkeit zu vermeyden / ſich nicht mit ihr / ohne ausdrücklichen Befehl / waſchen; Dabey zu beobachten / daß / wann kein Bedienter zugegen / der die Serviette nimmt / womit man ſich abtrocknet / man ſelbige halten / und nicht verſtatten muß / daß ſolche in den Händen einer vornehmern Perſon / als mit ſeynd / bleibe.

Man muß ſich auch entblöſſen / und auffrecht ſtehen / wann man betet.

Ferner ſoll man erwarten / bis man uns einen Platz anweiſet / oder ſich ſelber unten / nach der Lehre des Evangelii, einen erwählen.

Den Degen darf man bey der Mahlzeit eben nicht ablegen / weil es der Wohlſtand erfodert / ſolchen ſelber zu bewahren.

Im Sitzen muß man den Leib gerade auf den Stuhl halten / und die Ellebogen niemahls auf den Tiſch legen.

Ebenfals ſoll man auch durch keine Gebehrden zeigen / wie hungerig man ſey / viel weniger die Speiſen mit groſſer Begierde anſehen / als wann man alles freſſen wolte.

Die Hand am erſten nach der Schüſſel zu führen / iſt unhöfflich; Es ſey dann / daß es um andere zu bedienen geſchehe.

Legt man aber vor / ſo muß man das beſte Stück weggeben / und vor ſich das geringſte behalten / auch alles mit der Gabel anrühren; Und ſo eine vornehme Perſon von dem / was vor uns ſtehet / etwas fodert / ſo iſt hoch daran gelegen / daß man die Speiſen geſchickt / und mit Manier zu zerſchneiden / und das beſte Stück davon zu kennen wiſſe / um nach den Wohlſtand andere zu bedienen.

Unhöfflich aber ſtehet es / das Vorſchneiden und Vorlegen / an der Tafel einer höhern Perſon / von freyen Stücken auf ſich zu nehmen / ſo geſchickt man auch dazu ſey / wann es dieſelbige nicht befiehlet; Hat man drey oder viermahl

an einer solchen Tafel [illegible] keine Schande sich [illegible] und es einem andern aufzutragen/ wann man es nicht verstehet.

Niemand gebe seinen Teller [illegible] hin/ demjenigen der herum [illegible] sondern erwarte bis die Reihe an ihn komme; Ja/ man entschuldige sich es zu nehmen/ wann er einem Herrn hinein vorbey gienge. Oder man nehme es endlich/ wann man muß bitte es aber augenblicklich denjenigen wieder hin/ die man ehren will; Es sey dann/ daß der Herr oder die Frau des Hauses/ oder eine andere vornehme Person solches uns darreiche/ in diesem Fall behält man/ was sie uns giebet.

Dem Herren oder der Frauen des Hauses/ und sonst niemand/ stehet zu zum Essen zu nöhtigen/ welches aber unhöfflich/ und dann und wann nur geschehen soll; Nicht daß sie die Augen immer auf eine Person haben/ aus Beysorge/ es möchte derjenige/ welchen sie zu speisen immer anliegen/ im Gegentheil glauben/ man sehe auf ihn/ und ärgere sich vielleicht/ daß er allzuviel speise/ weil die Tafel ein Ort ist/ wo man soll vollkommene Freyheit verstatten: Dahero muß man niemahls aufmercksam seyn/ um andere Essen und Trincken zu sehen; Viel besser ist es/ sich durch ein gut Gesicht/ und eine gewisse Freudigkeit aufzumuntern/ durch welche sie persuadiret werden/ man bewirthe sie mit wohl-meynendem Hertzen/ und daß sie kein grösseres Vergnügen [illegible] können/ als wann sie sich selber [illegible] tractirten.

So soll man auch niemand zum Trincken nöhtigen oder zwingen/ weil manchem der Uberfluß vom Wein schadet/ andere aber denselben wohl vertragen können. Einige seynd auch wegen ihres Characteurs mehr als andere zur Nüchternheit verbunden/ als da sind Geistliche und Obrigkeitliche Personen/ welche/ wann sie ihren Characteur nicht in Acht nehmen wolten/ ein seltsam Spectacul und grosse Aergerniß durch ihre Unmäßigkeit machen würden.

Wann man von uns etwas verlanget/ so wir mit den Löffel nehmen müssen/ so hüte man sich/ solches mit dem Seinigen zu thun/ wo man sich dessen allbereit bedienet hat; Hat man ihn aber nicht gebrauchet/ so muß man ihn auf den Teller/ den wir hinreichen/ liegen lassen/ und einen andern fodern/ wo nicht derjenige/ der uns ihn vorzulegen ersuchet/ seinen eigenen auf seinen Teller geleget/ indem er uns solchen zuschicket oder præsentiret; Dabey dann zu beobachten/ daß alles/ was wir vorlegen/ allzeit auf einen reinen Teller/ niemahls aber mit dem Messer/ Gabel oder Löffel allein hingegeben werde.

Wann die Person/ welcher wir den Teller hinreichen/ uns nahe sitzt/ und von einer hohen Qualität ist/ so können wir solches zum erstenmahl/ wann wir es ihr selbst præsentiren/ mit einer zierlichen Reverence verrichten.

Legt

Legt man uns vor / ſo muß man es gleichfals mit ſonderlichen Zeichen eines dagegen [illegible] annehmen.

So man etwas vorlegen / worauf Aſche lieget / als wie zuweilen auf Brod und Paſteten / ſo darf man es nicht abblaſen / ſondern man muß es mit dem Meſſer rein machen / weil das Abblaſen mit den Mund vielen Leuten Eckel erwecket.

Selber vor uns etwas zu fodern / das auf der Tafel ſtehet / abſonderlich / ſo es etwas Delicates iſt / ſolches iſt unhöfflich ; Jngleichen ſtehet es ſehr grob / wann man von uns fraget / was man vorgeleget haben will / das beſte Stück zu fodern / man ſage vielmehr / es ſtehe in deſſen / der uns geben ſoll / ſeinem Belieben.

Eine ſehr unanſtändige Schwachheit iſt es auch / überaus zu ſagen : Ich eſſe von dieſem oder jenem nicht ; Ich ſpeiſe niemahls von dergleichen Gericht ; Ich wüſte nichts zu eſſen / worauf Pfeffer / Muſcaten / Zwiebel / Baum-Oehl / und dergleichen iſt. Sondern man nehme alles höfflich an / und woferne die Natur einen unüberwindlichen Eckel davor hat / muß man es unvermerckt auf den Teller liegen laſſen / und endlich wieder weggeben.

Wo ein jeder in die Schüſſel langen kan / da hüte man ſich mit der Hand zuerſt hinein zu fahren / bis es die Vornehmſten am Tiſche erſt gethan ; Noch weniger darf man / wie ſchon gemeldet / die beſten Biſſen heraus nehmen / wann man auch gleich der letzte wäre.

Wann nehme gleich alles auf einmahl / was man zu nehmen hat ; Dann zweymahl die Hand in der Schüſſel zu haben / iſt eine Unhöflichkeit / und noch ein gröſſers Stück vor Stück daraus zu fiſchen / oder die Speiſen gar mit ſeiner Gabel durch das Tuch zu ziehen / und nach ſich zu ſchleppen.

Man ſehe ſich auch vor / die Armen über der Schüſſel / die vor uns ſtehet / auszuſtrecken / wann man nach einer andern langen will.

Jngleichen hat man auch zu beobachten nöhtig / daß man allezeit ſeinen Löffel abwiſche / wann man / nachdem man ſich damit bedienet / aus einer andern Schüſſel etwas damit nehmen will ; Jndem es ſo delicate Leute giebet / welche von einer Suppen / in welche man ſchon den Löffel geſtecket / nicht eſſen würden / wann man ſolchen bloß einmahl zum Munde geführet. Ja / es iſt nicht einmahl genug / ſeinen Löffel abzutrucknen / ſondern man muß damit nicht weiter vorlegen / und hingegen einen andern fodern.

Wann man ſpeiſet / ſoll man nicht geſchwind noch geitzig eſſen / wie groſſen Hunger man auch habe / damit der Hals nicht verſtopfet werde ; So muß man auch im Speiſen die Lippen wohl auf einander fügen / damit man nicht ſchmatze oder ſchlappe / wie das Vieh.

Noch weniger ſoll man in denen Schüſſeln viel ſcharren oder kratzen /

oder auf ſeinen Teller ſchaben/ um den letzten Tropfen davon zu haben.

So muß man auch nicht die Suppe aus der Schüſſel eſſen/ ſondern ſauber davon auf ſeinen Teller nehmen; Und ſo ſie allzu heiß/ ſtehet es übel bey jeden Löffel zu blaſen/ man erwarte vielmehr bis es etwas kalt wird.

Solte man ſich etwan das Maul verbrannt haben/ ſo verbeiſſe man es ſo viel als möglich.

In das Brod darf man nicht beiſſen/ ſondern man ſchneide davon ab/ was man zum Munde führen will/ und behalte das Meſſer nicht in Händen. Imgleichen thue man auch/ wann man einen Apfel oder Birn/ und dergleichen iſſet; Man ſchneide aber die Biſſen ſo klein/ um ſich in denen Backen nicht Schub-Säcke/ wie die Affen zu machen.

So muß man auch die Beine nicht abnagen/ noch ſolche entzwey hauen/ um das Marck daraus zu langen/ ſondern die Speiſe davon auf ſeinen Teller ſchneiden/ und ſie alsdann mit der Gabel zum Munde führen.

Es ſtehet auch unhöfflich/ Brühe oder Syrup mit den Fingern anzugreiffen; Dann auſſer dem/ daß man die Hände offt an die Serviette abtrucknen muß/ und ſie dadurch wie eine Küchen-Schürtze beſudelt/ ſo machet auch ſolches einen Eckel/ denen/ die hernach den Mund damit abwiſchen ſehen. An dem Brode das Fette abzuwiſchen/ oder den fetten Teller damit abzuſegen/ ſtehet auch nicht wohl; Am unhöfflichſten aber das Finger-Ablecken/ welches die Unhöfflichkeit im höchſten Grad anzeiget.

Man hüte ſich auch den Biſſen in das Saltz-Faß zu ſtecken/ ſondern nehme etwas Saltz auf den Teller mit der Meſſer-Spitzen/ und Brühe mit den Löffel/ und tuncke alsdann ein.

Zu einer allgemeinen Regul dienet/ dasjenige/ was man einmahl auf den Teller gehabt/ nicht wieder in die Schüſſel zu legen.

Man muß ſich auch nicht über ſeinen Teller bücken/ oder auf ſolchen aus dem Munde Kirſch-Steine oder Schelffen von Früchten/ Gräten oder Knochen von Fiſchen und Fleiſch fallen laſſen; Auch ſich hüten/ ſeine Hals-Krauſe oder Manchetten zu beſudeln.

Wann die Finger/ Meſſer oder Gabel feucht ſind/ ſo muß man ſie an der Serviette/ niemahls aber am Tiſch-Tuche/ noch am Brode abwiſchen.

Hat man jemand ein Meſſer/ Löffel oder Gabel wieder zu geben/ die er uns gelehnet/ ſo muß man ſie an ſeiner Serviette abtrucknen/ oder rein zu machen/ den Diener hinter ſich weggeben; Alsdann/ wann ſolches geſchehen/ ſolche auf einen reinen Teller legen/ und alſo überreichen.

Trüge es ſich zu/ daß jemand etwas in ſeinem Munde hätte/ ſo er nohtwendig wieder ausſpeyen müſte/ ſo hüte er ſich/ ſolches öffentlich auf ſeinen Teller fallen zu laſſen/ ſondern er nehme es unver-

vermerckt mit der Hand aus/ lege es auf den Teller/ und gebe solchen/ wo es seyn kan/ hinter sich weg/ speye aber niemahls etwas auf die Erden.

Sich mit seinem Schnup-Tuche öffentlich/ ohne das Serviet vorzuhalten/ die Naſe zu putzen/ oder den Schweiß des Gesichtes abzuwischen/ den Kopf zu kratzen/ mit dem Hals starck zu räuſpern/ und auszuwerffen/ starck zu nieſen/ daß andere damit beſprützet werden/ ſind Unflätereyen/ die einen Eckel erwecken.

Mäßigkeit über dem Tiſche/ und am erſten von einem Gericht zu eſſen aufhören/ ſich auch im Eſſen nicht zu ſehr übereylen/ damit man nicht den Athem wie ein räuchendes Pferd verliehre/ ſeynd Dinge/ welche das Decorum allerdings erfodern will.

Unanſtändig iſt es auch die Speiſen oder Brühen an einem Tiſche/ oder die Zurichtung des Eſſens zu tadeln/ und immer von Lecker-Biſſen zu reden/ weil ſolches ein Kenn-Zeichen eines wollüſtigen Gemühts/ und einer ſchlechten Auferziehung.

Wie man nun nicht verſtohlener Weiſe eſſen ſoll/ alſo ſoll man auch nicht heimlich/ oder zuerſt trincken/ ehe die vornehmſte Perſon am Tiſche getruncken. So muß man auch sachte/ oder durch einen Winck und Zeichen/ nicht aber öffentlich und überlaut/ wann uns ein aufwartender Diener nahe ſtehet/ zu trincken fodern.

Auf die Geſundheit einer vornehmen Perſon deroſelben beſonders zuzutrincken/ ſtehet unhöfflich/ fängt aber ein anderer ihre Geſundheit mit wohlſtändiger Manier an/ ſo trincket man ſie aus Schuldigkeit mit; Allein dieſes muß geſchehen/ ohne die vornehme Perſon zum Zeugen zu ruffen.

Eine groſſe Unhöflichkeit iſt es auch/ den Nahmen einer vornehmen Perſon/ wann man zu ihr ſelber redet/ oder wann man auf die Geſundheit deſſen Gemahlin oder Ehe-Liebſten/ oder auf eines ſeiner Befreunden trincket/ etwan mit dieſen Formalien hinzuzuſetzen: Monſeigneur, dero Frau Gemahlin/ Herrn Bruders/ oder Frau Schweſter Geſundheit und Wohlergehen; Sondern man nennet die Perſon nur nach dem Stande oder Zunahmen des Mannes/ oder nach ihrem eigenen Zunahmen/ als: Auf die Geſundheit der Frau Ober-Marſchallin/ des Herrn Barons, und dergleichen.

Trüge es ſich zu/ daß wir einer vornehmen Perſon antworten ſollen/ und ſie ſetzte denſelben Augenblick das Glas am Munde/ ſo muß man ſchweigen/ und warten/ bis ſie getruncken/ und alsdann den Diſcurs weiter fortſetzen. Gemeine Bürger-Leute pflegen gemeiniglich das Wort **Trunck/ frey** hören zu laſſen.

Ehe und bevor man trincket/ muß man allezeit das Maul vorher wiſchen; Auch laſſe man ſich das Glas nicht zu voll anfüllen/ damit man nichts verſchütte/ wann man an den Mund anſetzet.

Wann über Tiſche die Tellers gewechſelt werden / ſo muß man nicht zugeben / daß die M[illegible] etwan aus Unverſtand / bey und nach der Suppe / und vornehmere Perſonen präſentiret / nachdem man ſchon die Vornehmſten in der Compagnie, ſonderlich die Dames, damit bedienet / als welchen man auch ſeinen eigenen präſentiren und geben muß / wann man ihnen Raine vorzulegen / etwan zu lange verzöge.

Unhöfflich ſtehet es auch an einer vornehmen Tafel / Früchte oder Speiſen im Schub-Sack zu ſtecken / oder in eine Serviette, um ſolche mitzunehmen / einzuwickeln ; Auch muß man niemand Speiſen oder Früchte präſentiren / davon man allbereit etwas genoſſen hat.

Solte ein Printz oder Printzeßin ſich bey uns zu Gaſte laden / ſo muß man ſolches nicht allein geſtalten Umſtänden nach mit unterthänigſten Danck erkennen / und gleich darzu alle behörige Anſtalt machen / ſondern auch im währenden Tafel-Halten / hinter den Stuhl ſtehen / um Ihro die Teller und das Trincken zu präſentiren. Es ſey dann / daß der Printz uns ausdrücklich befehlen ſolte / niederzuſitzen / in welchem Fall man es zu unterſt an der Tafel thun kan ; Bey einer Printzeßin aber entſchuldiget und depreciret man ſolches / ſo viel man kan.

Man muß auch in dergleichen Fällen / nicht das geringſte ſcheinen unachtſam / oder verdrießlich zu ſeyn / noch weniger gornig und ungeduldig über ſeine Haus-Genoſſen / damit die Sachen nicht übel [illegible] ; Dann man möchte ſonſt von [illegible] ſchwachen Geiſte urtheilen / ob wolte ſolcher vielmehr ſeine Verdrießlichkeit über ſeine vornehme Gäſte / als ſeinen Eyfer / ſie wohl zu bedienen / dadurch zu verſtehen geben.

Vielmehr muß man vorher die beſte Ordre, ſo nur möglich iſt / ſtellen / einem jeden Domeſtiquen ſeine Verrichtung genau anweiſen / und hernach alle Sachen vielmehr geruhig gehen laſſen / als die Freude zu ſtöhren / welche man über ſolche hohe Gäſte billig haben ſolte. Giengen ja / dem Augen-Schein nach / die Sachen übel / ſo muß man kürtzlich bey denen hohen Perſonen um Vergebung bitten / welche auch ihrer Seits unbillig handelten / wann ſie die Fehler nicht entſchuldigten / da ſie doch von dem guten Willen genugſam überredet ſeyn.

So bald ſolche vornehme Perſonen ſich unſerm Hauſe (um uns zu beſuchen) nähern / muß man ſie an der Caroſſe empfangen / oder ihr auch ſo weit entgegen gehen / als man kan. Wir ſeynd aber ſolche Höfflichkeit nicht allein hohen Standes-Perſohnen zu erweiſen ſchuldig / ſondern in gewiſſer Maaſſe / allen vornehmen Fremden / wann ſie auch gleich nichts als das Al-

ter

ter vor uns hätten / welche wir [illegible] an der Haus-Thüre zu empfangen / sie hinein zu führen / selbige in unser schönstes Zimmer zu begleiten / den Vorgang allenthalben zu lassen / die oberste Stelle an der Tafel einzunehmen / und ihnen fast eben alle die Ehre zu erweisen verpflichtet sind / die wir denen höchsten Standes-Personen erzeigen / so wir anders vor höflich wollen angesehen werden. Nach geendigter Mahlzeit / wird eine solche vornehme Person wieder bis an die Haus-Thüre oder Carosse begleitet / einem Frauenzimmer aber die Hand gegeben / und selbige an solcher / bis an die Kutsche geführet / und damit hinein geholffen / alsdann wartet man so lange an der Thüre / bis die Kutsche weggefahren.

Ceres, die Göttin des Geträydes / oder die Erde selbst / welcher ihre Tochter / die Proserpina, denen Heyden der Erden Fruchtbarkeit / oder den Saamen / welcher des Winters unter der Erden verborgen lieget / des Sommers aber wieder hervor kriechet / (oder Proserpit) bedeuten muste. Die Ceres selbst / wurde Magna Mater, die Grosse / oder die Erden-Mutter genannt / und auf einen Wagen fahrend / der von zweyen Drachen-Köpffen gezogen wurde / angebetet. In der einen Hand hatte sie eine brennende Fackel / und auf dem Haupte Korn-Garben. Ihr wurde ein sonderbahres [illegible] Fest zu Ehren gefeyret / Cereria Eleusinæ genannt / bey welchen also bald unzüchtige Schand-Possen / aber sehr heimlich; Also / daß bey Lebens-Straffe / niemand nichts davon nachsagen dürffte / gefeyret; Wie [illegible] die Priester vorher ausrieffen: Procul ite profani: Gehet weit weg ihr Gottlosen / verstehe / die ihr nicht zu diesen heimlichen Unzuchts-Werck / (aus welchen die blinde Heyden schafft einen Götzen-Dienst machten /) eingeweyhet seyd. Die der Ceres geweyhete Priesterinnen / wurden Melissæ und Cereri Initiatæ genennet; Davon noch eine alte Inscription dieses Innhalts zu lesen: Sacratæ apud Eleusinam Deo Baccho-Cereri & Coræ.

Von der Cerere soll Triptolemus die Kunst / Getrayde zu bauen erlernet / und solche hernach weiter in der Welt ausgebreitet haben. Castum Cereris wurde zu Rom dasjenige Fasten genannt / da man der Göttin Ceres ihr Fest hielte / und kein Brod essen / noch Wein trincken durffte.

Cerealia wurden auch die Feste die zu der Cereris Ehre angestellet wurden / genennet; Diese Feste dörfften keine Weiber / die in der Trauer waren / besuchen / sondern es musten lauter frölliche Leute denenselben beywohnen. Sie wurden den 19. Aprilis gefeyret.

Cereales Ludi gleichfalls der Cereri zu Ehren angestellet / wurden hergegen in Trauer-Habit gehalten / und dadurch

dadurch der Ceres ihr Leyd-Wesen/ welches sie bezeuget/als [illegible] ihre Tochter Proserpina entführet worden [illegible] gebildet. Bey diesem Spielen durffte niemand / ehe die Sonne untergangen war / etwas essen ; Man warff auch dabey Nüsse und Kichern unter das Volck / um solches desto lustiger zu machen.

Champignons oder Erd-Schwämme / diese sollen unten roth / oben weiß / und von guten Geruch seyn. Diejenige/welche in Gärten / oder auf andern nicht allzusehr gemisteten Feldern wachsen / sind die besten. Wann sie ein wenig zu bewelcken beginnen/ oder würmicht sehen / taugen sie nicht mehr. Ihre beste Sammlung ist / wann sie noch in Köpffen stehen / und sich nicht aufgethan haben. Diese zuzurichten/ reiniget man selbige zwar / und wirfft sie in klahres Wasser. Darnach lässet man sie in wenigen Wasser aufsieden / daß ihnen der gantze Geschmack vergehe. Ferner ziehet man sie auf / und lässet sie abtropfen; Thut sie hierauf in einen Topff mit einer Brühe oder Suppen / von Butter / Saltz / Gewürtz / Zwiebeln / Wein-Essig / und etliche Stücken Orangen- und Citronen-Schalen. Wann dieses alles wohl gekocht / und die Brühe eingesotten / thut man sie in eine Schüssel / und geust von dem Wasser / so aus denen gebratenen Schaaffs-Keulen laufft / auch etwas von Orangen- und Citronen-Safft darüber; Hat ihr solches Schaaffs-Keulen-Wasser nicht bey der Hand/so lasset nur ein wenig von der Brühe/ worinnen sie gesotten worden / daran; Ihr müsset aber das Fette zuvor davon thun. Das Ochsen-Marck gehet über alle Butter; So dienet auch der süsse Rohm sehr wohl / die Suppen oder Brühe etwas leimicht zu machen. Solches geschiehet ein wenig vorher/ ehe man solche Speise zu Tische bringet. Etliche lassen sie nicht einmahl aufsieden / sondern thun sie zwischen zwo Schüsseln auf eine Glut-Pfannen/ allwo sie häuffig Wasser von sich geben. Dieses thun sie hernach hinweg / und würtzen darauf die Erd-Schwämme. Ich halte aber dafür/ daß sie auf die Art allzu strenge / und dem Leibe allzu hitzig seyn. Etliche legen sie umgekehret in den Ofen / oder auf die Kohlen / und thun ein wenig Butter / Pfeffer und Saltz darüber. Auch nimmt man die grossen gesottenen Erd-Schwänne/ kehret sie um/ füllet sie mit einer von Fleisch oder Fisch wohl gewürtzten Gefülsel; Leget sie hernach auf gerieben Brod / und machet hievon eine gute Suppe / oder ein Zwischen-Gerichte. Auch backet man selbige / wenn sie nur schlecht ausgesaubert und gewaschen seyn/ mit Mehl und Butter. So wendet man sie auch in Nonnen-Teig um / und prägelt sie hernach in der Pfannen. Der Zierath von allen kleinen in der Pfan-

Chocolade, wird aus zweyerley Indianischen Gewächsen / und unterschiedenen Gewürtzen bereitet: Als erstlich aus der Frucht eines Baums / welches bey denen Indianern Cacao, Cacacio, und in der Provintz Nicaragua Cacavate heisset / wächset in dürrem Erdreich / daher dieses Gewächse subtil und klein bleibet / und unter andere grosse Bäume / die ihm Schatten gebe / gebauet wird. Das andere Gewächse wird genannt / Aceotes, oder Achioti, ist an der Grösse / Gestalt und Form / einem Pomerantzen-Baum nicht unähnlich / die Blumen seynd Sternförmig / mit fünff weissen und röthlichen Blättern / die Frucht ist wie ein Igel / wie grüne kleine Mandeln formiret. Wann diese reiffen und aufspringen / zeigen sie rothe gefärbte Beerlein / deren nimmt man soviel / als die Chocolata zu färben nöthig ist. Man nimmt also von dieser Chocolade 10. Pfund / anderthalb Pfund Zucker / Zimmet 3. Untzen / Cardomomen 7. Loth / Gewürtz-Nägelein und Anis jedes 2. Loth / Aceotes soviel als es genug ist / um roth zu färben; Auch nimt man Mandeln und Pomerantzen-Blüthe-Wasser darzu.

Die Choquelade soll ein treffliches Præservativ seyn / den Menschen gesund zu erhalten: Sie wird mit Wasser oder Milch gesotten / nach Belieben gezuckert / und warm getruncken.

Die Engelländer richten sie folgender gestalt zu: Sie nehmen Milch und Wasser / von jedem ein halb Nössel / zerklopfen darinn einen Ey-Dotter / in solche thun sie 4. Loth zerriebene und klein-geschabete Chocolade; Alles dieses wird mit gelindem Feuer gesotten / daß es ein wenig aufwalle: Dabey muß man das fleißige Herum-Rühren mit einem Chocoladen-Löffel oder Quer-Holtz nicht vergessen / damit sie sich im Schaum auflöse / wie auch bey dem Caffe gebräuchlich. Hierauf wird es vom Feuer abgenommen / und mit etlichen Löffeln voll Spanischen Weins und Canarien-Seck / aber ohne Zucker noch kräfftiger gemacht. Endlich mag man es mit Löffeln essen / oder trincken / wie man selbsten will.

Viele junge Weiber geben solches ihren alten Männern gar willig des Abends / um ihr Leben zu verlängern / wie sie zu reden pflegen; Wann mans aber frühe geniesset / wird es wohl besser seyn. Man hat wegen dieses Trancks in Spanien einmahl auch die Frage fürgebracht: Ob nicht die Chocolade die Fasten breche? Ratio dubitandi war / weil sie so sehr nähret und mästet / auch fleischliche Reitzungen mehr / als ander Fleisch machet; Zumahl ein gewisser Engelländischer Medicus behauptet / daß in einer Coccos-Nuß / was die Kern anlanget / mehr nährende Krafft stecke / als wann man ein Pfund starcke Fische zu sich nimmt. Endlich ist doch der Ausspruch für die Coccos-Nüsse / daß sie keine Fasten breche / deswegen ergangen: Weil sie ein Getränck /

Ohrenbeichte
Ohrenbeichte, die Beichte, welche
der Priester nur allein hört, im Gegen-
satz zu der öffentlichen Beichte, die
vor der ganzen Gemeinde abgelegt wird.
Ohrenbläser, Ohrenbläserei, s. Ohr-
feige.
Ohrenbrausen, Ohrensausen, Ohren-
klingen, Ohrenklingeln, Ohrenpfeifen,
Ohrenrausch

als die mit den blauen Blumen; Man darff sie auch nur ein wenig im Wasser liegen lassen / so ist ihre Bitterkeit verschwunden.

Die Autores sind wegen des Temperaments der Cichorien nicht einig / sintemahl es mit den Cichorien eben wie mit einigen andern Kräutern / die ex partibus heterogeneis, aus fast widerwärtigen Theilen zusammen gesetzet sind / beschaffen: Dann obschon die meisten darinn übereinkommen / daß die Cichorien kühlend; So stehet ihnen doch die Bitterkeit / als ein Zeichen der Wärme / entgegen. Deswegen giebet Avicenna den Ausschlag / daß die Cichorien sich zwar zur Wärme nahen / aber dieselbe sey so beschaffen / daß sie keinen Nachdruck habe / sondern der Kälte weichen müsse.

Gleichwie nun dieser Streit am meisten die Apoteck angehet / da man sothane Bitterkeit der Cichorien, als darinn eigentlich die Tugend zu Eröffnung der verstopfften Leber bestehet / beyzubehalten suchet / also berühret derselbe die Küche nicht so sehr; Sintemahl man daselbst / zu Verbesserung des Geschmacks / itzt-gemeldte Bitterkeit durch das Einweichen oder Abkochen / wo nicht gantz wegzunehmen / doch zu mindern bemühet ist: Und ist kein Zweifel / nachdem dieselbe gantz / oder zum gröſten Theil weggenommen / daß alsdann die Cichorien unter die kühlende Speisen schlechterdings gehören.

Cinnus, vide Getränckе der Alten.

Citronen / eine bekannte Frucht / sind mancherley Arten: Als ordinaire Citronen / derri mit doppelter Blühte / Trauben Gestalte / von Agrodolce die Citronen Paradies-Aepfel genannt / so kein Marck hat. Einfache Cedrato, doppelte dito, Cedrato von Coste, von Florentz / Cedrato Falso, die Lumia von Valentza mit glatten Schalen / die längliche / süsse / starcke dito, die Lumia auf Bergamotten-Birn Art / mit einen Fuß von Caserta, die grosse Ponzino, die mittel / süsse / rothe und gesprenckelte dito, die Spongino Citronen / die Spanische süsse Lima, die herbe / Trauben-formige / durchsichtige dito, die Spada falsa, dito fora grande, dito a Pera & Bastarda, und was etwan der Gattungen mehr seyn möchten / die aus denen Garten-Büchern zu ersehen seyn.

Das Temperament der Citronen betreffend / kan solches nicht gleichförmig gesetzet werden / weil sie nach Galeni Meynung / aus dreyen Stücken bestehen: Das erste ist Cortex, die äusserliche gelbe Schale / welche hitzig und trocken in 2. Grad: Das andere Stücke ist Pulpa, das Fleisch oder die weisse Haut / welche zwar einige kalte und phlegmatische Nahrung geben kan / aber hart zu verdauen ist / und deswegen wenig genutzet werden kan: Die dritte ist Medulla, das Marck / in wel-

Pa. 177

Pa. 177

Blessed are the undefiled in the way, who walk in the law of the LORD.
Blessed are they that keep his testimonies, and that seek him with the whole heart.
They also do no iniquity: they walk in his ways.
Thou hast commanded us to keep thy precepts diligently.
O that my ways were directed to keep thy statutes!
Then shall I not be ashamed, when I have respect unto all thy commandments.
I will praise thee with uprightness of heart, when I shall have learned thy righteous judgments.
I will keep thy statutes: O forsake me not utterly.

Beth

Wherewithal shall a young man cleanse his way? by taking heed thereto according to thy word.
With my whole heart have I sought thee: O let me not wander from thy commandments.
Thy word have I hid in mine heart, that I might not sin against thee.
Blessed art thou, O LORD: teach me thy statutes.
With my lips have I declared all the judgments of thy mouth.
I have rejoiced in the way of thy testimonies, as much as in all riches.
I will meditate in thy precepts, and have respect unto thy ways.
I will delight myself in thy statutes: I will not forget thy word.

Gimel

Deal bountifully with thy servant, that I may live, and keep thy word.
Open thou mine eyes, that I may behold wondrous things out of thy law.
I am a stranger in the earth: hide not thy commandments from me.
My soul breaketh for the longing that it hath unto thy judgments at all times.
Thou hast rebuked the proud that are cursed, which do err from thy commandments.
Remove from me reproach and contempt; for I have kept thy testimonies.
Princes also did sit and speak against me: but thy servant did meditate in thy statutes.
Thy testimonies also are my delight and my counsellors.

Daleth

My soul cleaveth unto the dust: quicken thou me according to thy word.
I have declared my ways, and thou heardest me: teach me thy statutes.
Make me to understand the way of thy precepts: so shall I talk of thy wondrous works.
My soul melteth for heaviness: strengthen thou me according unto thy word.
Remove from me the way of lying: and grant me thy law graciously.
I have chosen the way of truth: thy judgments have I laid before me.
I have stuck unto thy testimonies: O LORD, put me not to shame.
I will run the way of thy commandments, when thou shalt enlarge my heart.

Acta. Acta. 10

Drum wer vorübergeht der bleibe hier was stehen
Und schaue mich nur recht als eine Quelle an/
Des Höchsten Gütigkeit so wird er klärlich sehen
Was seine Wunder-Hand bey meiner Frucht gethan.

Cœna Abend-Essen/ Abend-Mahl/ daher Sacra Cœna, Sacra Synaxis, das Heil. (und von unserm Erlöser in der Nacht in welcher er verrahten ward/ eingesetzte) Nachtmahl/ Cœna a Κοινὸς von Communis allgemein genannt wird; in leiblichen Gebrauch hatten die Römer ihre Cœnas oder Nachtmahlen/ welche des Morgens um 9 Uhr anfingen/ nach dem Vers:

Incipit extructos frangere nona Thoros.

Das ist: Es fingen einige vom Morgen früh an bis in die Nacht hinein zu essen/ welches aber mehr von grossen Conviviis als Cœnis zu verstehen ist/ als welche nur allein den Titul eines Abend-Essens oder Nachtmahls führen kunten; vide hiervon wie auch von der Cœnatoria Toga ein mehres unter dem Worte **Römische Mahlzeiten.**

Collation, heisset theils das Auffragen und Vorsetzen solcher Eßwaaren/ die auch ausser der Mahlzeit zum Trunck oder zur Lust können genossen werden/ und eben keine vollkommene Mahlzeit vorstellen sollen/ wiewol manche Collation, sonderlich die/ welche in allerhand ausländischen Delicateßen und Confecturen bestehet/ offt theurer als manche Mahlzeit die mit warmen Speisen zu ordentlicher Mittags- oder Abends-Zeit angerichtet wird/ zu stehen kommt.

Communitäten heissen auf Universitäten diejenigen Tische an welchen arme Studenten/ sonderlich eine gewisse Anzahl Lands-Kinder umsonst täglich zweymahl gespeiset werden/ und rühren die Unkosten darzu her aus Christlöblichen Stifftungen und Verordnungen/ welche entweder die hohe Landes Obrigkeit selbst bey Auffrichtung solcher Universitäten darzu geleget und verordnet hat/ oder auch andere vornehme/ reiche und Christl. Personen zu einen solchen pium usum in ihren Testamenten legiret haben; Zu wünschen wäre es nur/ daß solche Legata offt besser administrirt oder nicht gar eigennutziger weise (ungeachtet viel derselben mit einem grossen Fluch verclausuliret seyn) eingezogen/ oder doch zum wenigsten nicht so sehr beschnitten würden; imgleichen/ daß man sie nicht so ohne Consideration dem Unwürdigen sowol als dem Würdigen/ dem Reichen sowol als denen Armen (vor welche es doch nur allein gestifftet) verliehe. Diejenige die solche nun genieſſen/ und dadurch alu-

Kirche, Kirchenwesen, Kirchenverfassung, Kirchenrecht, Kirchenpolitik, Kirchenregiment, Kirchenhoheit, Kirchenvisitation, Kirchenzucht, Kirchenbann, Kirchenstrafen, Kirchenbuße, Kirchenbücher, Kirchenbuch, Kirchenordnung, Kirchenagende, Kirchenlied, Kirchengesang, Kirchenmusik, Kirchenton, Kirchenmelodie, Kirchenjahr, Kirchenfest, Kirchenfeier, Kirchenfeiertag, Kirchenfeiertage, Kirchenfeiertagsruhe, Kirchenfeiertagsheiligung, Kirchenfeiertagsentheiligung, Kirchenfeiertagsentheiligungsstrafe, Kirchenfeiertagsentheiligungsstrafgesetz, Kirchenfeiertagsentheiligungsstrafgesetzgebung, Kirchenfeiertagsentheiligungsstrafgesetzgebungsrecht, Kirchenfeiertagsentheiligungsstrafgesetzgebungsrechtswissenschaft, Kirchenfeiertagsentheiligungsstrafgesetzgebungsrechtswissenschaftslehre, Kirchenfeiertagsentheiligungsstrafgesetzgebungsrechtswissenschaftslehrbuch, Kirchenfeiertagsentheiligungsstrafgesetzgebungsrechtswissenschaftslehrbuchverfasser, Kirchenfeiertagsentheiligungsstrafgesetzgebungsrechtswissenschaftslehrbuchverfasserschaft, Kirchenfeiertagsentheiligungsstrafgesetzgebungsrechtswissenschaftslehrbuchverfasserschaftsrecht, Kirchenfeiertagsentheiligungsstrafgesetzgebungsrechtswissenschaftslehrbuchverfasserschaftsrechtsstreit, Kirchenfeiertagsentheiligungsstrafgesetzgebungsrechtswissenschaftslehrbuchverfasserschaftsrechtsstreitigkeit, Kirchenfeiertagsentheiligungsstrafgesetzgebungsrechtswissenschaftslehrbuchverfasserschaftsrechtsstreitigkeitsverfahren, Kirchenfeiertagsentheiligungsstrafgesetzgebungsrechtswissenschaftslehrbuchverfasserschaftsrechtsstreitigkeitsverfahrensordnung, Kirchenfeiertagsentheiligungsstrafgesetzgebungsrechtswissenschaftslehrbuchverfasserschaftsrechtsstreitigkeitsverfahrensordnungsgesetz, Kirchenfeiertagsentheiligungsstrafgesetzgebungsrechtswissenschaftslehrbuchverfasserschaftsrechtsstreitigkeitsverfahrensordnungsgesetzgebung, Kirchenfeiertagsentheiligungsstrafgesetzgebungsrechtswissenschaftslehrbuchverfasserschaftsrechtsstreitigkeitsverfahrensordnungsgesetzgebungsrecht, Kirchenfeiertagsentheiligungsstrafgesetzgebungsrechtswissenschaftslehrbuchverfasserschaftsrechtsstreitigkeitsverfahrensordnungsgesetzgebungsrechtswissenschaft, Kirchenfeiertagsentheiligungsstrafgesetzgebungsrechtswissenschaftslehrbuchverfasserschaftsrechtsstreitigkeitsverfahrensordnungsgesetzgebungsrechtswissenschaftslehrbuch, Kirchenfeiertagsentheiligungsstrafgesetzgebungsrechtswissenschaftslehrbuchverfasserschaftsrechtsstreitigkeitsverfahrensordnungsgesetzgebungsrechtswissenschaftslehrbuchverfasserschaft, Kirchenfeiertagsentheiligungsstrafgesetzgebungsrechtswissenschaftslehrbuchverfasserschaftsrechtsstreitigkeitsverfahrensordnungsgesetzgebungsrechtswissenschaftslehrbuchverfasserschaftsrecht, Kirchenfeiertagsentheiligungsstrafgesetzgebungsrechtswissenschaftslehrbuchverfasserschaftsrechtsstreitigkeitsverfahrensordnungs

Arabia Petræa, Deserta, and Felix.

Arabia Petræa, Deserta, and Felix.

Arabia Petræa, Deserta, and Felix.

Arabia Petræa, Deserta, and Felix.

Arabia Petræa, Deserta, and Felix.

halten wann schon kein Gast-Gebot gehalten wird / es sey dann / daß etwa eine Frau mit ihrem Manne / oder ein Sohn zugleich mit dem Vater an einer Tafel speisen möchte.

Sie brauchen / wie auch viele andere Indianische Nationen weder Messer noch Gabeln / welcher sie auch nicht bedürffen / sintemahl in der Küche alles kleinzerschnitten / und also auf die Tafel gebracht wird. Mit denen Indianern haben sie dieses gemein / daß sie zwey sehr nett geschnittene Stöckgen zwischen ihre Finger nehmen / vermittelst deren sie gar sauber und mit einer sonderbahren Geschicklichkeit alles zu fassen wissen.

Servietten oder Hand-Tücher sind bey ihnen nicht im Gebrauch / weil sie ihre Finger nicht beschmieren / deswegen sie dieselben nicht nöhtig haben abzuwaschen. Ihre gemeine Haus-Kost ist sonsten Reiß / dafern sie aber Gastereyen anstellen / welches unter denen Nachbaren gar üblich / so haben sie gantz andere Speisen / und alsdann speiset man keinen Reiß / weil derselbe eines jeden tägliche Haus-Kost ist.

Wie arm einer auch immer seyn mag / wann er jemand zur Mahlzeit nöhtiget / so thut er der Sache nicht gnug / es sey dann daß er die Tafel eines jeden Gastes mit 100. Schüsseln besetzen lasse. Zu dieser Mahlzeit laden und beruffen sie alsdann alle ihre Nachbaren und Freunde / also daß man dieser Orten selten eine Gasterey findet da man nicht 30 / 40 / 50 / ja 100 / oder 200. Personen zehlen kan. Ein gewisser Autor saget / daß er einsmals auf einem Banquet in demselben Lande gewesen / da er nicht weniger als 2000. geladene Gäste gezehlet; Dergleichen Mahlzeiten geschehen gemeiniglich auf dem Felde / damit es an Raum nicht ermangele vor so viele Tafeln. Hierauf möchte nun jemand fragen / wie man auf einer so kleinen Tafel so viele Schüsseln lassen könne? darauf dienet in Antwort:

Die üppige Conchin-Chinesen flechten auf eine jede Tafel ein überaus künstliches Casteel von Zucker-Rohr / worinn alle die 100. Schüsseln mit gutem Fug über / neben und untereinander eingetheilet werden / daß der Gast noch Platz gnug vor sich findet / seine Hände zu rühren.

Allerley Arten von Speisen / die da nur im Lande zu bekommen sind / muß der Haus-Vater oder Gastgeber herbeyschaffen / es sey vom Fleisch oder Fisch / von vier-füßigen oder fliegenden / zahmen oder wilden Thieren / desgleichen auch allerhand Früchte / die um selbige Zeit reiff oder zu bekommen sind / und so das geringste würde mangeln / so dürffte es dem Gastgeber vor einen groſſen Fehler geachtet / ja diese Mahlzeit mit dem Namen einer Gasterey nicht einmahl beehrt werden.

Es ist aber unmöglich daß alle die Speisen können verzehret werden / dannenhero einer wol billig fragen dürff-

dürffte / wo man dann mit dem Reſt hinkähme / derſelbe müſte in einem ſolchen warmen Lande verderben / ehe er könte aufgezehret werden / zumahlen manchen Menſchen unmöglich fällt / hundert Mund voll / will geſchweigen hundert Schüſſeln voll aufzueſſen.

Hierzu weiß die verſchwenderiſche Nation guten Raht / was die Herren ſtehen laſſen / das iſt denen Dienern gut genug / ſie haltens aber alſo: Die Herren ſo zu der Mahlzeit genöhtiget werden / eſſen erſtlich gantz allein / denen inzwiſchen ihre vornehmſte Bedienten auffwarten. Wann nun der Herr gnug gegeſſen hat / ſo kommen ſeine Oberſte-Bediente an ſeiner Stelle zur Tafel / denen die geringe Knechte auffwarten; Dieſe treten endlich / wann jene auffgeſtanden / heran / und eſſen nach ihrem Gefallen. Im Fall nun dieſe / oder noch andere geringere Sclaven die zugerichtete Speiſen nicht alleſammt verzehren können / die Schüſſeln aber gleichwol müſſen ausgeleeret ſeyn / ſo ſtecken ſie das übrige in gewiſſe darzu gemachte Knapſäcken / und tragens nach Hauſe / wo ſie es mit groſſer Vergnügung austheilen an diejenigen die zu Hauſe geblieben / oder an das arme Volck / und ſolchergeſtalt endiget ſich das Gaſt-Mahl.

Denen gar armen Leuten decket offt eine jählinge Waſſer-Fluht auf eine Zeitlang den Tiſch / dann wann ſolche die Felder ſo plötzlich überraſchet / daß viel Vieh dadurch erſäuffet wird / ſo gehöret nach Ablauffung des Waſſers das ertrunckene Vieh nicht mehr dem vorigen Eigenthümer zu / ſondern dem der es am erſten findet und in ſein Haus ſchleppen kan / welcher alsdann ſich und die Seinigen eine Zeitlang davon unterhält und luſtig machet.

Nichts ungewöhnliches iſt es auch dieſen Heyden / daß / wie ſie die Kühe gar hoch / ja als Götter verehren / und von der Meynung ſeyn / daß die Seelen der verſtorbenen Menſchen in dieſelbe fahren (dahero bey ihnen und vielen andern Oſt-Indianiſchen Nationen mehr / vor eine Todt-Sünde gehalten wird / eine Kuhe zu ſchlachten / und deſſen Fleiſch zu eſſen) ſie ſolchen Kühen / wann ſie zum erſten mahl zum Stier ſollen gelaſſen werden / eine rechte Hochzeit mit vielen Ceremonien und Gauckel-Poſſen / die ihre Braminen dabey treiben / halten / und nach deren Vollendung ſo prächtige Gaſt-Mähle anſtellen / daß / wie Volkert Everſon in ſeiner Oſt-Indiſchen Reiſe-Beſchreibung berichtet / einige derſelben etliche tauſend Ducaten zu ſtehen kommen.

Condimenta, heiſſet alles dasjenige / was entweder die Speiſen abzumachen / oder bey denenſelben auffzuſtellen gebräuchlich iſt; es ſind aber ſolche Condimenta entweder einfache oder vermiſchte; Die einfache beſtehen aus Vegetabilibus, Animalibus & Mineralibus, unter die Ve-

Vegetabilia zehlen wir allerhand Wurtzeln / als Ingwer / Zwibeln / Knoblauch
Rinden / [illegible]rinden / Muscaten-[illegible]
Blätt[illegible].actuc, Saurampfer / [illegible]iac.
Blumen / als Saffran / Brunkreß / Cappern.
Früchte / als Pfeffer / Muscaten-Nuß / Negelcken / Cardamomen / Senff.
Säffte / als Zucker / Baum-Oehl / Eßig / unreiffen Trauben Safft / Citronen Safft ꝛc.
Aus dem Thierlichen oder Animalischen Reich hat man das Honig.
Aus dem Mineralischen das Saltz.

Vermischte Condimenten bestehen theils in feuchten / theils in truckenen Sachen; Theils waren bey denen Alten gebräuchlich / und sind nunmehro vergessen oder abgeschaffet / theils sind heutiges Tags noch im Gebrauch.

Unter jenen waren die Intincti Embammata Salviata mit Salbey bereitet / Cepata mit Zwibeln / Alliata mit Knoblauch / Acetaria aus Salat Kräutern / Oxyporon war ein Moretum oder Mengsel / aus Käse / Nüssen und einigen Kräutern / mit Eßig / Pfeffer und Oehl bereitet / wie solches beym Columella lib. 12. c. 57. weitläufftig zu lesen.

Garum, war das liquamen exquisitum, welches man Anfangs aus der Eingeweyde des Fisches Gari mit Saltz zubereitete / nachgehends aber hat man das Gedärme des Scombri darzu gebrauchet. Endlich ist es bey denen intestinis piscium nicht geblieben / sondern man hat angefangen gantzer Fische sich zu bedienen / und aus denen kleinen Apuis oder Aphyis ein Garum verfertiget / welches Celsus inter res mali succi, Galenus aber unter die wärmende und trockende Sachen zehlet / daher die Alten ihre Speisen vielfältig damit abgemacht / jedoch es auch mit andern Sachen mehr vermenget / also daß daraus ein Condimentum decompositum entstanden / also war Oenogarum mit Wein / Hydrogarum mit Wasser / Oxygarum mit Eßig / Elæogarum mit Oehl / Piperatum mit Pfeffer vermenget; Hæmation hieß dasjenige / worzu bey dem Einsaltzen nicht allein das Eingeweyde sondern auch das Blut der Fische zugleich genommen wurde. Garum colore mulsi veteris, war so dünne gemacht / daß es einen alten Meth gleichte und getruncken werden kunte.

Garum ex piscibus squamosis, ward aus schuppigten Fischen der Juden wegen verfertiget / weil sie die Gara aus glatten Fischen ihres Gesetzes wegen nicht brauchen dörfften; Einige bereiteten gar Garum Catharticum, eine dem Leibe purgirende Artzeney.

Muria, wurde aus dem Fleisch der Fische selbst zubereitet / und war nicht eine blosse Saltz-Lacke / sondern das Fleisch muste eben wie die Viscera bey

dem

Ausgaben. Mit Ausnahme der Ausgaben für Kirchen- und Schulzwecke, für Armenpflege und für Gemeindeanstalten, welche nach Maßgabe der Gemeindeordnung vom 14. April 1856 (§. 49. 50.) aufgebracht werden, sind alle Ausgaben der Gemeinden, welche nicht durch Gesetz oder Verordnung ausdrücklich auf andere Fonds angewiesen sind, durch Zuschläge zu den Staatssteuern zu decken. Diese Zuschläge werden nach Maßgabe des Bedürfnisses durch Beschluß der Gemeindevertretung festgestellt. Sie dürfen jedoch ohne Genehmigung der Regierung nicht höher als auf 100 Prozent der Staatssteuern gesetzt werden. Die Gemeinden sind berechtigt, zu ihren Ausgaben auch Gefälle, Gebühren, Beiträge und Dienste zu erheben, wenn sie dazu durch Gesetz oder Verordnung ermächtigt sind. Die Gemeinden sind verpflichtet, ihre Ausgaben nach Maßgabe ihrer Einnahmen zu machen. Sie dürfen Schulden nur machen, wenn sie dazu durch Gesetz oder Verordnung ermächtigt sind. Die Gemeinden sind verpflichtet, ihre Ausgaben nach Maßgabe ihrer Einnahmen zu machen. Sie dürfen Schulden nur machen, wenn sie dazu durch Gesetz oder Verordnung ermächtigt sind.

Buch, Johann Christoph, Kaufmann und Fabrikant, geb. 1. Juli 1800 zu Hamburg, gest. 1. Juli 1870 zu Hamburg. Er war der Sohn des Kaufmanns und Fabrikanten Johann Christoph Buch

Ephesus, and finding certain disciples,
2 He said unto them, Have ye received the Holy Ghost since ye believed? And they said unto him, We have not so much as heard whether there be any Holy Ghost.
3 And he said unto them, Unto what then were ye baptized? And they said, Unto John's baptism.
4 Then said Paul, John verily baptized with the baptism of repentance, saying unto the people, that they should believe on him which should come after him, that is, on Christ Jesus.
5 When they heard this, they were baptized in the name of the Lord Jesus.
6 And when Paul had laid his hands upon them, the Holy Ghost came on them; and they spake with tongues, and prophesied.
7 And all the men were about twelve.
8 And he went into the synagogue, and spake boldly for the space of three months, disputing and persuading the things concerning the kingdom of God.
9 But when divers were hardened, and believed not, but spake evil of that way before the multitude, he departed from them, and separated the disciples, disputing daily in the school of one Tyrannus.
10 And this continued by the space of two years; so that all they which dwelt in Asia heard the word of the Lord Jesus, both Jews and Greeks.
11 And God wrought special miracles by the hands of Paul:
12 So that from his body were brought unto the sick handkerchiefs or aprons, and the diseases departed from them, and the evil spirits went out of them.
13 Then certain of the vagabond Jews, exorcists, took upon them to call over them which had evil spirits the name of the Lord Jesus, saying, We adjure you by Jesus whom Paul preacheth.
14 And there were seven sons of one Sceva a Jew, and chief of the priests, which did so.
15 And the evil spirit answered and said, Jesus I know, and Paul I know; but who are ye?
16 And the man in whom the evil spirit was leaped on them, and overcame them, and prevailed against them, so that they fled out of that house naked and wounded.
17 And this was known to all the Jews and Greeks also dwelling at Ephesus; and fear fell on them all, and the name of the Lord Jesus was magnified.
18 And many that believed came, and confessed, and shewed their deeds.
19 Many of them also which used curious arts brought their books together, and burned them before all men: and they counted the price of them, and found it fifty thousand pieces of silver.
20 So mightily grew the word of God and prevailed.
21 After these things were ended, Paul purposed in the spirit, when he had passed through Macedonia and Achaia, to go to Jerusalem, saying, After I have been there, I must also see Rome.
22 So he sent into Macedonia two of them that ministered unto him, Timotheus and Erastus; but he himself stayed in Asia for a season.
23 And the same time there arose no small stir about that way.
24 For a certain man named Demetrius, a silversmith, which made silver shrines for Diana, brought no small gain unto the craftsmen;
25 Whom he called together with the workmen of like occupation, and said, Sirs, ye know that by this craft we have our wealth.
26 Moreover ye see and hear, that not alone at Ephesus, but almost throughout all Asia, this Paul hath persuaded and turned away much people, saying that they be no gods, which are made with hands:
27 So that not only this our craft is in danger to be set at nought; but also that the temple of the great goddess Diana should be despised, and her magnificence should be destroyed, whom all Asia and the world worshippeth.
28 And when they heard these sayings, they were full of wrath, and cried out, saying, Great is Diana of the Ephesians.
29 And the whole city was filled with confusion: and having caught Gaius and Aristarchus, men of Macedonia, Paul's companions in travel, they rushed with one accord into the theatre.
30 And when Paul would have entered in unto the people, the disciples suffered him not.
31 And certain of the chief of Asia, which were his friends, sent unto him, desiring him that he would not adventure himself into the theatre.
32 Some therefore cried one thing, and some another: for the assembly was confused; and the more part knew not wherefore they were come together.
33 And they drew Alexander out of the multitude, the Jews putting him forward. And Alexander beckoned with the hand, and would have made his defence unto the people.
34 But when they knew that he was a Jew, all with one voice about the space of two hours cried out, Great is Diana of the Ephesians.
35 And when the townclerk had appeased the people, he said, Ye men of Ephesus, what man is there that knoweth not how that the city of the Ephesians is a worshipper of the great goddess Diana, and of the image which fell down from Jupiter?
36 Seeing then that these things cannot be spoken against, ye ought to be quiet, and to do nothing rashly.
37 For ye have brought hither these men, which are neither robbers of churches, nor yet blasphemers of your goddess.
38 Wherefore if Demetrius, and the craftsmen which are with him, have a matter against any man, the law is open, and there are deputies: let them implead one another.
39 But if ye inquire any thing concerning other matters, it shall be determined in a lawful assembly.
40 For we are in danger to be called in question for this day's uproar, there being no cause whereby we may give an account of this concourse.
41 And when he had thus spoken, he dismissed the assembly.

CHAPTER 20

1 And after the uproar was ceased, Paul called unto him the disciples, and embraced them, and departed for to go into Macedonia.
2 And when he had gone over those parts, and had given them much exhortation, he came into Greece,
3 And there abode three months. And when the Jews laid wait for him, as he was about to sail into Syria, he purposed to return through Macedonia.
4 And there accompanied him into Asia Sopater of Berea; and of the Thessalonians, Aristarchus and Secundus; and Gaius of Derbe, and Timotheus; and of Asia, Tychicus and Trophimus.
5 These going before tarried for us at Troas.
6 And we sailed away from Philippi after the days of unleavened bread, and came unto them to Troas in five days; where we abode seven days.
7 And upon the first day of the week, when the disciples came together to break bread, Paul preached unto them, ready to depart on the morrow; and continued his speech until midnight.
8 And there were many lights in the upper chamber, where they were gathered together.
9 And there sat in a window a certain young man named Eutychus, being fallen into a deep sleep: and as Paul was long preaching, he sunk down with sleep, and fell down from the third loft, and was taken up dead.
10 And Paul went down, and fell on him, and embracing him said, Trouble not yourselves; for his life is in him.
11 When he therefore was come up again, and had broken bread, and eaten, and talked a long while, even till break of day, so he departed.
12 And they brought the young man alive, and were not a little comforted.
13 And we went before to ship, and sailed unto Assos, there intending to take in Paul: for so had he appointed, minding himself to go afoot.
14 And when he met with us at Assos, we took him in, and came to Mitylene.
15 And we sailed thence, and came the next day over against Chios; and the next day we arrived at Samos, and tarried at Trogyllium; and the next day we came to Miletus.
16 For Paul had determined to sail by Ephesus, because he would not spend the time in Asia: for he hasted, if it were possible for him, to be at Jerusalem the day of Pentecost.
17 And from Miletus he sent to Ephesus, and called the elders of the church.
18 And when they were come to him, he said unto them, Ye know, from the first day that I came into Asia, after what manner I have been with you at all seasons,
19 Serving the Lord with all humility of mind, and with many tears, and temptations, which befell me by the lying in wait of the Jews:
20 And how I kept back nothing that was profitable unto you, but have shewed you, and have taught you publickly, and from house to house,
21 Testifying both to the Jews, and also to the Greeks, repentance toward God, and faith toward our Lord Jesus Christ.
22 And now, behold, I go bound in the spirit unto Jerusalem, not knowing the things that shall befall me there:
23 Save that the Holy Ghost witnesseth in every city, saying that bonds and afflictions abide me.
24 But none of these things move me, neither count I my life dear unto myself, so that I might finish my course with joy, and the ministry, which I have received of the Lord Jesus, to testify the gospel of the grace of God.
25 And now, behold, I know that ye all, among whom I have gone preaching the kingdom of God, shall see my face no more.
26 Wherefore I take you to record this day, that I am pure from the blood of all men.
27 For I have not shunned to declare unto you all the counsel of God.
28 Take heed therefore unto yourselves, and to all the flock, over the which the Holy Ghost hath made you overseers, to feed the church of God, which he hath purchased with his own blood.
29 For I know this, that after my departing shall grievous wolves enter in among you, not sparing the flock.
30 Also of your own selves shall men arise, speaking perverse things, to draw away disciples after them.
31 Therefore watch, and remember, that by the space of three years I ceased not to warn every one night and day with tears.
32 And now, brethren, I commend you to God, and to the word of his grace, which is able to build you up, and to give you an inheritance among all them which are sanctified.
33 I have coveted no man's silver, or gold, or apparel.
34 Yea, ye yourselves know, that these hands have ministered unto my necessities, and to them that were with me.
35 I have shewed you all things, how that so labouring ye ought to support the weak, and to remember the words of the Lord Jesus, how he said, It is more blessed to give than to receive.
36 And when he had thus spoken, he kneeled down, and prayed with them all.
37 And they all wept sore, and fell on Paul's neck, and kissed him,
38 Sorrowing most of all for the words which he spake, that they should see his face no more. And they accompanied him unto the ship.

CHAPTER 21

1 And it came to pass, that after we were gotten from them, and had launched, we came with a straight course unto Coos, and the day following unto Rhodes, and from thence unto Patara:
2 And finding a ship sailing over unto Phenicia, we went aboard, and set forth.
3 Now when we had discovered Cyprus, we left it on the left hand, and sailed into Syria, and landed at Tyre: for there the ship was to unlade her burden.
4 And finding disciples, we tarried there seven days: who said to Paul through the Spirit, that he should not go up to Jerusalem.
5 And when we had accomplished those days, we departed and went our way; and they all brought us on our way, with wives and children, till we were out of the city: and we kneeled down on the shore, and prayed.
6 And when we had taken our leave one of another, we took ship; and they returned home again.
7 And when we had finished our course from Tyre, we came to Ptolemais, and saluted the brethren, and abode with them one day.
8 And the next day we that were of Paul's company departed, and came unto Cæsarea: and we entered into the house of Philip the evangelist, which was one of the seven, and abode with him.
9 And the same man had four daughters, virgins, which did prophesy.
10 And as we tarried there many days, there came down from Judæa a certain prophet, named Agabus.
11 And when he was come unto us, he took Paul's girdle, and bound his own hands and feet, and said, Thus saith the Holy Ghost, So shall the Jews at Jerusalem bind the man that owneth this girdle, and shall deliver him into the hands of the Gentiles.
12 And when we heard these things, both we, and they of that place, besought him not to go up to Jerusalem.
13 Then Paul answered, What mean ye to weep and to break mine heart? for I am ready not to be bound only, but also to die at Jerusalem for the name of the Lord Jesus.
14 And when he would not be persuaded, we ceased, saying, The will of the Lord be done.
15 And after those days we took up our carriages, and went up to Jerusalem.
16 There went with us also certain of the disciples of Cæsarea, and brought with them one Mnason of Cyprus, an old disciple, with whom we should lodge.
17 And when we were come to Jerusalem, the brethren received us gladly.
18 And the day following Paul went in with us unto James; and all the elders were present.
19 And when he had saluted them, he declared particularly what things God had wrought among the Gentiles by his ministry.
20 And when they heard it, they glorified the Lord, and said unto him, Thou seest, brother, how many thousands of Jews there are which believe; and they are all zealous of the law:
21 And they are informed of thee, that thou teachest all the Jews which are among the Gentiles to forsake Moses, saying that they ought not to circumcise their children, neither to walk after the customs.
22 What is it therefore? the multitude must needs come together: for they will hear that thou art come.
23 Do therefore this that we say to thee: We have four men which have a vow on them;
24 Them take, and purify thyself with them, and be at charges with them, that they may shave their heads: and all may know that those things, whereof they were informed concerning thee, are nothing; but that thou thyself also walkest orderly, and keepest the law.
25 As touching the Gentiles which believe, we have written and concluded that they observe no such thing, save only that they keep themselves from things offered to idols, and from blood, and from strangled, and from fornication.
26 Then Paul took the men, and the next day purifying himself with them entered into the temple, to signify the accomplishment of the days of purification, until that an offering should be offered for every one of them.
27 And when the seven days were almost ended, the Jews which were of Asia, when they saw him in the temple, stirred up all the people, and laid hands on him,
28 Crying out, Men of Israel, help: This is the man, that teacheth all men every where against the people, and the law, and this place: and further brought Greeks also into the temple, and hath polluted this holy place.
29 (For they had seen before with him in the city Trophimus an Ephesian, whom they supposed that Paul had brought into the temple.)
30 And all the city was moved, and the people ran together: and they took Paul, and drew him out of the temple: and forthwith the doors were shut.
31 And as they went about to kill him, tidings came unto the chief captain of the band, that all Jerusalem was in an uproar.
32 Who immediately took soldiers and centurions, and ran down unto them: and when they saw the chief captain and the soldiers, they left beating of Paul.
33 Then the chief captain came near, and took him, and commanded him to be bound with two chains; and demanded who he was, and what he had done.
34 And some cried one thing, some another, among the multitude: and when he could not know the certainty for the tumult, he commanded him to be carried into the castle.
35 And when he came upon the stairs, so it was, that he was borne of the soldiers for the violence of the people.
36 For the multitude of the people followed after, crying, Away with him.
37 And as Paul was to be led into the castle, he said unto the chief captain, May I speak unto thee? Who said, Canst thou speak Greek?
38 Art not thou that Egyptian, which before these days madest an uproar, and leddest out into the wilderness four thousand men that were murderers?
39 But Paul said, I am a man which am a Jew of Tarsus, a city in Cilicia, a citizen of no mean city: and, I beseech thee, suffer me to speak unto the people.
40 And when he had given him license, Paul stood on the stairs, and beckoned with the hand unto the people. And when there was made a great silence, he spake unto them in the Hebrew tongue, saying,

CHAPTER 22

1 Men, brethren, and fathers, hear ye my defence which I make now unto you.
2 (And when they heard that he spake in the Hebrew tongue to them, they kept the more silence: and he saith,
3 I am verily a man which am a Jew, born in Tarsus, a city in Cilicia, yet brought up in this city at the feet of Gamaliel, and taught according to the perfect manner of the law of the fathers, and was zealous toward God, as ye all are this day.
4 And I persecuted this way unto the death, binding and delivering into prisons both men and women.
5 As also the high priest doth bear me witness, and all the estate of the elders: from whom also I received letters unto the brethren, and went to Damascus, to bring them which were there bound unto Jerusalem, for to be punished.
6 And it came to pass, that, as I made my journey, and was come nigh unto Damascus about noon, suddenly there shone from heaven a great light round about me.
7 And I fell unto the ground, and heard a voice saying unto me, Saul, Saul, why persecutest thou me?
8 And I answered, Who art thou, Lord? And he said unto me, I am Jesus of Nazareth, whom thou persecutest.
9 And they that were with me saw indeed the light, and were afraid; but they heard not the voice of him that spake to me.
10 And I said, What shall I do, Lord? And the Lord said unto me, Arise, and go into Damascus; and there it shall be told thee of all things which are appointed for thee to do.
11 And when I could not see for the glory of that light, being led by the hand of them that were with me, I came into Damascus.
12 And one Ananias, a devout man according to the law, having a good report of all the Jews which dwelt there,
13 Came unto me, and stood, and said unto me, Brother Saul, receive thy sight. And the same hour I looked up upon him.
14 And he said, The God of our fathers hath chosen thee, that thou shouldest know his will, and see that Just One, and shouldest hear the voice of his mouth.
15 For thou shalt be his witness unto all men of what thou hast seen and heard.
16 And now why tarriest thou? arise, and be baptized, and wash away thy sins, calling on the name of the Lord.
17 And it came to pass, that, when I was come again to Jerusalem, even while I prayed in the temple, I was in a trance;
18 And saw him saying unto me, Make haste, and get thee quickly out of Jerusalem: for they will not receive thy testimony concerning me.
19 And I said, Lord, they know that I imprisoned and beat in every synagogue them that believed on thee:
20 And when the blood of thy martyr Stephen was shed, I also was standing by, and consenting unto his death, and kept the raiment of them that slew him.
21 And he said unto me, Depart: for I will send thee far hence unto the Gentiles.
22 And they gave him audience unto this word, and then lifted up their voices, and said, Away with such a fellow from the earth: for it is not fit that he should live.
23 And as they cried out, and cast off their clothes, and threw dust into the air,
24 The chief captain commanded him to be brought into the castle, and bade that he should be examined by scourging; that he might know wherefore they cried so against him.
25 And as they bound him with thongs, Paul said unto the centurion that stood by, Is it lawful for you to scourge a man that is a Roman, and uncondemned?
26 When the centurion heard that, he went and told the chief captain, saying, Take heed what thou doest: for this man is a Roman.
27 Then the chief captain came, and said unto him, Tell me, art thou a Roman? He said, Yea.
28 And the chief captain answered, With a great sum obtained I this freedom. And Paul said, But I was free born.
29 Then straightway they departed from him which should have examined him: and the chief captain also was afraid, after he knew that he was a Roman, and because he had bound him.
30 On the morrow, because he would have known the certainty wherefore he was accused of the Jews, he loosed him from his bands, and commanded the chief priests and all their council to appear, and brought Paul down, and set him before them.

CHAPTER 23

1 And Paul, earnestly beholding the council, said, Men and brethren, I have lived in all good conscience before God until this day.
2 And the high priest Ananias commanded them that stood by him to smite him on the mouth.
3 Then said Paul unto him, God shall smite thee, thou whited wall: for sittest thou to judge me after the law, and commandest me to be smitten contrary to the law?
4 And they that stood by said, Revilest thou God's high priest?
5 Then said Paul, I wist not, brethren, that he was the high priest: for it is written, Thou shalt not speak evil of the ruler of thy people.
6 But when Paul perceived that the one part were Sadducees, and the other Pharisees, he cried out in the council, Men and brethren, I am a Pharisee, the son of a Pharisee: of the hope and resurrection of the dead I am called in question.
7 And when he had so spoken, there arose a dissension between the Pharisees and the Sadducees: and the multitude was divided.
8 For the Sadducees say that there is no resurrection, neither angel, nor spirit: but the Pharisees confess both.
9 And there arose a great cry: and the scribes that were of the Pharisees' part arose, and strove, saying, We find no evil in this man: but if a spirit or an angel hath spoken to him, let us not fight against God.
10 And when there arose a great dissension, the chief captain, fearing lest Paul should have been pulled in pieces of them, commanded the soldiers to go down, and to take him by force from among them, and to bring him into the castle.
11 And the night following the Lord stood by him, and said, Be of good cheer, Paul: for as thou hast testified of me in Jerusalem, so must thou bear witness also at Rome.
12 And when it was day, certain of the Jews banded together, and bound themselves under a curse, saying that they would neither eat nor drink till they had killed Paul.
13 And they were more than forty which had made this conspiracy.
14 And they came to the chief priests and elders, and said, We have bound ourselves under a great curse, that we will eat nothing until we have slain Paul.
15 Now therefore ye with the council signify to the chief captain that he bring him down unto you to-morrow, as though ye would inquire something more perfectly concerning him: and we, or ever he come near, are ready to kill him.
16 And when Paul's sister's son heard of their lying in wait, he went and entered into the castle, and told Paul.
17 Then Paul called one of the centurions unto him, and said, Bring this young man unto the chief captain: for he hath a certain thing to tell him.
18 So he took him, and brought him to the chief captain, and said, Paul the prisoner called me unto him, and prayed me to bring this young man unto thee, who hath something to say unto thee.
19 Then the chief captain took him by the hand, and went with him aside privately, and asked him, What is that thou hast to tell me?
20 And he said, The Jews have agreed to desire thee that thou wouldest bring down Paul to-morrow into the council, as though they would inquire something of him more perfectly.
21 But do not thou yield unto them: for there lie in wait for him of them more than forty men, which have bound themselves with an oath, that they will neither eat nor drink till they have killed him: and now are they ready, looking for a promise from thee.
22 So the chief captain then let the young man depart, and charged him, See thou tell no man that thou hast shewed these things to me.
23 And he called unto him two centurions, saying, Make ready two hundred soldiers to go to Cæsarea, and horsemen threescore and ten, and spearmen two hundred, at the third hour of the night;
24 And provide them beasts, that they may set Paul on, and bring him safe unto Felix the governor.
25 And he wrote a letter after this manner:
26 Claudius Lysias unto the most excellent governor Felix sendeth greeting.
27 This man was taken of the Jews, and should have been killed of them: then came I with an army, and rescued him, having understood that he was a Roman.
28 And when I would have known the cause wherefore they accused him, I brought him forth into their council:
29 Whom I perceived to be accused of questions of their law, but to have nothing laid to his charge worthy of death or of bonds.
30 And when it was told me how that the Jews laid wait for the man, I sent straightway to thee, and gave commandment to his accusers also to say before thee what they had against him. Farewell.
31 Then the soldiers, as it was commanded them, took Paul, and brought him by night to Antipatris.
32 On the morrow they left the horsemen to go with him, and returned to the castle:
33 Who, when they came to Cæsarea, and delivered the epistle to the governor, presented Paul also before him.
34 And when the governor had read the letter, he asked of what province he was. And when he understood that he was of Cilicia;
35 I will hear thee, said he, when thine accusers are also come. And he commanded him to be kept in Herod's judgment hall.

CHAPTER 24

1 And after five days Ananias the high priest descended with the elders, and with a certain orator named Tertullus, who informed the governor against Paul.
2 And when he was called forth, Tertullus began to accuse him, saying, Seeing that by thee we enjoy great quietness, and that very worthy deeds are done unto this nation by thy providence,
3 We accept it always, and in all places, most noble Felix, with all thankfulness.
4 Notwithstanding, that I be not further tedious unto thee, I pray thee that thou wouldest hear us of thy clemency a few words.
5 For we have found this man a pestilent fellow, and a mover of sedition among all the Jews throughout the world, and a ringleader of the sect of the Nazarenes:
6 Who also hath gone about to profane the temple: whom we took, and would have judged according to our law.
7 But the chief captain Lysias came upon us, and with great violence took him away out of our hands,
8 Commanding his accusers to come unto thee: by examining of whom thyself mayest take knowledge of all these things, whereof we accuse him.
9 And the Jews also assented, saying that these things were so.
10 Then Paul, after that the governor had beckoned unto him to speak, answered, Forasmuch as I know that thou hast been of many years a judge unto this nation, I do the more cheerfully answer for myself:
11 Because that thou mayest understand, that there are yet but twelve days since I went up to Jerusalem for to worship.
12 And they neither found me in the temple disputing with any man, neither raising up the people, neither in the synagogues, nor in the city:
13 Neither can they prove the things whereof they now accuse me.
14 But this I confess unto thee, that after the way which they call heresy, so worship I the God of my fathers, believing all things which are written in the law and in the prophets:
15 And have hope toward God, which they themselves also allow, that there shall be a resurrection of the dead, both of the just and unjust.
16 And herein do I exercise myself, to have always a conscience void of offence toward God, and toward men.
17 Now after many years I came to bring alms to my nation, and offerings.
18 Whereupon certain Jews from Asia found me purified in the temple, neither with multitude, nor with tumult.
19 Who ought to have been here before thee, and object, if they had ought against me.
20 Or else let these same here say, if they have found any evil doing in me, while I stood before the council,
21 Except it be for this one voice, that I cried standing among them, Touching the resurrection of the dead I am called in question by you this day.
22 And when Felix heard these things, having more perfect knowledge of that way, he deferred them, and said, When Lysias the chief captain shall come down, I will know the uttermost of your matter.
23 And he commanded a centurion to keep Paul, and to let him have liberty, and that he forbid none of his acquaintance to minister or come unto him.
24 And after certain days, when Felix came with his wife Drusilla, which was a Jewess, he sent for Paul, and heard him concerning the faith in Christ.
25 And as he reasoned of righteousness, temperance, and judgment to come, Felix trembled, and answered, Go thy way for this time; when I have a convenient season, I will call for thee.
26 He hoped also that money should have been given him of Paul, that he might loose him: wherefore he sent for him the oftener, and communed with him.
27 But after two years Porcius Festus came into Felix' room: and Felix, willing to shew the Jews a pleasure, left Paul bound.

CHAPTER 25

1 Now when Festus was come into the province, after three days he ascended from Cæsarea to Jerusalem.
2 Then the high priest and the chief of the Jews informed him against Paul, and besought him,
3 And desired favour against him, that he would send for him to Jerusalem, laying wait in the way to kill him.
4 But Festus answered, that Paul should be kept at Cæsarea, and that he himself would depart shortly thither.
5 Let them therefore, said he, which among you are able, go down with me, and accuse this man, if there be any wickedness in him.
6 And when he had tarried among them more than ten days, he went down unto Cæsarea; and the next day sitting on the judgment seat commanded Paul to be brought.
7 And when he was come, the Jews which came down from Jerusalem stood round about, and laid many and grievous complaints against Paul, which they could not prove.
8 While he answered for himself, Neither against the law of the Jews, neither against the temple, nor yet against Cæsar, have I offended any thing at all.
9 But Festus, willing to do the Jews a pleasure, answered Paul, and said, Wilt thou go up to Jerusalem, and there be judged of these things before me?
10 Then said Paul, I stand at Cæsar's judgment seat, where I ought to be judged: to the Jews have I done no wrong, as thou very well knowest.
11 For if I be an offender, or have committed any thing worthy of death, I refuse not to die: but if there be none of these things whereof these accuse me, no man may deliver me unto them. I appeal unto Cæsar.
12 Then Festus, when he had conferred with the council, answered, Hast thou appealed unto Cæsar? unto Cæsar shalt thou go.
13 And after certain days king Agrippa and Bernice came unto Cæsarea to salute Festus.
14 And when they had been there many days, Festus declared Paul's cause unto the king, saying, There is a certain man left in bonds by Felix:
15 About whom, when I was at Jerusalem, the chief priests and the elders of the Jews informed me, desiring to have judgment against him.
16 To whom I answered, It is not the manner of the Romans to deliver any man to die, before that he which is accused have the accusers face to face, and have license to answer for himself concerning the crime laid against him.
17 Therefore when they were come hither, without any delay on the morrow I sat on the judgment seat, and commanded the man to be brought forth.
18 Against whom when the accusers stood up, they brought none accusation of such things as I supposed:
19 But had certain questions against him of their own superstition, and of one Jesus, which was dead, whom Paul affirmed to be alive.
20 And because I doubted of such manner of questions, I asked him whether he would go to Jerusalem, and there be judged of these matters.
21 But when Paul had appealed to be reserved unto the hearing of Augustus, I commanded him to be kept till I might send him to Cæsar.
22 Then Agrippa said unto Festus, I would also hear the man myself. To-morrow, said he, thou shalt hear him.
23 And on the morrow, when Agrippa was come, and Bernice, with great pomp, and was entered into the place of hearing, with the chief captains, and principal men of the city, at Festus' commandment Paul was brought forth.
24 And Festus said, King Agrippa, and all men which are here present with us, ye see this man, about whom all the multitude of the Jews have dealt with me, both at Jerusalem, and also here, crying that he ought not to live any longer.
25 But when I found that he had committed nothing worthy of death, and that he himself hath appealed to Augustus, I have determined to send him.
26 Of whom I have no certain thing to write unto my lord. Wherefore I have brought him forth before you, and specially before thee, O king Agrippa, that after examination had I may have something to write.
27 For it seemeth to me unreasonable to send a prisoner, and not withal to signify the crimes laid against him.

CHAPTER 26

1 Then Agrippa said unto Paul, Thou art permitted to speak for thyself. Then Paul stretched forth the hand, and answered for himself:
2 I think myself happy, king Agrippa, because I shall answer for myself this day before thee touching all the things whereof I am accused of the Jews:
3 Especially because I know thee to be expert in all customs and questions which are among the Jews: wherefore I beseech thee to hear me patiently.
4 My manner of life from my youth, which was at the first among mine own nation at Jerusalem, know all the Jews;
5 Which knew me from the beginning, if they would testify, that after the most straitest sect of our religion I lived a Pharisee.
6 And now I stand and am judged for the hope of the promise made of God unto our fathers:
7 Unto which promise our twelve tribes, instantly serving God day and night, hope to come. For which hope's sake, king Agrippa, I am accused of the Jews.
8 Why should it be thought a thing incredible with you, that God should raise the dead?
9 I verily thought with myself, that I ought to do many things contrary to the name of Jesus of Nazareth.
10 Which thing I also did in Jerusalem: and many of the saints did I shut up in prison, having received authority from the chief priests; and when they were put to death, I gave my voice against them.
11 And I punished them oft in every synagogue, and compelled them to blaspheme; and being exceedingly mad against them, I persecuted them even unto strange cities.
12 Whereupon as I went to Damascus with authority and commission from the chief priests,
13 At midday, O king, I saw in the way a light from heaven, above the brightness of the sun, shining round about me and them which journeyed with me.
14 And when we were all fallen to the earth, I heard a voice speaking unto me, and saying in the Hebrew tongue, Saul, Saul, why persecutest thou me? it is hard for thee to kick against the pricks.
15 And I said, Who art thou, Lord? And he said, I am Jesus whom thou persecutest.
16 But rise, and stand upon thy feet: for I have appeared unto thee for this purpose, to make thee a minister and a witness both of these things which thou hast seen, and of those things in the which I will appear unto thee;
17 Delivering thee from the people, and from the Gentiles, unto whom now I send thee,
18 To open their eyes, and to turn them from darkness to light, and from the power of Satan unto God, that they may receive forgiveness of sins, and inheritance among them which are sanctified by faith that is in me.
19 Whereupon, O king Agrippa, I was not disobedient unto the heavenly vision:
20 But shewed first unto them of Damascus, and at Jerusalem, and throughout all the coasts of Judæa, and then to the Gentiles, that they should repent and turn to God, and do works meet for repentance.
21 For these causes the Jews caught me in the temple, and went about to kill me.
22 Having therefore obtained help of God, I continue unto this day, witnessing both to small and great, saying none other things than those which the prophets and Moses did say should come:
23 That Christ should suffer, and that he should be the first that should rise from the dead, and should shew light unto the people, and to the Gentiles.
24 And as he thus spake for himself, Festus said with a loud voice, Paul, thou art beside thyself; much learning doth make thee mad.
25 But he said, I am not mad, most noble Festus; but speak forth the words of truth and soberness.
26 For the king knoweth of these things, before whom also I speak freely: for I am persuaded that none of these things are hidden from him; for this thing was not done in a corner.
27 King Agrippa, believest thou the prophets? I know that thou believest.
28 Then Agrippa said unto Paul, Almost thou persuadest me to become a Christian.
29 And Paul said, I would to God, that not only thou, but also all that hear me this day, were both almost, and altogether such as I am, except these bonds.
30 And when he had thus spoken, the king rose up, and the governor, and Bernice, and they that sat with them:
31 And when they were gone aside, they talked between themselves, saying, This man doeth nothing worthy of death or of bonds.
32 Then said Agrippa unto Festus, This man might have been set at liberty, if he had not appealed unto Cæsar.

CHAPTER 27

1 And when it was determined that we should sail into Italy, they delivered Paul and certain other prisoners unto one named Julius, a centurion of Augustus' band.
2 And entering into a ship of Adramyttium, we launched, meaning to sail by the coasts of Asia; one Aristarchus, a Macedonian of Thessalonica, being with us.
3 And the next day we touched at Sidon. And Julius courteously entreated Paul, and gave him liberty to go unto his friends to refresh himself.
4 And when we had launched from thence, we sailed under Cyprus, because the winds were contrary.
5 And when we had sailed over the sea of Cilicia and Pamphylia, we came to Myra, a city of Lycia.
6 And there the centurion found a ship of Alexandria sailing into Italy; and he put us therein.
7 And when we had sailed slowly many days, and scarce were come over against Cnidus, the wind not suffering us, we sailed under Crete, over against Salmone;
8 And hardly passing it came unto a place which is called The fair havens; nigh whereunto was the city of Lasea.
9 Now when much time was spent, and when sailing was now dangerous, because the fast was already past, Paul admonished them,
10 And said unto them, Sirs, I perceive that this voyage will be with hurt and much damage, not only of the lading and ship, but also of our lives.
11 Nevertheless the centurion believed the master and the owner of the ship, more than those things which were spoken by Paul.
12 And because the haven was not commodious to winter in, the more part advised to depart thence also, if by any means they might attain to Phenice, and there to winter; which is an haven of Crete, and lieth toward the south west and north west.
13 And when the south wind blew softly, supposing that they had obtained their purpose, loosing thence, they sailed close by Crete.
14 But not long after there arose against it a tempestuous wind, called Euroclydon.
15 And when the ship was caught, and could not bear up into the wind, we let her drive.
16 And running under a certain island which is called Clauda, we had much work to come by the boat:
17 Which when they had taken up, they used helps, undergirding the ship; and, fearing lest they should fall into the quicksands, strake sail, and so were driven.
18 And we being exceedingly tossed with a tempest, the next day they lightened the ship;
19 And the third day we cast out with our own hands the tackling of the ship.
20 And when neither sun nor stars in many days appeared, and no small tempest lay on us, all hope that we should be saved was then taken away.
21 But after long abstinence Paul stood forth in the midst of them, and said, Sirs, ye should have hearkened unto me, and not have loosed from Crete, and to have gained this harm and loss.
22 And now I exhort you to be of good cheer: for there shall be no loss of any man's life among you, but of the ship.
23 For there stood by me this night the angel of God, whose I am, and whom I serve,
24 Saying, Fear not, Paul; thou must be brought before Cæsar: and, lo, God hath given thee all them that sail with thee.
25 Wherefore, sirs, be of good cheer: for I believe God, that it shall be even as it was told me.
26 Howbeit we must be cast upon a certain island.
27 But when the fourteenth night was come, as we were driven up and down in Adria, about midnight the shipmen deemed that they drew near to some country;
28 And sounded, and found it twenty fathoms: and when they had gone a little further, they sounded again, and found it fifteen fathoms.
29 Then fearing lest we should have fallen upon rocks, they cast four anchors out of the stern, and wished for the day.
30 And as the shipmen were about to flee out of the ship, when they had let down the boat into the sea, under color as though they would have cast anchors out of the foreship,
31 Paul said to the centurion and to the soldiers, Except these abide in the ship, ye cannot be saved.
32 Then the soldiers cut off the ropes of the boat, and let her fall off.
33 And while the day was coming on, Paul besought them all to take meat, saying, This day is the fourteenth day that ye have tarried and continued fasting, having taken nothing.
34 Wherefore I pray you to take some meat: for this is for your health: for there shall not a hair fall from the head of any of you.
35 And when he had thus spoken, he took bread, and gave thanks to God in presence of them all: and when he had broken it, he began to eat.
36 Then were they all of good cheer, and they also took some meat.
37 And we were in all in the ship two hundred threescore and sixteen souls.
38 And when they had eaten enough, they lightened the ship, and cast out the wheat into the sea.
39 And when it was day, they knew not the land: but they discovered a certain creek with a shore, into the which they were minded, if it were possible, to thrust in the ship.
40 And when they had taken up the anchors, they committed themselves unto the sea, and loosed the rudder bands, and hoised up the mainsail to the wind, and made toward shore.
41 And falling into a place where two seas met, they ran the ship aground; and the forepart stuck fast, and remained unmoveable, but the hinder part was broken with the violence of the waves.
42 And the soldiers' counsel was to kill the prisoners, lest any of them should swim out, and escape.
43 But the centurion, willing to save Paul, kept them from their purpose; and commanded that they which could swim should cast themselves first into the sea, and get to land:
44 And the rest, some on boards, and some on broken pieces of the ship. And so it came to pass, that they escaped all safe to land.

CHAPTER 28

1 And when they were escaped, then they knew that the island was called Melita.
2 And the barbarous people shewed us no little kindness: for they kindled a fire, and received us every one, because of the present rain, and because of the cold.
3 And when Paul had gathered a bundle of sticks, and laid them on the fire, there came a viper out of the heat, and fastened on his hand.
4 And when the barbarians saw the venomous beast hang on his hand, they said among themselves, No doubt this man is a murderer, whom, though he hath escaped the sea, yet vengeance suffereth not to live.
5 And he shook off the beast into the fire, and felt no harm.
6 Howbeit they looked when he should have swollen, or fallen down dead suddenly: but after they had looked a great while, and saw no harm come to him, they changed their minds, and said that he was a god.
7 In the same quarters were possessions of the chief man of the island, named Publius; who received us, and lodged us three days courteously.
8 And it came to pass, that the father of Publius lay sick of a fever and of a bloody flux: to whom Paul entered in, and prayed, and laid his hands on him, and healed him.
9 So when this was done, others also, which had diseases in the island, came, and were healed:
10 Who also honoured us with many honours; and when we departed, they laded us with such things as were necessary.
11 And after three months we departed in a ship of Alexandria, which had wintered in the isle, whose sign was Castor and Pollux.
12 And landing at Syracuse, we tarried there three days.
13 And from thence we fetched a compass, and came to Rhegium: and after one day the south wind blew, and we came the next day to Puteoli:
14 Where we found brethren, and were desired to tarry with them seven days: and so we went toward Rome.
15 And from thence, when the brethren heard of us, they came to meet us as far as Appii forum, and The three taverns: whom when Paul saw, he thanked God, and took courage.
16 And when we came to Rome, the centurion delivered the prisoners to the captain of the guard: but Paul was suffered to dwell by himself with a soldier that kept him.
17 And it came to pass, that after three days Paul called the chief of the Jews together: and when they were come together, he said unto them, Men and brethren, though I have committed nothing against the people, or customs of our fathers, yet was I delivered prisoner from Jerusalem into the hands of the Romans.
18 Who, when they had examined me, would have let me go, because there was no cause of death in me.
19 But when the Jews spake against it, I was constrained to appeal unto Cæsar; not that I had ought to accuse my nation of.
20 For this cause therefore have I called for you, to see you, and to speak with you: because that for the hope of Israel I am bound with this chain.
21 And they said unto him, We neither received letters out of Judæa concerning thee, neither any of the brethren that came shewed or spake any harm of thee.
22 But we desire to hear of thee what thou thinkest: for as concerning this sect, we know that every where it is spoken against.
23 And when they had appointed him a day, there came many to him into his lodging; to whom he expounded and testified the kingdom of God, persuading them concerning Jesus, both out of the law of Moses, and out of the prophets, from morning till evening.
24 And some believed the things which were spoken, and some believed not.
25 And when they agreed not among themselves, they departed, after that Paul had spoken one word, Well spake the Holy Ghost by Esaias the prophet unto our fathers,
26 Saying, Go unto this people, and say, Hearing ye shall hear, and shall not understand; and seeing ye shall see, and not perceive:
27 For the heart of this people is waxed gross, and their ears are dull of hearing, and their eyes they have closed; lest they should see with their eyes, and hear with their ears, and understand with their heart, and should be converted, and I should heal them.
28 Be it known therefore unto you, that the salvation of God is sent unto the Gentiles, and that they will hear it.
29 And when he had said these words, the Jews departed, and had great reasoning among themselves.
30 And Paul dwelt two whole years in his own hired house, and received all that came in unto him,
31 Preaching the kingdom of God, and teaching those things which concern the Lord Jesus Christ, with all confidence, no man forbidding him.

aber die temperirte Salat-Tuncken und Specereyen. 2. Pro diversitate Ciborum, nach den Unterscheid der Speisen: Also erfordert starck und hart-dauich Fisch und Fleisch / ein starckes Condiment, die leicht-dauichen aber ein gelindes; ja gebratene Capaunen/Phasanen und dergleichen edles Geflügel / bedürffen gar keiner Tuncke / sondern ihr Schmack ist schon an sich gut / daß sie nichts als Saltz und Butter vonnöthen haben.

Condiren/heisset die Baum- und Garten-Früchte dergestalt in Zucker/ Saltz/ Essig oder Honig einmachen/ daß sie in ihrer natürlichen Art / lange Zeit können erhalten werden / daher diejenige Confect-Beckers / die wohl damit umzugehen wissen / Conditors genennet / und deren einer oder mehr bey grossen Höfen und Herren in Diensten genommen werden / welche allerhand Confecturen von Zucker machen / und auch auf die Früchte/ die zum Nach-Tisch sollen aufgesetzet werden / Acht geben müssen / daß solche wohl verwahret bleiben/ und auch ausser ihrer Saison der Herrschafft auf der Tafel können præsentiret werden; Hierzu werden nun gewisse Conserven-Zimmern / oder Obst-Kammern zubereitet/ welche wir unter dem Worte Obst ausführlich beschrieben haben. Diese Obst-Kammern müssen täglich von dem Conditor fleißig besuchet/ und die darinn angefault befundene Früchte weg gethan werden/ damit sie die gesunden nicht anstecken. Was nun von Mäusen und Mäusen angefressene Früchte seyn / die nimmt man nicht weg / sondern lässet sie liegen / denn so lange eine Ratze noch an einer angefressenen Frucht zu nagen hat / wird sie keine andere anbeissen / man kan aber eine Falle darbey setzen / um selbige desto eher zu fangen.

Alle Früchte / welche man in Zucker einmachen kan / können auch in Most oder Honig eingemachet werden / und ist hier kein anderer Unterscheid / als daß man diese sonsten in Most oder Honig einmachen will / zuvor siede / da man hingegen die andern / so man in Zucker einmachet / nicht aufsiedet.

Das vornehmste und nothwendigste/ so bey den Condiren der Früchte in Most oder süssen Wein zubeobachten/ ist dieses: Ihr nehmet drey Maaß/ oder fünff Theile Mostes / nachdem ihr viel oder wenig Früchte condiren wollet/ und setzet selbige in einen Kessel/ oder in einer grossen Pfannen über das Feuer / worbey ihr in Acht nehmet/ daß die Flamme / wann sie groß wird / den Kessel auf keiner Seiten anbrenne / solchen Most lasset ihr bis auf den 3ten Theil einsieden / damit er dick genug werde / eure Früchte damit zu condiren / um selbige desto besser vor den Verderben zu bewahren.

Wann nun eure Früchte geschälet oder ungeschälet / nachdem sie seyn sollen/ oder ihr solche delicat haben wollet/ und daß die / welche sollen aufgequellet wer-

werden / alſo gethan ſeyn / ſo laſſet ihr ſie darauf wohl [illegible] / und trocknet ihnen alle [illegible]feit ab, Werffet ſie darauf in [illegible] Moſt / ſchäumet ſie fleißig ab / und laſſet ſie ſo lange ſieden / bis der Syrop dicke wird / welches man erkennen kan / wann man einen Tropffen auf den Teller fallen läſt / und ſie darauf wie ein Rubin ſtehen / auch ſich bey des Tellers Schütteln nirgends hinwenden.

Den Moſt kan man nicht zu ſüſſe nehmen / dahero man die allerreiffeſten Beeren ſo aus den Weinberge kommen / kältern ſoll / ſoviel man darzu vonnöthen hat / roth oder weiß / nachdem man etwas machen will; Dann etliche Früchte / als Quitten / Birn / rothe Weintrauben / und dergleichen / wollen den Moſt von rothen Trauben / andere aber / als Nüſſe / Muſcaten-Trauben / und dergleichen / die da weiſſe Farbe haben / erfordern weiſſen Moſt. Diejenigen Früchte ſo rothen Wein erfordern / wollen des Geſchmacks halber ein wenig Canehl und Gewürtz-Nägelein haben / welche man in ein klein Leinen Tüchlein knöpffet / damit ſie ſich nicht unter die Confecturen mengen / und in Syrop verkochen. Zu den weiſſen nehmet ihr grünen Fenchel / und knüpffet ſelbigen gleichfals in ein Leinen Tüchlein.

Hiebey mercket / daß bey allen Condiren in Zucker / ihr das Kohl-Feuer nur halb anglimmen laſſet / und ſo es ſeyn kan / muß man ſehen / daß alles ohne Abheben vom Feuer / auf einmahl geſotten werde / dann wann man die zu condirende Frucht offt abnimmt / und wieder überſetzt / verlieret ſie ihre Farbe / und machet / daß der Syrup leichtlich anbrennet / und ſich an der Pfannen ſetzet; Man muß auch ſtetig ſchäumen / und die Früchte alſo rühren / daß ſie immer unter den Syrup ſeyn. Wann nun endlich die Suppe ſo eingeſotten / daß man ſie lang ziehen kan / ſo iſt es ein Zeichen / daß ſie bald gahr ſey / welches man ebenfals aus denen Tropfen die man auf einen Teller ſchüttet / wann ſolche nicht ablauffen / leicht erkennen kan.

Zu Honig Früchte einzumachen:

So nehmet ihr den dickeſten und härteſten / welcher dem Zucker am beſten gleicht: Dieſen laſſet in einer Candier-Pfannen aufſieden / ſchäumet ihn fleißig ab / und rühret ihn um / daß er nicht anbrenne. Wollet ihr ſehen / ob es genug geſotten / ſo nehmet ihr ein Hüner-Ey / und leget es in den Honig / gehet es zu Grunde / ſo iſt es noch nicht dicke genug / ſchwimmet es oben / ſo iſt der Honig zu candiren klahr und gahr. Ihr müſſet aber wiſſen / daß der Honig leichtlich anbrenne / rathe ich derowegen / daß ihr ihn auf einen gelinden Feuer ſiedet / und mit einen höltzernen Löffel bis auf den Grund des Keſſels umrühret / daß er ſich nicht anſetze.

Wegen des Einmachens in Zucker / iſt auch zu bemercken / daß einige die üble Meynung haben / es müſſe ihr

Zucker beſonders geſotten werden / bis ein vollkommener Syrup daraus wird / da ſie dann ihre Früchte erſt zu condiren hinein thun; Allein / die Erfahrung giebt / daß wann der Zucker zu Syrop worden / er ſeine beſte und ſubtileſte Krafft / mit dem darzu gethanen Waſſer / ſchon von ſich gelaſſen / welche ausgelauffene Krafft des Zuckers / die Früchte ſchon hätte angreiffen und durchdringen können / da in Gegentheil der Zucker / welcher ſchon zu Syrop worden / wegen ſeiner Fett- und Dickigkeit nicht mehr als das oberſte condiren kan / auſſer dem / nimmt der Syrop den Schmack der Früchte gar wenig an ſich / welches ihn dann deſto unangenehmer machet.

Confect, dieſes Wort wird bisweilen latè genommen pro menſis ſecundis, vor den gantzen Nach-Tiſch; Wie dann auch Bellaria, Tragemata und Pemmata bey den Lateinern und Griechen zuweilen in dergleichen weitem Verſtande gebrauchet werden. Ja / die alten Comici haben auch vina dulciora mit hinein gezogen / und dieſelbe / wie Macrobius L. 11. Satural. C. 8 anzeiget / Liberi Bellaria oder Bacchus-Confect Schertz-weiſe genennet. Oder aber ſtrictè, etwas enger / und zwar alſo / das Opera Similacea, das Backwerck / in welchem nemlich das Mehl den gröſten Theil machet / und davon das vorige ausgeſchloſſen; Hingegen Opera Saccharata, da der Zucker den Vorzug hat / fürnemlich dadurch verſtanden werden: Wie wir dann auch an dieſem Orte das Wort *Confect* in ſolchem engern Verſtande nehmen wollen.

Wenn man aber vorher in die alte Zeiten ein wenig zurück ſchauet / ſo werden ſich bald Bellaria in unzählicher Anzahl finden; Davon Athenæus L. 14. C. 17. & ſqq. einen Vorſchmack geben kan. Ja / es haben gantze Nationen hierüber geſtritten; Wie man bey dem Herodoto, da er die Gaſt-Mähle der Perſen und der Griechen gegen einander hält / leſen kan. Sintemahl die Perſer brauchten wenig Speiſen / aber ſehr viele Bellaria, und zwar fürnemlich ſolche / die gut zum Truncke waren / oder den Durſt erweckten. Derohalben warffen ſie den Gaſtirenden Griechen vor: Quod fameſcentes ceſſent, cum nihil memoratu dignum ipſis poſt cœnam afferatur; Daß ſelbige noch halb hungerig zu eſſen aufhöreten / weil ihnen nach der Mahlzeit nichts Sonderbahres aufgetragen würde: Im Fall man aber etwas Gutes aufſtellete / ſo höreten ſie nicht auf / ſondern äſſen fort. Den Römern hat es an Bellariis auch nicht gefehlet / aber ſowol ihre / als der obgenannten Nationen Bellaria hatten einen mercklichen Haupt-Mangel / nemlich den Zucker: Sintemahl die Zucker-Beckerey eine neue Erfindung iſt / wiewol denen Alten Saccharum Nativum, der gediegene Zucker / nicht unbekannt / aber dabey ſehr rahr geweſen. Und

Kraft, Johann Adam Heinrich, Freiherr von, Generalfeldzeugmeister, geb. 10. Juli 1725 zu Ansbach, gest. 1. Juli 1794 zu Wien, trat 1742 in die Armee, machte den Feldzug in Böhmen mit, ward 1744 Rittmeister, 1745 Major, 1747 Oberstlieutenant, 1749 Oberst, 1757 Generalmajor, 1758 Feldmarschallieutenant, 1759 Kommandant von Olmütz, 1760 Kommandeur der Reichsarmee, 1762 Kommandeur der Armee in Sachsen, 1763 Generalfeldzeugmeister und Kommandeur der Armee in Ungarn, 1764 Kommandeur der Armee in Siebenbürgen, 1765 Kommandeur der Armee in Böhmen, 1766 Kommandeur der Armee in Ungarn, 1768 Kommandeur der Armee in Siebenbürgen, 1769 Kommandeur der Armee in Ungarn, 1770 Kommandeur der Armee in Siebenbürgen, 1771 Kommandeur der Armee in Ungarn, 1772 Kommandeur der Armee in Siebenbürgen, 1773 Kommandeur der Armee in Ungarn, 1774 Kommandeur der Armee in Siebenbürgen, 1775 Kommandeur der Armee in Ungarn, 1776 Kommandeur der Armee in Siebenbürgen, 1777 Kommandeur der Armee in Ungarn, 1778 Kommandeur der Armee in Siebenbürgen, 1779 Kommandeur der Armee in Ungarn, 1780 Kommandeur der Armee in Siebenbürgen, 1781 Kommandeur der Armee in Ungarn, 1782 Kommandeur der Armee in Siebenbürgen, 1783 Kommandeur der Armee in Ungarn, 1784 Kommandeur der Armee in Siebenbürgen, 1785 Kommandeur der Armee in Ungarn, 1786 Kommandeur der Armee in Siebenbürgen, 1787 Kommandeur der Armee in Ungarn, 1788 Kommandeur der Armee in Siebenbürgen, 1789 Kommandeur der Armee in Ungarn, 1790 Kommandeur der Armee in Siebenbürgen, 1791 Kommandeur der Armee in Ungarn, 1792 Kommandeur der Armee in Siebenbürgen, 1793 Kommandeur der Armee in Ungarn, 1794 Kommandeur der Armee in Siebenbürgen.

2. Fructus conditi liquidi, mit Zucker eingemachte weiche Confituren, als da ſind Pomerantzen/Citronen/Indianiſche Nüſſe/Wall-Nüſſe/Mandeln/Birnen/Aepfel/Quitten/Meſpeln/Pfirſichen/Apricoſen/Pflaumen/Kirſchen/Wein-Trauben/Hagbutten/Stachel-beer/Him-beer/Johannis-beer. Von denen/und der folgenden truckenen Früchten/unter dem Worte *Condiren* Meldung geſchehen.

3. Fructus conditi ſicci, trucken eingemachte Confituren, als da ſind die von itzt-erzehleten Früchten insgeſamt (ausgenommen die Indianiſche Nüſſe/und die Meſpeln) ſintemahl dieſelben nur feucht eingeleget werden. Aber auſſer denen condiret man auch trucken die ſtärckeſten Stengel von Spaniſcher Lactucke, auch wol zuweilen Gurcken und Melonen. Die truckene Confituren, weil ſie nach dem Eſſen einen lieblichen Mund machen/leckeres Geſchmacks ſeyn/und ſich leicht im Schub-Sack und Papier wegtragen laſſen/werden heutiges Tages höher/als die weich-condirte gehalten.

4. Conſervæ, *Conſerven*, als da ſind Conſervæ von rohten und weiſſen Roſen/von Pomerantzen- und Citronen-Blüht/von Jaſmin, Violen, Borragen; Wie dann ferner die Conſerven aus dem Fleiſche der eingemachten Pomerantzen/Citronen/und andern Confituren. Endlich auch die Conſerven aus dem Fleiſche oder Saffte der Granaten/Himbeeren/Wein-Trauben/Schleen/und Johannis-beer. ꝛc.

5. Confectiones ſaccharatæ, mit Zucker überzogene Sachen; Als da ſind/überzogene Mandeln/Zimmet/Negelein/Cardamomen/Cubeben/Coriander/Fenchel und Aniß: Wiewol einige unter dieſen wenig geachtet/und mehr für eine Artzney/als für ein Confect gehalten werden.

6. Confectiones candiſatæ, *candiſirte* Sachen; Unter denen ſind einige/die ihre natürliche Geſtalt behalten/als da ſind/halbe Pomerantzen/halbe Citronen/langer Zimmet/grüner Citronat, grüne Lactucke, und Rosmarin: Andere ſind zerſtücket/und in eine andere Geſtalt verändert; Als da ſind/Pomerantzen-Kronen/Pomerantzen-Kräntze/Pomerantzen-Sterne/Citronen-Berge/und dergleichen Veränderungen ohne Zahl.

7. Paſtæ & Gelatinæ, *Paſten, Marmeladen, Geleen*, Schachtel-Säffte; Rothe Paſte von Genua ſchlecht/und muſckirt/weiſſe Paſte von Genua ſchlecht/und muſckirt: Schachtel-Safft von Kirſchen/von Johannis-beer/von Himbeer/von Quitten: Geleen oder Galreten von Citronen- und andern guten Säfften; wie auch von Hirſch-Horn/auf welche man/inſonderheit denen Krancken zum Beſten/viel Fleiß wendet.

8. Panis Martius, *Marzipan*; Dieſer wird ordinair aus Mandeln berei-

tet/

tel; es kan aber auch aus Piſtacien, Pinien und Haſel-Nüſſen geſchehen/ oder daß man hievon mehr Stücke zugleich gebrauchet. Der geſponnenen Marzipan, wie auch bisher erzehlten und ſehr ſchmackhafften Galanterien, nach der heutigen Mode zu verfertigen/ geſchiehet hin und wieder in dieſem Buche Meldung.

Ob nun gleich alles dieſes durch Menſchlichen Witz erfundene Zucker-Werck/ und zierliche Confituren, den Geſchmack/ den Geruch/ und die Augen überaus ergötzen/ ſo nutzen ſie doch zur Geſundheit gar wenig. Der weiſe Plato ſaget: Bellaria ſunt ſatietatis ſolamina; Das Confect dienet zum Troſt denen/ die ſatt ſeyn/ und doch gerne mehr eſſen wollen. Aber eben durch dieſe Verleitung iſt in Satyr. Menipp. recht geſchrieben: Bellaria ea maxime ſunt mellita, quæ mellita non ſunt; Pemmatis enim cum peſſi infida ſocietas. Das Confect iſt am beſten gezuckert/ welches nicht gezuckert; Sintemahl das Confect und die Dauung ſtehen mit einander in einer gantz untreuen Geſellſchafft. Obgleich auch unſer Zuckerwerck nicht aus Zucker allein/ ſondern zugleich aus andern Dingen/ die an ſich Hertz-ſtärckend/ kühlend/ oder auch auf eine andere Weiſe zur Geſundheit dienlich ſeyn mögen/ beſtehet/ ſo machet doch der Zucker gemeiniglich das gröſte Theil daran.

Die Art und Weiſe/ wie die Confecturen zu machen ſeyn/ und was man vor Beobachtung bey einer jeden Frucht/ weicher und truckner Condirung/ haben müſſe/ vide unter dem Worte *Condiren*/ item unter einer jeden Frucht- und Confect-Sorte eigenen Benennung.

Conſerven, ſeynd condirte Blumen und Garten-Früchte/ die mit Zucker weich eingemacht werden/ damit ſie ſich länger conſerviren oder halten können; man machet auch Conſerven von allerhand trucknen confirirten Früchten/ als Apricoſen/ Pfirſchen/ Kirſchen ꝛc. Dieſe zerſchneidet man in kleine Stücklein und wirfft ſie in dem zur Conſerve gekochten Zucker/ menget alles wohl durch einander/ damit durch unterſchiedliche Früchte der Geſchmack deſto angenehmer werde.

Bey allen Conſerven iſt dreyerley zu beobachten nöhtig: Erſtlich/ daß ihr an einem warmen und vor Kälte wohl verwarten Orte ſeyd/ dieweil die Kälte ſehr hinderlich iſt/ in rechter Zeit die Conſerven zu gieſſen und zu bereiten. Zum andern/ müſſen auch eure Tiſche fein ſauber und nicht fett ſeyn/ dann ſolche heiſſe Conſerven durch das Papier alles Fette an ſich ziehen/ und alſo nicht gut werden. Drittens/ muß auch das Papier/ worauf ihr eure Conſerve gieſſet und bildet/ fein weiß/ ſauber und trocken ſeyn.

Allerhand Figuren aus Conſerven, als Stücken vom Schincken/ Cerveladen, Wappen/ Biſcuit und dergleichen zu machen:

So müſt ihr ſilberne Schüſſeln zur Hand haben/ und wann der Zucker zu einer weichen Conſerven gebracht worden/ ſo gieſſet ihr deſſen etwas in eure Schüſſel/ und drucket Citronen oder weiſſen Himbeer/ oder auch Pomerantzen-Blüt-Safft darüber; alles muß weiß ſeyn/ damit es deſto beſſer dem Specke gleiche. Dieſe Conſerve laſſet ihr durch einen andern fleißig umrühren/ damit ſich dasjenige was wäſſerich oder roht iſt/ mit dem Zucker wohl einverleibe; hernach gieſſet ihr von dieſer Zucker-Conſerve noch in eine andere Schüſſel/ und thut Roſen-Pulver/ Himbeer oder Johannes-Beer-Safft/ und andere Sachen ſo ein rohtes Schincken-Fleiſch præſentiren können/ miſchet aber dieſes ungekochte nicht durch die gantze Schüſſel/ damit etliche Stellen/ wann ihr die Conſerve daraus nehmet/ weiß bleiben/ und deſto beſſer einen wohlgemengten Schincken darſtellen. Zuletzt nehmet ihr den übrigen Zucker/ der in eurer Pfannen geblieben/ und thut grüne Fenchel-Blätter/ wo man ſie haben kan/ darein; dieſe zerſtoſſet ihr zuvor in einem Mörſel/ oder in Ermangelung dieſer nehmet Piſtachen, daß es ſcheine als ob es gehackte Peterſilien und andere feine Kräuter wären/ welche man über den Schincken ſtreuet. Von ſolcher annoch warmer Conſerve nehmet ein wenig rohtes und ein wenig weiſſes/ und vermänget ſolches auf einem Tiſche durcheinander/ daß es ſcheinen möge als wann es die Muſculn, und das Fett ſo im Schincken durcheinander ſpielen/ wären. Hernach thut etwas weiſſes/ als Speck/ hierüber/ und zuletzt von dem grünen Peterſilie; drucket jede Lage wohl mit der Hand/ damit ſich alles fein in einander binde/ und dieweil dieſe Conſerve noch warm iſt/ ſo ſchneidet ihr ſolche Schnitte als Schincken-Schnitte davon/ und legt ſie auf einem Teller; damit auch dieſe artliche Betriegerey deſtobeſſer Anſehen habe/ legt man 2. oder 3. Lorbeer-Blätter darüber; wollet ihr dieſer Conſerven-Schincken viel machen/ ſo könnet ihr euch an ſtatt der ſilbern Schüſſeln etlicher Pfannen bedienen.

Die Cerveladen-Würſte nach zu machen:

So nehmet das übrige Rohte/ welches in den Schüſſeln blieben/ hierzu gieſſet zwey oder drey Tropffen klares Waſſers oder Pomerantzen-Blüte/ mänget hierunter geſtoſſenen Caneel/ daß es eine bräunliche Farbe bekomme; hernach nehmet den Uberreſt des Conſerven-Schincken/ jedoch ohne das grüne/ und thut alles in eine Pfanne/ gieſſet ein wenig Waſſer mit einem ſilbern Löffel darzu/ um allein den Zucker damit zu ſchmeltzen.

Dieſe

Dieſe Pfanne ſetzet ihr über ein gelindes Feuer / nur daß es die Conſerve erwärme / und knetet alles mit einem höltzern Löffel durcheinander / daß es im Ausnehmen fein geſchmeidig ſey / alsdann bildet mit den Händen runde Würſte oder Sauciſen, und ſchneidet ſolche / weil die Conſerve noch warm iſt / in Scheiben oder länglicht / und leget ſie auf einen Teller / wie natürliche Cerveladen.

Ihr könnet noch tauſenderley Artigkeiten mit dem Zucker / und allen dieſen Farben machen / wovon ihr den Teig bildet / wie ihr wollet / ihr müſſet ihn aber nicht wieder zum Feuer bringen ; Als zum Exempel, wollet ihr ein Engliſches Band von vielerley Farben machen / ſo nehmet den Zucker / welcher durch ein feyten Sieb gegangen / oder aber damit er noch feiner werde wann er im Mörſel zerſtoſſen / ſo reibet ihn auf einem Marmorſteine / wie die Mahler ihre Farben; und wann ihr ihm auf einen ſaubern Tiſch geſiebet habt / ſo miſchet ein wenig Gummi Traganth, ſo in ein wenig Pomerantzen-Blumen oder Roſen-Waſſer zergangen / darunter / und machet einen Teig hievon / den ihr mit dem Roll-Holtz ſo dünn zwingen könnet als ihr wollet / ſchneidet hernach lange Bänder davon und füget ſie fein ſauber aneinander / damit die Feuchtigkeit / ſo noch darinn iſt / dieſe Bänder an einander binde / welche ihr von ſo vielerley Farben wie Engliſche Bänder machen könnet; Wann ſie nun alſo gebildet ſind / rollet ihr mit dem Holtze gantz leiſe darüber / daß es deſto beſſer binde. Hiervon bindet ihr Schleiffen und Favorn, übergeſchnittene und gebeugte Karten-Blätter / damit die Runde deſtofeſter ſtehe / bis ſie trocken ſeyn / welches ohngefehr in zwey Stunden geſchiehet; Alſo könnet ihr auch allerley Zahlen und Wappen hievon machen / indem ihr den Teig mit einem Meſſer zerſchneidet / oder aber mit blechernen Formen abdrucket / welche ihr denn nach eurem Wohlgefallen könnet machen laſſen. Wollet ihr dieſe Figuren noch artlicher machen / ſo bereitet ihr / wann ſie gantz trucken ſind / ein Eiß von kleinem Zucker / ſo in Pomerantzen-Safft zergangen / darüber / und ſchiebet ſie damit in dem Ofen; hernach nehmet ihr ſie heraus und machet auf der Seiten ein Eiß darüber; Hiedurch wird man die Figuren / wegen des Eiſes und ſeiner Weißigkeit kaum erkennen / wo man ſie nicht an den Tag hält / und da durch ſiehet / alsdann ſiehet man erſt was es ſeyn ſoll / und verwundert ſich über ſolcher Arbeit.

Von ſolchem Teige macht man auch kleine Täflein und Muſcadin oder Bieſen-Küchlein / und thut darzu Muſcus, Ambra, Poudre d' Iris, Caneel / Gewürtz-Nägelein und andere Sachen ſo einen lieblichen und angenehmen Geſchmack machen / man kan ſelbige auch darein miſchen / wie

auch andere Præſervativen, ſo uns die Medicin an die Hand gibt. Will man dieſe Muſcadins oder Zucker Küchlein auf dem Tiſch ſetzen / ſo machet ihr ſelbige in kleinen Tarten-Pfannen / jedoch / zur Erſparung der Unkoſten / ohne Muſcus; dieſe Küchlein drucket ihr mit einer blechernen Form ſolchergeſtalt als ihr wollet / entweder rund oder dreyeckicht / ſternförmig / oder wie es euch eure Fantaſey eingibt. Ehe ihr aber ſolchen Teig in die Pfanne thut / breitet ihr ihn zuvor mit dem Roll-Holtze / und beſtreuet die Pfanne mit Zucker / daß ſich der Teig nicht daran ſetze / ſchneidet auch das übrige / ſo aus der Pfanne ausſtehet / mit einem Meſſer ab / und laſſet ſolche platte Zucker-Boden bey nahe zwey Stunden in ihren Formen ſtehen / nehmet ſie alsdann heraus / und legt ſie an einen Ort / da ſie vollends können trocken werden; In eben ſolchen kleinen Torten-Pfannen kan man auch allerley weiche Confituren anrichten / wann man vielerley Arten auf einem Teller præſentiren will.

Von dieſem Teige könnet ihr auch Biſcuiten und Citronen Brodt machen / wann ihr das gelbe Abgeſchräbte / ſo zuvor muß ausgeſotten werden / damit es deſto lieblicher ſchmecke / mit Zucker und Gummi Traganth vermiſchet darzu thut; ihr zwinget und breitet dieſen Teig mit einem Roll-Holtze / ſtreuet unten und oben Zucker / daß er ſich nicht an den Tiſch oder an das Holtz ſetze / jedoch daß man ihn nicht doppelt falte / damit er ſeine Feuchtigkeit in ſich behalte / welche ihn auffgehen machet / wann er in dem Ofen kommt / welches geſchehen muß wann die Biſcuit oder das Brodt ſchon eine halbe Stunde geſchnitten geweſen / dann wo man länger damit warten wolte / würde ſolcher Teig zu trocken werden / und nicht auffgehen; wollet ihr keinen Gummi Traganth nehmen / ſo könnet ihr euch an ſtatt deſſen des geſchlagenen Weiſſen vom Ey bedienen.

Ihr könnet ſolchem Teige allerley Geſchmack und Farbe geben / die Sonnen-Blume / ob ſie gleich wenig angenehm / gebraucht man an ſtatt der gelben Violen / Borrage und anderer dergleichen Farben / wann ihr etwas Citronen-Safft darzu tropffelt / habt ihr alſofort eine andere Farbe; bisweilen duncket man auch Kirſchen / Himbeern und Johannis-Beern in dieſe Farben / weltzet ſie hernach in Zucker ſo viel als darauf ſitzen kan / und leget ſie alsdann zum Feuer / daß der Zucker ſich binde; Wann ihr aber in eure Farben ein wenig weiſſes vom Ey oder Gummi Traganth thut / ſo werden eure Früchte ſo hart herum werden wie ein Hagel. Den grünen Fenchel / ſo im Saat ſtehet / wie auch ſeine Zweige und andere Blumen kan man in ſolchen Conſerven-Zucker duncken / hernach kleinen Puder-Zucker darüber ſtreuen / und ſie am Feuer trocknen;

Man

ſſan runcket auch die Zahnfleſcher von dem grünen Fenchel ein / eben als wann man eine Leim-Ruhte / damit man Vögel fänget / beſchierte; dieſes dieſes als ein Confect, und reiniget den Mund.

Wie allerhand Blumen und Früchte zu Conſerven zu machen ſeyn / vide unter jedes eigenen Benennung.

Cophinoſin, was es ſey / vide *Decoctor.*

Corinthen / Paſſulæ minores. Von der in Griechenlande gelegenen Stadt Corintho alſo genannt / ſeynd kleine Weinbeerlein / welche man an den Stock überreiffen und verdorren läſt / da ſie dann von ſich ſelber abfallen; Und weil ſie alsdann von der Erden aufgeſammlet werden / (wiewol man gemeiniglich Tücher unterbreitet) ſo kommt es daher / daß viel Steinlein und Erde darunter gefunden wird; Heutiges Tages kommen die meiſten und beſten aus denen Inſuln Cephalonia und Zante, den Venetianern zuſtändig.

Cornel-Kirſchen / auch ſonſt Welſche Kirſchen genant / wachſen auf einen Baum von ſehr harten Holtze / ja gar ohne Marck / die Blüthe kommt in Mertz noch vor den Blättern / die Früchte ſind länglich wie Jujuben / von Farben roth / bisweilen Wachs-gelb / gar ſelten weiß; Ihr Temperament iſt kalt und trucken / auch dabey zuſammenziehend und ſtopffend / dannenhero ſie in Durchlauff ſehr dienen / wiewol ſie den Magen leichtlich beſchweren; Man iſſet ſie roh / oder mit Zucker condiret; Die unreiffen werden in Saltz wie die Oliven geleget / denen ſie hernach an Farbe und Geſchmack faſt gleich kommen.

Coronopus Hortenſis, vid. *Grevinne.*

Creaturen / heiſſen alle Geſchöpffe GOttes / dieſes Orts aber vornehmlich diejenige / welche GOtt dem Menſchen zur Nahrung geſchaffen; Von welchen Paulus in der 1. Epiſtel an den Timotheum am 4. Cap. ſchreibet: Alle Creatur GOttes iſt gut / und nichts verwerfflich / das mit Dancksagung empfangen wird / dann es wird geheiliget durch das Wort GOttes und Gebet; Wollende damit andeuten / daß ſich niemand über Speiſe und Tranck ein Gewiſſen machen ſolte / ſondern es wäre denen Reinen alles rein / vornehmlich wann es durch das Wort GOttes und Gebet geheiliget würde. Welches Morale den Menſchen dahin bringen ſoll / auf die zu ſeiner Nahrung dienende / und vor ihm gebraten oder geſotten in der Schüſſel liegende Creaturen wohl Acht zu haben / daß er derſelbigen nicht misbrauche / weil ſie ſonſt unter dem abwürgen / ja noch gleichſam in der Schüſſel vor ihm liegend / ſeufftzen möchten / daß ſie in eines Gottloſen / und GOtt vor ſeine Wohlthaten wenig danckenden Menſchens ſeinen Magen eingehen / und ihre beſte Subſtantz zu

deſſen Nahrung hergeben ſollen. In welcher Betrachtung / ein gewiſſer **Chriſtlicher Lehrer** nicht unbillig der Meynung iſt / daß ein Schlacht-Vieh viel ungeduldiger ſterbe / welches deſtiniret iſt einen böſen Menſchen / der ein Schlämmer und Freſſer iſt / zu ſpeiſen / als dasjenige / welches einen Frommen Nahrung geben ſoll / ja daß es ſich ſehne / und ängſtiglich harre auf ſeine Erlöſung / um von dem Dienſte der Eitelkeit / dem es unterworffen iſt / los zu kommen; Zumahl wann ein ſolcher Schlämmer beym Abſchlachten der Creatur / allerhand das arme Vieh quälende Inventiones erſinnet / um deſſen Fleiſch nur dadurch / ſeiner Meynung nach / mürber und delicater zu machen.

Ferner ſo hat man auch bey denen todten Creaturen / mit welchen unſer Leib geſättiget wird / zu betrachten / daß da unſere gantze Lebens-Zeit ſoviel Thiere / Fiſch und Vögel / um unſerer Nahrung willen ſterben / und theils ihren Hals dem Schlacht-Meſſer haben hinreichen müſſen / daß alſo auch uns dermahleins der Todt überfallen / und den garaus mit uns machen; Und alsdann unſere hier niedlich geſpeiſte Leiber in der Erde zu lauter Koth und Unflath / und eine Speiſe der Würmer werden müſſen.

Endlich ſo iſt auch in Anſehung der Creaturen / dieſer Unterſcheid zu machen / daß man zwiſchen Hunden und Menſchen **diſtinguire**, und jenen nicht gebe / was dieſen gebühret: d. i. Daß man den Kindern das Brodt nicht nehme / und es vor die Schooß und Jagd-Hunde werffe / oder die Hunde mit niedlichen Biſſen ſpeiſe / und dem armen Lazaro hingegen nicht einmahl der Broſamen gewähre / die von der Reichen Tiſche fallen / um welcher Urſache Willen die vernünfftige Creatur (der Menſch) ſeufftzet / und Wehe dem / den ſolches Seuffzen treffen wird.

Credentz-Tiſch / Abacus, Vaſarium, Fr. *Bufet*, wird derjenige Schrancke / oder das Stuffen-weiſe aufgeführte Repoſitorium genannt / auf welchen bey groſſen Banqueten und Gaſtereyen / die ſilberne und güldene Gefäſſe / (gleichwie dort zu des Königs Belſazar Zeiten / davon in 5. Cap. Danielis im 2. Vers Meldung geſchiehet /) zur Parade, und auch zum Gebrauch aufgeſetzet / und in zierlicher Ordnung denen Gäſten vor die Augen geſtellet werden; Da dann ſo gleich dabey der Schenck- und Credentz-Tiſch / oder doch nicht weit davon ſtehet / an welchen der Mund-Schencke / oder der das Getränckе zu verwalten hat / ſein Amt verrichtet. Wer keine groſſe Parade mit vielē groſſē ſilbern Pocalen, Lavors, Fontainen, Baſſins, Gieß-Kannen / und groſſen Minerven-Schilden machē kan der muß es bey denen Orgel-weiſe geſetzten Wein- und Bier-Gläſern bewenden laſſen / und hier und dar

einen

nen ſilbern Becher oder Kanne mit unter rangiren. Unter allen Nationen, welche in dergleichen zierlich-aufgeſetzten Thürnen / Credentzen / oder Schrancken / Tiſchen eine groſſe Parade ſuchen / ſeynd es wol die Spanier / denen das Silber in America nicht theuer zu ſtehen kommt / daher ſie einen unglaublichen Vorrath an Silbern Tafel-Servicen haben; Alſo / daß allein in des Hertzoges von Albuquerque Verlaſſenſchafft / 1400. Dutzend Silberne ſchwere Tellers / 500. groſſe / und 700. kleinere Schüſſeln gefunden worden. Wovon ein mehres unter dem Worte **Spaniſche Mahlzeiten** zu erſehen.

Credentzen / præguſtare, prælibare, heiſſet an Fürſtlichen Höfen / eine Speiſe oder Getränckе / welches der hohen Herrſchafft præſentiret wird / zuvor koſten / aus Vorſorge / ob auch Gifft darunter ſeyn möchte / damit ſie ſich beyzeiten davor hüten / der Mund-Schenck oder Credentzer aber ſich um ſo viel mehr vorſehen möge / treuloß zu handeln / weil er ſonſt der erſte ſeyn müſte / der die Wirckung des Giffts an ſeinem eigenen Leibe probirete. Es iſt aber dieſes Credentzen heutiges Tages mehr ein Ceremoniel, als eine unumgängliche Nothwendigkeit; Wie es dann auch denen groſſen Herren wenig helffen würde / da ſie ſtuꝛs nach dem Credentzen den Becher am Munde ſetzen / wann ſolcher gleich vergifftet ſeyn ſolte: Sintemahl die Wirckung des Giffts ſich ſo bald nicht äuſſern kan / er müſte dann ſo penetrant ſeyn / daß er augenblicklich / ſo bald der Geruch davon nur in der Naſen ſtiege / oder die Lippen damit berühret würden / zu dem Hertzen eilte / und die Lebens-Hitze auslöſchte / wie des Baſiliſken Anblicke zu thun pflegen / oder von einem gewiſſen dermaſſen penetranten Giffte geſaget wird / der in keinem Gefäſſe / ſo er nicht durchfreſſen ſolte / als einig und allein in einem Pferde-Huef / kan aufbehalten werden; Von welchem etwan diejenige Hand-Schuh mögen zubereitet geweſen ſeyn / die dem Kayſer Ottone III. von des Creſcentii Wittib verehret worden / welche ſo ſubtil vergifftet geweſen / daß ſo bald / als ſie nur an des Kayſers Händen erwärmet / ſogleich das Gifft ihme zum Hertzen gedrungen / und den noch jungen Kayſer ums Leben gebracht.

Es beſtehet aber das Ceremoniel des Credentzens eigentlich darinn / daß der Mund-Schenck / oder wem es ſonſt an groſſen Höfen befohlen iſt / indem er das Glas auf einen ſilbernen oder güldenen Teller der Herrſchafft præſentiret / ein wenig davon auf den Teller gieſſe / und ſolches aufſchlurffe; Oder es nimmt der Vorſchneider ein Stück friſch Semmel-Brod / von welchem die Rinde abgeſchnitten iſt / ſtecket ſolches auf eine Gabel / und bedupfet damit die warme Speiſe (weil davor ge-

halten wird/ daß ſo ja etwas Vergiffte-tes in einer Speiſe ſeyn ſolte/ ſolches ſogleich in das Brod ziehen würde) und iſſet es hernach auf.

Das gröſte Ceremoniel im Credentzen gehet vor / wann der Pabſt ſelbſt Meſſe hält; Dann / wie Herr Nerreter in ſeinem Schau-Platz der ſtreitenden Kirchen p. 549. ſchreibet/ ſo giebt der Küſter / oder wie er an einigen Orten/ von der Meſſe/ der Meßner genennet wird/ einem jungen hierzu deputirten Prieſter zwey leere Wein- und Waſſer-Schalen/ verdeckt mit einem güldenen Flohr / und unter ſeinen lincken Arm eine ſilberne Schüſſel/ und nachdem er einen güldenen Flohr um ſeinen Hals gehänget / nimmt er den Kelch und Schüſſelein / welche der Pabſt zur Meſſe brauchen will / ſamt einen kleinen güldenen Löffel/ und trägt alles/ mit den vom Halſe abhangenden güldenen Flohr bedeckt / in Geleit zweyer Waffen-Träger / die vor ihm hergehen / und des jungen Prieſters / der ihme nachfolget / auf des Pabſtes Credentz Tiſch; Allwo der Credentz-Meiſter den Kelch / Schüſſel / Löffel und Schalen annimmt/ und mit Waſſer (welches er zuerſt koſtet) wäſchet und ſäubert. Hierauf füllet er die Wein- und Waſſer-Schalen / und ſchüttet ein wenig von dem Wein und Waſſer in eine ſilberne Blatte / und giebet ſie dem jungen Prieſter / der ſie gebracht / wieder hinzutragen; Der alſo/ wie zuvor / die Schalen bedecket/ und die Blatten unter ſeinem Armen träget: Der Küſter oder Meßner aber gehet mit vorigem Comitat, mit bedecktem Kelche / Schüſſel und güldenen Löffel zum Altar/ und leget alle dieſe Sachen ad Cornu Epiſtolæ. Hierauf nimmt der Lateiniſche Diaconus drey Hoſtien aus dem Sacraments-Häuslein / legt ſie nach einander in die Schüſſelein / und erwartet alſo des Pabſts. Wann das Credo geendiget/ und der Pabſt ſeine Inful abgethan / ſo ſtehet er auf/ und ſpricht Dominus vobiscum, und Oremus; So bald er nun das Offertorium geleſen/ ſetzet er ſich nieder / und ſeine Inful wieder auf. Die beyſtehende Diaconi ziehen ihme ſeine Ringe und Hand-Schuh ab/ worauf er die Hände wäſchet/ nach dieſem die Ringe wieder anziehet/ und zum Altar ſteiget. Nach unterſchiedlichen andern Verrichtungen mehr/ nimmt der Diaconus des Lateiniſchen Evangelii, eine von denen dreyen in dem Schüſſelein liegende Hoſtien, und giebt ſie dem Küſter zu eſſen; Mit denen übrigen beyden berühret er die Schüſſelein an allen Orten/ von auſſen und innen / und giebt ſie hernach auch dem Meßner zu eſſen: Nach dieſem giebt er ihme auch in einer ſilbernen Schüſſel von dem Wein und Waſſer aus der Schalen / damit ers verſuche. Wann dieſes geſchehen/ nimmt er das Schüſſelein mit der Hoſtia, und giebt ſie dem Pabſte in die Hand / der ſolche GOtt aufopfert: Alsdann thut eben der-

derſelbige Diaconus völlig ſo viel/ als vor drey Perſonen nöthig/ in den Kelch. Der Meßner hält indeſſen ein güldenes und in Seiden eingewickeltes Röhrlein/ durch welches hernach der Pabſt (wann er zuvor nach etlich geſprochenen Gebetlein die geſegnete Hoſtiam in zwey Theile getheilet/ einen Theil davon vor ſich/ als den Leib unſers HErrn genommen/ die andere Hälffte aber in zwey Theile wiederum getheilet/ und davon einen Theil dem Diacono, den andern dem Sub-Diacono gegeben) aus dem von denen Diaconis gehaltenen Kelch/ etwas von dem heiligen Blute des HErrn heraus ſauget/ das übrige aber dem Diacono und Sub-Diacono überläſt.

Ehe wir dieſe Materiam vom Credentzen völlig ſchlieſſen/ müſſen wir aus dem Xenophonte im erſten Buch/ von der Unterrichtung und Erziehung des jungen Cyri, folgende Geſchichte erzehlen: Der Fürſt Cyrus kam auf eine Zeit nach Hofe/ und als er ſahe/ daß Saca, der Mund-Schenck des Aſtyagis, in groſſen Gnaden bey ihm war/ fahte er ſich deſſen Ampt aus/ vorgebende/ daß er es viel beſſer/ als der Saca, verrichten wolte/ als welcher allezeit das Beſte von dem Becher oben abtrincke. Aſtyages willfahrte dem Cyro, und trug ihm das Mund-Schencken-Ampt auf. Wie es nun wieder zur Mahlzeit kam/ und der Cyrus jetzt dem Aſtyagi den Becher reichen ſolte/ credentzete er ſolchen keines-weges/ ſondern gab ſolchen ſo voll eingeſchenckt hin/ wie er war. Als nun Aſtyages ihn ſolches Verſehens erinnerte/ antwortete Cyrus: Geliebteſter Herr Groß-Vater/ es iſt das Unterlaſſen des Credentzen mit groſſem Bedacht von mir geſchehen; Dann/ da neulich aus eurem Mund-Becher luſtig herum getruncken wurde/ ſahe ich/ wie ihr und euer gantzes Hoff-Geſinde gantz verändert/ und gleichſam unſinnig wurdet: Eure Augen waren dunckel/ und ſtarreten im Kopfe/ die Zunge ſtammlete/ ihr ſanget allerley ſeltſame Lieder/ die kein Menſch/ ja ihr ſelbſt nicht/ verſtanden/ und ſchwuhret noch darzu bey allen Göttern/ daß ſie lieblich anzuhören wären/ die Füſſe waren unſtet/ und taumleten von einem Ort zum andern; Kürtzlich/ ihr und eure Mit-Zecher hatten ihrer Pflicht vergeſſen/ und niemand that/ was ſeinem Charactеur zukam. Dieſer Urſache halber/ habe ich nicht wollen aus euren Becher trincken/ weil ich mich befürchtet habe/ ich möchte gleichfals meiner Sinnen beraubet werden.

Folget die in des Herrn Stryckii Diſſert. de Guſtu erörterte Frage; Ob ein Credentzer frey ſeyn könne von der Præſumtion, daß (wann ſein hoher Principal vergeben wird) er der Credentzer oder Mund-Schenck nicht derjenige ſey/ der ſolches gethan habe? Die Erörterung dieſer Frage hat um ſo viel mehr Schwürigkeiten bey ſich/ als genugſame Exempla vorhanden/ daß

von

von denen Mund-Schencken und Credentzern groſſen Herren und Potentaten ſehr offt Gifft beygebracht worden. Alſo wurde dem Groſſen Alexandro von ſeinem Mund-Schencken Jolla (welcher des Antipatri, der heimlich dem Alexandro nach der Cron und Leben ſtande/ ſein Sohn war) Gifft beygebracht: Imgleichen dem Kayſer Claudio, von einem Nahmens Haloto, der ein Verſchnittener/ und Kayſerlicher Truchſeß war/ welcher von einer vergiffteten Heuſchrecke ein ſonderbares Gifft bereitete/ und ſolches unter Schwämmen/ die der Kayſer gerne aſſe/ demſelben beybrachte/ Tacitus lib. 12. Annal. ad fin. Nachdem auch ein Gifft entweder ein langſam/ oder jählings würckendes ſeyn kan/ von welcher letzteren Art derjenige geweſen/ den der Tyrann Nero dem Britannico zugebracht; So kan bey der erſten Art ein Mund-Schenck ſich leichtlich mit Gegen-Gifft verſehen/ oder ſich vorher ſo dicke eſſen/ daß/ weil der Magen mit Speiſen überfüllet iſt/ das Gifft ſo bald nicht würcken könne/ ſondern/ indem er hernach vomirt/ ſolches zugleich mit denen Speiſen wieder herausgehe. Zu geſchweigen/ was vor Liſtigkeit und Betrug beym Credentzen ſelbſt vorgehen könne/ wie alſo dem Britannico widerfahren/ welcher/ weil er als ein Römiſcher groſſer Fürſt/ und Kayſerlicher naher Anverwandter/ ſich ſein Trincken allezeit credentzen ließ/ in eben dem Nacht-Eſſen/ an welchem er vergeben worden/ einen ſehr heiſſen Tranck/ den der Mund-Schenck/ da ſolcher Tranck noch unvergifftet war/ erſt gekoſtet hatte/ empfing. Als nun der Printz/ ſich auf das Credentzen verlaſſende/ nur etwas kaltes Waſſers foderte/ um den heiſſen Tranck zu temperiren/ war dieſes eben dasjenige/ welches zuvor ſchon mit Gifft præpariret worden; Alſo/ daß es der Britannicus ſo bald nicht im Leibe bekommen/ als er hinter dem Tiſche todt zur Erden niederſanck. Auf welchem Schlag auch der vorbemeldte Groſſe Alexander, nemlich mit Zugieſſung vergiffteten kalten Waſſers/ von Philippo und Jollas ums Leben gebracht worden; wie jenes ausführlich Tacitus Lib. 13. Annalium C. 16. dieſes aber Curtius L. 10. C. 4. n. 19. erzehlen. Daß alſo in Erwegung deſſen allen/ die Mund-Schencken und Credentzer gar leicht in den Verdacht/ als wann ſie dem Herrn vergeben hätten/ kommen können.

Hingegen möchten ſie folgende Urſachen auch wieder von ſolchem Verdacht befreyen/ wann nemlich keine Indicia, als die bloſſe Præſumption, ſonſt vorhanden ſeyn/ in welchen Zweifel-Fall die Rechte allezeit das Beſte præſumiren; Oder wann der beſchuldigte Credentzer von eben der Speiſe und Tranck/ durch welche der Herr vergeben worden/ freymüthig mit gegeſſen und getruncken/ welches ja ein klahres Zeichen ſeiner Unſchuld ſeyn muß/

Ecclesiastes 1 Ecclesiastes 2

1 The words of the Preacher, the son of David, king in Jerusalem.

2 Vanity of vanities, saith the Preacher, vanity of vanities; all is vanity.

3 What profit hath a man of all his labour which he taketh under the sun?

4 One generation passeth away, and another generation cometh: but the earth abideth for ever.

5 The sun also ariseth, and the sun goeth down, and hasteth to his place where he arose.

6 The wind goeth toward the south, and turneth about unto the north; it whirleth about continually, and the wind returneth again according to his circuits.

7 All the rivers run into the sea; yet the sea is not full; unto the place from whence the rivers come, thither they return again.

8 All things are full of labour; man cannot utter it: the eye is not satisfied with seeing, nor the ear filled with hearing.

9 The thing that hath been, it is that which shall be; and that which is done is that which shall be done: and there is no new thing under the sun.

10 Is there any thing whereof it may be said, See, this is new? it hath been already of old time, which was before us.

11 There is no remembrance of former things; neither shall there be any remembrance of things that are to come with those that shall come after.

12 I the Preacher was king over Israel in Jerusalem.

13 And I gave my heart to seek and search out by wisdom concerning all things that are done under heaven: this sore travail hath God given to the sons of man to be exercised therewith.

14 I have seen all the works that are done under the sun; and, behold, all is vanity and vexation of spirit.

15 That which is crooked cannot be made straight: and that which is wanting cannot be numbered.

16 I communed with mine own heart, saying, Lo, I am come to great estate, and have gotten more wisdom than all they that have been before me in Jerusalem: yea, my heart had great experience of wisdom and knowledge.

17 And I gave my heart to know wisdom, and to know madness and folly: I perceived that this also is vexation of spirit.

18 For in much wisdom is much grief: and he that increaseth knowledge increaseth sorrow.

1 I said in mine heart, Go to now, I will prove thee with mirth, therefore enjoy pleasure: and, behold, this also is vanity.

2 I said of laughter, It is mad: and of mirth, What doeth it?

3 I sought in mine heart to give myself unto wine, yet acquainting mine heart with wisdom; and to lay hold on folly, till I might see what was that good for the sons of men, which they should do under the heaven all the days of their life.

4 I made me great works; I builded me houses; I planted me vineyards:

5 I made me gardens and orchards, and I planted trees in them of all kind of fruits:

6 I made me pools of water, to water therewith the wood that bringeth forth trees:

7 I got me servants and maidens, and had servants born in my house; also I had possessions great and small above all that were in Jerusalem before me:

8 I gathered me also silver and gold, and the peculiar treasure of kings and of the provinces: I got me men singers and women singers, and the delights of the sons of men, as musical instruments, and that of all sorts.

9 So I was great, and increased more than all that were before me in Jerusalem: also my wisdom remained with me.

10 And whatsoever mine eyes desired I kept not from them, I withheld not my heart from any joy; for my heart rejoiced in all my labour: and this was my portion of all my labour.

11 Then I looked on all the works that my hands had wrought, and on the labour that I had laboured to do: and, behold, all was vanity and vexation of spirit, and there was no profit under the sun.

12 And I turned myself to behold wisdom, and madness, and folly: for what can the man do that cometh after the king? even that which hath been already done.

13 Then I saw that wisdom excelleth folly, as far as light excelleth darkness.

14 The wise man's eyes are in his head; but the fool walketh in darkness: and I myself perceive also that one event happeneth to them all.

15 Then said I in my heart, As it happeneth to the fool, so it happeneth even to me; and why was I then more wise? Then I said in my heart, that this also is vanity.

16 For there is no remembrance of the wise more than of the fool for ever; seeing that which now is in the days to come shall all be forgotten. And how dieth the wise man? as the fool.

17 Therefore I hated life; because the work that is wrought under the sun is grievous unto me: for all is vanity and vexation of spirit.

18 Yea, I hated all my labour which I had taken under the sun: because I should leave it unto the man that shall be after me.

Bauern, Bürger, Edelleute, Geistliche, Gelehrte, Handwerker, Kaufleute, Soldaten, Studenten, Weiber, Wirte, Zigeuner, Zöllner, Zwerge, Zyklopen, Zyniker.

Ein Mann, der sich Mühe gibt, ist ein Mann, der sich Mühe gibt

d. i. Dergleichen Gattung von Getränckе / wird auch aus Weitzen in Spanien und Engelland bereitet.

Cybele, vide Erde.

Cyceon, vide Getränckе der Alten.

Damm-Hirsch / vide Hirsch.

Dänische Mahlzeiten und Speise-Arten: Solche seynd / in Ansehung dieses Königreichs Fruchtbarkeit / und daß es fast rund herum / mit der See umgeben; vor allen aber / eine treffliche Vieh-Zucht hat / (wie dann Jährlich allein aus Jütland über 80000. Ochsen nach andere Länder getrieben werden) sehr wohl bestellet; Also / daß man in Dännemarck nicht allein einen guten Tisch / sondern auch solchen ziemlich wohlfeil (sonderlich in denen Provintzien) halten kan / worzu die gute Haus-Wirthschafft der Dänen nicht wenig contribuiret; Und wann ich sonderlich Holstein darzu nehmen will / so will ich die anstossende grosse Reichs-Städte / Hamburg und Lübeck reden lassen / was selbige Jährlich aus dieser ihrer Speise-Kammer vor eine grosse Quantität an Victualien zu geniessen haben / und wie groß insonderheit nach dieser letztern / die Zufuhr zu Wasser / aus denen Dänischen Insuln an Butter / Käse / Speck / gesaltzen Fleisch und Fischen sey; Wobey der Dänischen Nation unter vielen löblichen Gewohnheiten / auch dieses noch zu rühmen stehet / daß sie Gastfrey seyn / und sonderlich die Herren Geistliche auf dem Lande / keinen der sie besuchet / eine Mahlzeit versagen / ja ihren Gast mehrmahls etliche Tage bey ihnen zu verbleiben / und sich wohl tractiren zu lassen / wie ich solches selbst erfahren / und noch zu rühmen habe / nöthigen; in welchen fall durchgehends auf dem Lande / das so genannte Gammel-Oehl / oder alte ausgelegene Mertz-Bier / und das mat Fat, oder eine mit allerhand gesottenen und gebratenen / gesaltzenen / geräucherten und frischen Rind / Schaaf- und Schweine-Fleisch / guten Würsten und Schincken / angefüllete grosse Schüssel immer auf den Tische stehen muß. Die Tafeln der Vornehmen und Reichen / werden alle mit vielen und auf die schmackhafftigste Manier zugerichteten Speisen / (worzu ihnen ihre eigene Ost-Indien-Farth das Gewürtz fourniret) besetzet; Ihre Weine holen sie selbst aus Franckreich und Spanien / worzu sie erst in den letzten Kriegen / zwischen Franckreich und dem Reiche / wie auch denen Holländern und Engelländern die Wege und Schliche recht gelernet / indem die Dänische Schiffe als Neutrale, frey gefahren / und mehrentheils von denen Teutschen See-Städten befrachtet worden. Korn wächst in Dänne-

marck in Uberfluß / wie dann auch Jährlich eine groſſe Quantität nach Holland und Norwegen ausgeſchiffet wird. Man will wegen der nahrhafftigen Gerſten- und Buch-Weitzen-Grütze / die in groſſer Menge in dieſen Königreich gemachet/und gleichfals bey Schiffs-Ladungen voll ausgeführet wird / die Däniſche Nation eines allzugroſſen Luſts nach dieſer nahrhafften Speiſe beſchuldigen; Allein/ auſſer dem / daß die Gerſten-Grütze eine von denen geſundeſten Speiſen iſt/ ſo ſtelle man andere Teutſche und auch See-Länder / ſonderlich aber Holland dargegen / und ſehe / ob nicht daſelbſt die Grütze die meiſte Hauß-Speiſe in ihren Häuſern und täglichen Mahlzeiten mache / und vor die beſte Nahrung die man Kindern und Geſinde geben kan / paſſiren könne. Von den überaus reichen Fiſch-Fang/der auf denen Küſten dieſes Königreichs Jahr aus / Jahr ein gethan wird / und unter welchen wir den reichlich eintragenden Stockfiſch-Fang in Norwegen / die Heringe / Aal und Lachſe in Jütland / den Auſter-Fang in Holſtein / die unerhörte Menge allerhand Fiſche in der Oſt-See zehlen wollen / wird erzehlet: Daß / als einsmahls etlicher Potentaten Abgeſandten über die Macht und Vermögen ihrer Principalen in Diſput gekommen/ und der eine in dieſen / der andere in jenen Stücke / den Reichthum ſeines Principalens herausgeſtrichen: Da habe endlich der Däniſche Geſandte geſagt / daß / wann aller anweſenden Geſandten ihre Principalen / ihr Geld blos zu lauter ſchlechten höltzern Schüſſeln anlegen wolten / ſo wäre ſein König capable genug / eine jede ſolcher Schüſſel mit dreyerley Arten Fiſchen anzufüllen; Wie dann König Chriſtianus I. dieſes Kleinod ſo hoch geachtet / daß / als er einsmahls den Papſt zu beſuchen / nach Rom gezogen / er ihme unter andern auch geſaltzene Heringe zum Præſent mitgebracht / worüber ſich der alte Vater hertzlich ſoll delectiret haben. Dieſer Hering-Fang aber / welcher vordieſen ſehr häuffig auf denen Schoniſchen Küſten geweſen / hat ſich nach der Zeit ſehr verlohren / und unter Norwegen / und auf die Schottländiſche Küſten gezogen. Die Urſache deſſen/ ſchreiben einige denen vielen See-Bataillen, und den dabey vorgegangenen groſſen Schieſſen / und ſo vielen tauſend in die See geworffenen Todten-Cörpern zu/ welches die Fiſche ſcheuchtern und eckend gemacht / daß ſie ihren Zug anderwerts hingenommen / wiewol man vielmehr der Göttlichen Schickung/und der Abwechſelung/die auch in natürlichen Dingen herrſchet/ ſolches zuſchreiben möchte/ es ſey / daß die daſige Einwohner ſich des allzu reichen Fiſch-Fangs wegen/ überhoben/ und etwan dieſe Gabe GOttes / wie ehmahls die Heilige-Länder (ſeynd die Einwohner einer alſo genannten Inſul/

ſul/ die nicht weit von den Ausfluß der Elbe in die Weſt-See lieget/) verächtlich gehalten / dadurch ihnen ſolche hernach entzogen worden / oder daß die Heringe aus Vermerckung/ wie durch den Sund einige groſſe Wallfiſche in die Oſt-See gekommen / dieſen ihren Feind / der ſie bey tauſenden auf einmahl einſchlucket / in der Enge zu entfliehen / ſich in den weiten Ocean begeben hätten.

Aus Iſland bekommt Dännemarck Jährlich mit ihren dahin gehenden / und einer eigenen in Copenhagen aufgerichteten Iſländiſchen Compagnie zugehörigen Schiffen/ eine groſſe Quantität eingeſaltzen Schaaff-Fleiſch und Fiſche; Wie dann an dieſen letztern Dännemarck durch die Zufuhr / ſo es aus Norwegen und den beſagten Iſland hat / faſt gantz Europam, ſonderlich die Catholiſche Länder mit Faſten-Speiſen verſehen kan.

Als etwas ſonderliches bemercket man auch in Dännemarck das ſo genannte Juel- oder Weynachts-Feſt / und daß ſolches bey einigen gemeinen Leuten / wegen der Exceſſen die in 12. Tägigen Freſſen und Sauffen / eben wie in Schweden dabey vorgehen/ faſt mißbräuchlich begangen werde / jedoch hebet ſolches darum der erbahren Chriſtlichen Einwohner ihre Weynachts-Freude / die ſie wie billich / über die Geburt unſers Heylandes empfinden/ ſolche auch mit groſſer Andacht in denen Kirchen begehen / nicht auf/ daß ſie die übrige Zeit/ und ſonderlich bey denen langen Winter-Nächten/ einige vergnügliche Zuſammenkünfften / wann ſolche nur in der Furcht des HErrn geſchehen / unter ſich halten/ und dabey ſich mit Speiſe und Tranck luſtig machen ſolten. Deus ipſis hæc otia fecit. Zumahl da die alte Chriſtliche Vorfahren / die löbliche Abſicht dabey gehabt / daß dem neugebohrnen Heyland zu Ehren / und in Conſideration der unausſprechlichen Wolthat / die er durch ſeine Geburt dem gantzen Menſchlichen Geſchlecht erwieſen / die darüber denen Menſchen/ auch von den Engeln ſelbſt angekündigte Freude / in öffentlichen Freuden-Mählern unter einander ſolte kund gethan / und auch wie vornehmlich geſchicht / die Gaſt-Freyheit um ſolche Zeit am meiſten ausgeübet werden; Wie dann auch die zu dieſer Juel-Zeit in Schweden und Dännmarck reiſende Paſſagiers allenthalben freye Zehrung haben/ und auſſer dem Poſt-Gelde/ ſich auf keine groſſe Depenſen ſchicken dörffen.

Dapiferi, vide *Servi Convivales.*

Datteln / vide **Palmen.**

Datura Indica Stramonia, auf Teutſch **Dorn-Aepfel** / die Holländer heiſſen es **Dotter.** Iſt ein Indianiſches Gewächſe / welches / wann deſſen Saamen zu viel genoſſen wird / den Menſchen Verſtand- und Sinn-loß machet; Ihn auch dahin

hin bringet / daß er ſich wunderliche Dinge einbildet / und ein vornehmer Herr zu ſeyn vermeynet / da er doch offt nur ein armer Tropf iſt.

Dauung / oder Verdauung der Speiſen / Coctio, Concoctio, Chylificatio, vel Coctio prima: Iſt eine Verrichtung des Magens / nemlich erſtlich Speiſe und Tranck an ſich zu nehmen / welches vorher von denen Zähnen zermalmet und zubereitet / im Magen aber in einen weiſſen Milch-Safft / den man Chylum nennet / verwandelt wird. Dieſer Chylus iſt ein feucht und fettes Weſen / nicht ungleich dem Gerſten-Mueß / welches durch die natürliche Wärme in die Milch-Adern gezwungen wird; Und rühret ſolcher Zwang her von der Därmen Bewegung / motu inteſtinorum Peri-ſtaltico, die bald durch Hülffe der Faſern über ſich gegen den Magen / bald unter ſich gegen den Affter gehet / und alſo natürlicher Weiſe getrieben wird / wie ſolches in Oeffnung lebendiger Thiere gar leicht zu ſehen. Es nimmt aber alle Dauung des Magens ihre Vorbereitung durch den Mund / ferner in den Grund des Magens / und letztlich in denen dünnen Gedärmen; Und dieſes alles durch einen Zufluß der Lebens-Geiſter / nicht aber durch Hülffe eines fermenti blandi, wie einige behaupten wollen.

Debauchiren / vide **Völlerey / Schwelgen / Schlemmen.**

Decoctor, ein Verſchwender / Durchbringer; Ihre Straffe war zu Rom / daß ſie in denen öffentlichen Schau-Spielen nicht unter andern ehrlichen Leuten / ſondern beyſeits ſitzen muſten / damit ſie jederman anſehen könte: Und war hiervon kein Banqueroutirer ausgenommen / ob er auch gleich durch Unglück zu Schaden gekommen wäre. Bey denen Griechen wurden dergleichen Leute auf öffentlichen Marckt geführet / und ihnen daſelbſt ein Brod-Korb über den Kopf geſetzet / welches ſie Cophinoſin nenneten; Wann ſolches geſchehen / wurde er öffentlich für unehrlich erkannt / und dörffte nicht mehr unter ehrliche Leute kommen. Vide hiervon ein Mehres unter dem Wort **Verſchwenden.**

Demenſum, Portio, Griechiſch *Sitometrum*, wurde bey denen Römern genannt / was denen Knechten jederzeit auf eine Mahlzeit zur Speiſe gegeben wurde; Und war ſolches / wie Donatus ad Act. I. Sc. I. Phorm. meldet / ein gewiſſes Mäßlein Korns / welches / ob es vom Abmeſſen / à demetiendo, oder vom Monaht / à Menſe, Demenſum ſey genennet worden / noch ungewiß iſt.

Diæt, zu ſolcher gehören ein mäſſiger Gebrauch der Lufft / des Schlaffens und Wachens / der Exercitiorum des Leibes / die Bewegungen des Gemühts / vornemlich aber die

Maaß

Maaß welche in Eſſen und Trincken gehalten wird/ und ohne welche die meiſten Menſchen/ ſich einen ungeſunden Leib/ und vielerley Kranckheiten/ Keichen und Engbrüſtigkeit/ die Waſſer- und Schwindſucht/ Fieber/ Zipperlein/ unordentliches Schlaffen/ Zittern der Glieder und andere Gebrechen mehr zu ziehen/ daß dannenhero der groſſe Hippocrates nicht unbillig mehr auf eine gute Diæt als auf Artzeneyen getrieben/ und die Italiäner/ als welche vor andern die Mäſſigkeit lieben/ das Wort Viva la Dieta immer im Munde führen/ weil ſie nemlich dafür halten/ daß durch kein Mittel beſſer als per vitam ſobriam die Geſundheit könne erhalten/ und vielen Kranckheiten vorgebeuget werden/ daher es gekom̃en/ daß einige unter ihnen eine ſonderbahre Lebens Art angefangen/ um dadurch das vorgeſteckte Ziel/ wo nicht zu verlängern/ doch ohne Beſchwerniß zu erreichen; und wiewol Sanctorius in ſeiner Medicina Statica die Sache etwas gar zu ſubtil abhandelt/ ſo hat es doch hingegen der Venetianiſche Edel-Mann Ludovicus Cornaro in ſeinem Buch de vita Sobria beſſer getroffen/ wohin wir auch diejenige die genaue Nachricht davon haben wollen/ geliebter Kürtze halben wollen verwieſen haben; Unſere Meynung iſt/ daß ſich geſunde Leute mit denen ſtritiſſimis vivendi Regulis nicht quälen ſollen/ wie dann Hippocrates ſelber lib. 1. aphor. 5. darwider ſchreibet/ in denen Worten: Tenuis admodum & accurata diæta ſanis eſt periculoſa, ipſiusque delicta gravius illi ferunt. Eine geringe und gar zu genaue Diæt iſt vor geſunde Leute gefährlich/ und können ſelbige die dariñ begangene Fehler gar ſchwerlich vertragen; vielmehr gelten hierinn des Cornelii Celſi Worte/ mit welchen er einen geſunden Menſchen/ und der ſein eigen Herr iſt/ rahtet/ daß er ſich an keine Reguln binden ſolle; Seine Art zu leben/ ſaget er weiter/ ſoll nicht einerley ſeyn/ ſondern zu Zeiten auf dem Lande/ bisweilen in der Stadt/ öffters auf dem Acker/ zu Schiffe/ auf der Jagd/ bisweilen ruhen/ noch öffters aber ſich exerciren oder arbeiten/ ſintemahl die Faulheit den Leib ſtumpf machet/ die Arbeit hingegen denſelben beveſtiget/ jene bringet ein frühzeitig Alter/ dieſe/ nemlich die Arbeit eine lange Jugend; Es iſt auch zuträglich/ daß man keine Speiſe ſcheue die der Pöbel iſſet/ bisweilen kan man zu Gaſte gehen/ bisweilen ſich davon entziehen/ des Tages lieber zweymahl als einmahl Speiſe nehmen/ in ſo viel man nehmlich ohne Beſchwerniß des Magens vertragen kan; Gleich wie aber die Leibes Ubung und Speiſung nöhtig/ alſo ſind hingegen die fechter-mäſſige Bewegungen und ſtarcke Tractamenten überflüßig/ ſintemahl beydes wahr/ daß nemlich/ die wegen einiger Ampts-Geſchäffte unterlaſſene Bewegung dem Leib Schaden bringe/

und

und hingegen die Corpora athletico more repleta, welche mit zu ſtarcker Nahrung übermäſſig angefüllet / geſchwind alt und kranck werden ; dieſe Reguln ſollen ſtarcke und geſunde Leute in acht nehmen / auch ſich dabey hüten / daß ſie dieſelbige Hülffs-Mittel / welche auf die Kranckheiten zu verſparen / als da ſeynd Purgiren / Aderlaſſen / nicht bey geſunden Tagen verbrauchen. Vide hiervon ein Mehres unter dem Worte *Hygiaſtica*.

Die Diæt der Krancken betreffend / iſt ſolche in Anſehung der Conſiſtentz / Craſſa, Mediocris oder Tenuis; die erſte wird mit ſtarcken nahrhafftigen und ſoliden Speiſen angeſtellet / und iſt entweder ſimpliciter plena, die vor Zeiten im Gerſten Piſana beſtanden / oder plenior und craſſior, durch junger Hüner-Fleiſch und Schlurff-Eyer / oder ſie iſt pleniſſima, in welcher auch Capaunen-Fleiſch zugelaſſen wird. Diæta mediocris, beſtehet in Nahrungs-Mitteln von geringerer Subſtantz und Qualität; Dieſe wurde vor Zeiten durch in Brühe eingetuncktes Brodt / oder junger Hüner-Fleiſch verrichtet. Tenuis Diæta, iſt die in gar geringen Alimenten beſtehet / ſonderlich in morbis acutis, und iſt alsdann abermahl dreyerley / als die Simpliciter Tenuis oder Piſanen-Safft / Tenuior, da Meth zu trincken erlaubet war / & Tenuiſſima, da der Krancke gar keine Speiſe genoß; heutiges Tages aber wird mit krancken Leuten nicht ſo ſtricte mehr der Diæt halber verfahren.

Diæteticon, ein Tiſch-Buch / oder Unterricht von Erhaltung guter Geſundheit durch rechtmäſſigem Gebrauch der Speiſe und des Getränckes. Ein ſolches Tiſch-Buch hat Herr Doct. Johann Sigismund Elsholtz, weyland Chur-Brandenburgiſcher Leib-Medicus geſchrieben / aus welchem wir unterſchiedliche in dieſem Buch enthaltene Materien, weil ſie bey keinem Autore beſſer zu finden geweſen / entlehnet haben.

Dille / Anethum hortenſe. **Garten-Dill** iſt dem Fenchel ſehr verwand / ſeine oberſte Dolden mit der Blühte / ſo lange ſie grün oder friſch / ſind / hitzig und trucken im 2ten Grad / wann ſie aber gedörret / erreichen ſie in beyden faſt den dritten Grad. Das friſche Kraut giebet denen Karautzen und Giebel-Fiſchen einen ſehr angenehmen Geſchmack / und iſt ihr eigentliches Gewürtz / wann ſie damit geſotten werden. Die blühende Dolden wendet man an / dem Sauer-Kohl / und die Gurcken damit einzumachen. Seine Tugenden nach / kömmet es guten Theils mit dem Fenchel überein / aber es dämpffet nach dem Haupt / und befordert zwar einiger maſſen den Schlaff / ſchadet aber hingegen denen Augen.

Diribitor vel Structor, wurde bey denen Römern derjenige genannt / der

Bad. Bild. Bank. Bau. Bau. Bau. 141

Bad. Bild. Bank. Bau. Bau. Bau. 141

Vulgare, wird unter die Salat-Kräuter mit genommen / iſt hitzig und trocken im 2ten Grad / reiniget das Geblüht / widerſtehet dem Scharbock / vornehmlich in phlegmatiſchen Leuten; einige pflegen ihn auch unter andere Kräuter / um ſchmackhaffte Fleiſch-Brühen zu machen / zu gebrauchen.

Dreck der Menſchen und Thiere, Stercus humanum & Beſtiarum, iſt das Excrement welches die Natur als ein garſtiges und unnützes Uberbleibſel durch den Maſt-Darm auswirfft / wann dieſelbe erſt den reinſten und beſten Safft zu des Menſchen Nahrung und Lebens Unterhalt aus denen genoſſenen Speiſen geſogen / und ſolchen in einem Milch-weiſſen Safft oder Chylum verwandelt hat / der hernach weiter in die Blut-Adern vertheilet / und daſelbſt zu Blut gemachet wird; Beſagter Dreck nun / wird / ſo bald er aus dem thierlichen Leibe ausgeſchüttet wird / als ein Koht und Unflaht an heimliche Oerter weggetragen / verſcharret / oder in dem Fluß geſchüttet / und hat ein jeder vernünfftiger Menſch einen Abſcheu dafür / auſſer was etwann einige Chymici und Chirurgi vor ſonderbare Krafft / vermittelſt der Zubereitung des ſo genannten güldnen Pflaſters / vor Wunden und Schäden darinn ſuchen wollen / welches man aber / was vor Effect daraus erfolge / dahin geſtellet ſeyn läſt; nur iſt dieſes dabey zu verwundern / daß gleichwol Völcker gefunden werden / welche Dreck vor ihre Speiſe nehmen; ich rede hier nicht von den bekannten Schnepffen-Dreck / noch was in äuſerſter Hungers-Noht die Juden in der Belagerung Jeruſalems thun müſſen / oder als ihnen von dem Eulen-Spiegel Propheten-Beern verkauffet worden / auch nicht von dem Koht und Unflaht den man offtmahls an ungewaſchenen und unſauber zugerichteten Speiſen hinein freſſen muß; Daher das bekannte Sprichwort entſtanden: Ein Menſch müſte wol in ſeinen gantzen Leben / ehe er ſtirbt / einen Scheffel Dreck auffreſſen / ſondern von gewiſſen Oſt-Indianiſchen Völckern / bey welchen ihr König in ſo hohen Ehren iſt / daß ſie ſeinen Unflaht mit groſſem Gelde an ſich kauffen / ſelbigen trucknen und zu Pulver machen / und alsdann ihre Speiſen damit zu beſtreuen pflegen.

Droſſeln / vide **Krammets-Vogel.**

Dünſte / *Vapores*, wie ſolche aus dem Magen in das Haupt ſteigen / vide **Magen.**

Durſt / Sitis, *la Soif*, hat zur Haupt-Urſach den Mangel der Feuchtigkeit in dem menſchlichen Leibe / wiewol Galenus lib. 1. Simpl. Medic. Facult. c. 10. noch eine / nehmlich die übermäſſige Hitze hinzuſetzet / welche / wann ſie mit dem Mangel der Feuchtigkeit vergeſellſchafftet iſt / einen ſehr

heftigen Durſt erwecket / welcher ferner vermehret wird durch eine hitzige und gallſüchtige Complexion, hitziges Clima, heiſſes Sommer-Wetter / ſtarcke Arbeit und Bewegung des Leibes / durch Genieſſung ſaltziger und gewürtzter Speiſen / mit welchem ſonderlich die Sauff-Brüder ſich gern einen immerwährenden Appetit zum Sauffen zu wege bringen wollen / welches man ſitim voluntariam nennen möchte; Sitis morboſa iſt derjenige / der ſich bey denen Febricitanten oder andern in hitziger Kranckheit darniederliegenden findet; Sitim naturalem haben auch geſunde Leute / und entſpringet ſolcher / wie gemeldet / aus Begierd zur Feuchtigkeit / welche in der Dauung nach gerad verzehret worden / worauf man in dem Munde des Magens gleichſam ein Saugen verſpühret. Neben dieſen natürlichen Durſt findet ſich auch ſitis mendax, ſive mendoſa, ein falſcher Durſt / welcher bloß aus dem Munde und deſſen zubehörigen Theilen herrühret / und einige Leute / vornehmlich des Nachts plaget; dieſen zu ſtillen / iſt nicht rahtſam durch groſſe und offt wiederholte Träncke / ſondern nur durch geringe Mittel / als durch Spühlung des Mundes mit friſchen Waſſer / entweder vor ſich allein oder mit ein wenig Eſſig vermiſchet / item, durch Citronen- Pomerantzen oder Granaten-Safft / ſonderlich wann man Granaten-Kerne im Munde hält / wie ſolches Kayſer Auguſtus gethan / welcher / wann ihm dergleichen falſchen Durſt des Nachts zugeſtoſſen / ſolchen durch Brodt im Waſſer geweichet / oder durch ein Stücklein Citrulle, oder einen Stengel von Lactucke, oder einen wein-ſauren Apffel geſtillet hat.

Was aber der rechte Durſt / welcher aus Mangel der Feuchtigkeit / oder andern oberzehlten Urſachen entſtehet / vor eine grauſame Plage ſey / kan niemand wiſſen / erkennen / noch recht bedencken / als der / ſo damit / entweder durch Mangel des Trancks / oder durch hitzige Kranckheiten beleget worden. Durſt iſt ein Weh und Elend über alles Elend! es iſt keine Pein ſo groß als Durſt-Pein / keine Plage ſo grauſam als Durſt-Plage. Der Hunger peiniget dem Menſchen ſehr / aber der Durſt noch mehr und viel ärger; Die Urſache ſetzet Macrobius: Quia calor, quo vivimus humidum magis, quam ſiccum deſiderat; weil die natürliche Wärme / dadurch wir leben / mehr Feuchtes als Trucknes begehret. Dis bekennen auch die ſo mit Durſt geplaget werden / wie denn Curæus ſchreibet / als Hertzog Hans in Schleſien / der grauſame Tyrann 7. Rahts-Herren zu Glogau / im Jahr Chriſti 1688. gefangen geſetzet / und ſie Hungers ſterben laſſen / ſie aus dem Gefängniß heraus geſchrien / daß ſie der Durſt mehr / als der Hunger plage. Der Durſt machet / daß die Menſchen

vor Durſt alles was ihnen vorkommt mit unmenſchlicher Begierde in ſich ſchlucken. Als Alexandri Kriegs-Volck durch die Wüſten in Suſitania, darinnen es über die maſſen hitzig und ſtäubig war / gereiſet / und die Soldaten in einem ſolchen Durſt gerahten / daß ſie ſich des Lebens verziehen / haben ſie hernach das Waſſer / welches ſie endlich erlanget / ſo begierig geſoffen / daß ihrer viele des Todes ſeyn müſſen. Ovidius ſchreibet / daß in der Inſul Oenopia eine ſolche Peſt geweſen / davon die Leute ſo ſehr gedürſtet / daß ſie ſich an die Brunnen / Flüſſe und Quellen geleget / davon in ſich getruncken / und den Durſt doch nicht löſchen können / und ſo lange in ſich geſoffen / bis ſie darüber geſtorben.

Fontibus & fluviis, puteisque capacibus hærent,
Nec ſitis eſt extincta prius, quam vita bibendo.

Der Durſt macht auch / daß der Menſch das in ſich trincket / wovor er ſonſt von Natur einen Abſcheu träget / und nicht viel Geld nehme / daß ers im Munde nehme / will geſchweigen gar trincken und einſchlucken ſolte. Als Darii Kriegs-Volck nach der Schlacht wider Alexandrum Magnum ſehr gedurſtet / haben ſie aus allen Pfützen getruncken die ihnen vorgekommen. Der König ſelbſt / in deſſen Munde ſein Tage nichts Unreines kommen war / als er vom trüben Waſſer / ſo vom Blute der todten Cörper verunreiniget / getruncken / hat er geſaget / daß ihm ſein Lebenlang keinen Trunck beſſer als derſelbige geſchmäcket. Als die Cretenſer von Metello belagert / und kein Waſſer gehabt / haben ſie ihren eigenen / und der Thiere Urin trincken / und den Durſt damit löſchen müſſen.

Der Durſt macht / daß der Menſch Gifft und Gallen in ſich eintrincket. Da Antonius vor denen Parthern fliehen muſte / kommt er zu einem blauen und hellen / aber doch böſen / giftigen Waſſer / welches / wann mans getruncken / den Leib auffgeblehet / inflammiret / und einem das Hertz endlich abgeſtoſſen; Ob nun wol Mardus, ihr Weg-Führer / das Kriegs-Volck abmahnete / ſie ſolten davon nicht trincken / ſo hat ſie doch der Durſt gezwungen / daß ſie in dieſes Waſſer neingefallen / mit Begierde davon getruncken / und darüber ihr Leben gelaſſen.

Der Durſt machet / daß jemand vor einen Trunck Waſſers Geld über Geld giebet. Johannes Leo ſchreibet / daß in der Wüſten Azoad in Lybia zweene Marmorne Grab-Steine gefunden worden / der eine eines Kauffmanns / welcher ſeinem Fuhrmann um einen Becher Waſſer zehen tauſend Gold-Gülden gegeben. Der andere des Fuhrmanns ſelbſten / welche endlich alle beyde / weil ſie den Durſt nicht ſtillen können / in der

Wü-

Wüſten Durſtes geſtorben. Zour, einer von des Lycurgi Verfahren/ als er von denen Clitoriis in einem rauhen/ dürren Ort/ um deßwillen/ daß er ihnen ein Stück Land genommen/ belagert worden/ begehrte von ihnen/ daß/ weil er ſehr mit Durſt geplaget/ ſie ihm und ſeinem Volcke doch geſtatten wolten/ aus dem nechſtgelegenen Brunnen zu trincken/ ſo wolte er ihnen das abgenommene Land wieder geben. Als er nun von ſeinem Kriegs-Volck begehret/ welcher nicht trincken wolte/ dem wolte er zum groſſen Herrn in ſeinem Reiche machen/ da hat ſich keiner des Trinckens enthalten können/ ſondern ſie haben alle getruncken.

Der Durſt treibet die Menſchen ſolche Conditiones einzugehen/ die ſie ſonſt ihr Lebtag nicht gethan hätten. Die zu Bethulia waren Rahts/ dem Feind ihre Stadt wegen Durſtes und Mangel des Waſſers zu übergeben. Lyſimachus ward durch Durſt gezwungen/ daß er ſich und ſein Krieges Heer in Thracia, dem Dromicheta ergeben muſte. Als er nun in Feindes Gewalt/ und zu Trincken bekame/ rieff er und ſprach: O Dii, quam brevis voluptatis cauſa me ex Rege feci ſervum. Hilff GOtt/ um was kurtzer Wolluſt willen habe ich mich ſelbſt aus einem Könige zu einem Knecht gemacht.

Der Durſt bringet dem Menſchen endlich gar um das Leben. Thales Mileſius, als er auf dem Theatro denen öffentlichen Schau-Spielen zugeſehen/ iſt vor Hitze und Durſt geſtorben. Der groſſe Ruland; Kayſers Caroli Magni Schweſter Sohn/ iſt gleichfals im Felde/ als er nichts zu trincken bekomen/ Durſtes geſtorben.

Was aber iſt der leibliche Durſt gegen dem Durſt welchen alle unbußfertige und unbarmhertzige Schlemmer dermahleins in jenem Höllen-Pfuhl fühlen werden/ wie dann ſolcher an dem reichen Mann/ deſſen beym Luca am 16ten gedacht wird/ ſehr ſchröcklich vorgebildet wird: Ich leide Pein in dieſer Flammen/ rieff er zu dem in der Gloria ſitzenden/ und dem armen Lazarum in ſeinem Schooß habenden Abraham/ ihm zugleich bittend/ daß er dieſen Lazarum ſenden möchte/ daß ſolcher das äuſſerſte ſeines Fingers nur ins Waſſer tauchen/ und ſeine/ des reichen Schlemmers Zunge damit kühlen möchte; Sed ſurdo narrabatur fabula. Abraham antwortete ihn und ſprach: Gedencke mein Sohn/ daß du dein Gutes empfangen haſt NB. in deinem Leben/ und Lazarus dagegen hat Böſes empfangen/ nun aber wird er getröſtet und du wirſt gepeiniget.

Ehe wir noch völlig dieſe Materiam vom Durſt/ und der dem Menſchen daraus entſtehenden Plage ſchlieſſen/ ſo iſt noch anzuführen/ daß Leute geſunden werden/ welche gar ſelten/ oder doch nur wenig (weil ſie nemlich keinen

Durſt empfinden) trincken/ und zwar dieſes darum/ weil ihr Magen kalt und feucht/ oder weil ihr Magen-Mund mit vielen kalten ſüſſen Schleim beleget iſt/ item, weil ſie viele kalte und feuchte Speiſen brauchen/ darzu hernach die kalte und feuchte Lufft auch etwas contribuiren kan; bey ſo geſtalten Sachen entſtehet kein Durſt/ ſintemahl alsdann kein Mangel an Feuchtigkeit vorhanden. Zuweilen wird der Durſt/ ob er auch gleich vorhanden/ dannoch nicht empfunden/ wie bey einigen Reiſenden geſchiehet/ und viele Perſonen ohne alles Trincken gelebet; alſo ſoll eine ſoche Apoſitiam oder Ohndürſtigkeit ein gewiſſer Frantzöſiſcher Marggraf gehabt haben/ deſſen Felix Platerus lib. 1. obſerv. p. 221. gedencket. Athenæus lib. 2. cap. 2. nennet einen Laſionium, welcher gar keines Trinckens benöhtiget geweſen/ deswegen einige welche die Wahrheit hiervon erkündigen wollen/ dreyſſig Tage lang ſtets um ihn geweſen/ und es in der That alſo befunden; auch ſchreibet er von Magone Carthaginenſi, daß er die dürre Africaniſche Wüſte dreymahl durchgereiſet/ und niemahl Durſt empfunden habe.

Von dem Durſte hat man die bekannten Redens-Arten/ daß der Koch zum Kellner zu ſagen pflege: Löſch du mir den Durſt/ So brat ich dir ein Wurſt/ item, in Vorraht auf den künfftigen Durſt trincken/ womit die durſtige Brüder ſich unter einander den Wein und das Bier im Leibe hinein zu nöhtigen pflegen; die dürſtige Seele in die Schwämme reiten; dürſtiges Wetter; durſtig ausſehen/ und was dergleichen mehr.

E.

Eber/ vide Schwein.

Educa ſive Eduſa Dea, war bey denen Römern diejenige Göttin/ welche denen Kindern zu eſſen gab.

Eduliæ, vide Eß-Waaren.

Eicheln/ Glandes, Fr. *des Glands*, ſind eine bekannte Frucht der Eich-Bäume/ und die beſte Nahrung der Schweine/ ſintemahl ſie von guter Eichel-Maſt nicht allein fett werden/ ſondern ihr Speck auch viel derber wird als der von Buch-Maſt/ oder andern Futter ſich geſetzet hat. Bey unterſchiedlichen Nationen wird auch Brodt aus Eicheln gebacken/ ſonderlich in Virginien und der Barbarey/ woſelbſt die Eich-Bäume länglichte Eicheln tragen/ die viel ſüſſer und angenehmer ſeyn/ als die beſte Caſtanien. Wie gar offmahls in Hungers-Nohte auch bey uns in Teutſchland Brodt aus Eicheln gebacken worden/ davon iſt in denen Zeit-Büchern zu leſen. Im Jahr Chriſti 1316. als die Stadt Erfurt mit Hertzog Friderich von Sachſen/ den man von dem gebiſſenen Ba-

Backen zugenahmet / 7. Jahr Krieg geführet / kam (als endlich dieſes Jahr Fried gemachet wurde) eine ſolche theure Zeit / daß allein in der Ring-Mauer daſelbſt 8000. Menſchen Hungers geſtorben. Es wird noch auf den heutigen Tag eine kleine Art von Brodt gebacken / zum Gedächtniß dieſes Jammers deſſen damahls eines um 6 Pfenning gekaufft worden. Die Leute aſſen ungewöhnliche Speiſen / Eicheln / Buch-Eckern und andere Dinge mehr an ſtatt des lieben Brodts; ihrer viele auch ſo gar die Stiele und Knoſpen von denen Haſeln und Erlen. Ein Scheffel Korn galt 5. Marck löthiges Silbers / iſt über 45. Rthlr. Vide Grundmanns Geſchicht-Schule / part. 1. Lit. T. Ehe der Korn-Bau denen Menſchen bekannt geworden / muſten die Eicheln zu ihrer Nahrung das beſte thun / und iſt das daraus gebackene Brodt eben ſo unſchmackhafftig nicht / wann das Eichel-Mehl mit etwas Rocken-Mehl vermiſchet wird / auch iſt es denen Waſſerſüchtigen / und denen welche die rohte Ruhr haben / geſund / inſonderheit denen erſten das Eichel-Pulver / wann man einige Muſcaten-Nüſſe / Galgant, Peterſilien und Rad. Irid. Illyr. hinzu thut; die Eicheln an ſich ſelbſt treiben den Urin / benehmen den Stein / und dienen wider den Gifft; das Waſſer in welchem eichene Rinde und Eicheln gekochet worden / hilfft vor die rohte Ruhr und Blut-ausſpeyen; die Blätter vom Eich-Baum im Waſſer gekochet und von ſolchen getruncken / ſtillen den weiſſen Weiber Fluß; in dem Munde gekäuet / vertreiben ſie das Brennen des Magens. Aus friſchen Eichen Holtz läſt ſich ein Eſſig machen / und das geſamlete Waſſer / welches in denen Höhlen der alten faulen Eichen gefunden wird / iſt gut vor die Krätze / wann man die Hände damit wäſchet.

Einfuhr der Victualien, iſt theils eine höchſt-nöhtige / theils eine unnütze und zu entbehrende; höchſt nöhtig iſt ſie groſſen Städten / daß ihnen von den umliegenden Lande auf denen Strömen und Flüſſen / und auch zur See von nahe und fern dasjenige was an Speiſen und Getränck zu des Lebens Unterhalt nöhtig iſt / zugeführet / und darzu von der Landes oder Stadt-Obrigkeit / alle Gelegenheit facilitiret werde; dann wie ſchlecht iſt es in groſſen Städten / ſonderlich vor die Armuht beſtellet / wann wegen der ſchlimmen Wege / oder des geweſenen Mißwachſes / des Vieh-ſterbens / oder weil Armeen im Lande liegen / welche alle Victualien aufkauffen und conſumiren / oder wann die Stadt gar belagert und von Feinden geſchloſſen iſt / keine Lebens-Mitteln hinein kommen können / wo ſich zu ſolcher Zeit kein wohl-verſehenes Magazyn oder Proviant-Haus in der Stadt befindet / ſo lauffts auf traurige Zufälle hinaus / wie

wie an den belagerten Jeruſalem/ Numantia, Münſter in Weſtphalen/und andern Städten mehr zu ſehen; Es wird aber die Einfuhr facilitiret/wann man die Zuführende/ leidlich und höfflich tractiret/ wie alſo der erſte Schiffer/ der mit friſchen und neuen Hering in Hamburg nach Johanni ankommt/ von E. E. Hochweiſen Rahte ein neu Kleid und etwas an Gelde zur Verehrung zu gewarten hat; Oder wie einsmahls der Pabſt bey groſſen Korn-Mangel in Italien/den Courier, der ihm die Zeitung gebracht/ daß die Hann-See-Städte einige Schiffe mit Korn beladen/der Stadt Rom zum Beſten abgeſand hätten/mit tauſend Cronen vor ſolche gute Zeitung regaliret hat; So muß auch der Zoll nicht muhtwillig verhöhet werden/ damit beydes fremde als eigene Unterthanen nicht abgeſchröcket werden/ nach der Stadt zu fahren/ oder ſich anderwerts hin mit ihren Waaren begeben mögen. Drittens/ ſo ſeynd die ſchändliche Monopolia und Propolia zu meiden/ weil manches Land oder Stadt ſeine Victualien wohlfeiler und häuffiger haben würde/wann die Fremde ungehindert Zufuhr thun/ und was ſie bringen/ nicht an die Monopoliſten liefern dörfften; Der ſchändliche Vor- und Auffkauff hindert auch die Einfuhr um ein Merckliches/ weil ſolche Vorkäuffer aus Eigennutz getrieben/ offt die Victualien im Lande auffkauffen/ und anderwerts dieſelbe ihrem Vaterlande zum Schaden hinſchaffen/ dadurch abermahl der ordinairen Einfuhr ein nicht geringer Abbruch geſchicht/ zugeſchweigen was vor andere Zufälle ſolche verhindern können; denen allen von einer ſorgfältigen und Landes-väterlichen Obrigkeit muß vorgebauet/ und ſelbige aus dem Wege geräumet werden.

Eine unnütze und leicht entbehrliche Einfuhr hingegen iſt diejenige/ da ſolche Waaren zugeführet werden/ welche nur zur Uppigkeit und Wolluſt dienen/ dergleichen dann von allen Orten und Enden in unſer liebes Teutſchland mehr als zu viel einkommen/ da uns doch die Natur ſo viel gegeben/ daß wir ohne einige fremde Zufuhr/aus andern Ländern gar wohl uns behelffen könten; wie hiervon mit Mehrern unſern Tractat (von dem bey ſeinem Uberfluß Mangel-leidenden Teutſchland/und was desfalls in andern unſern Schrifften angemercket worden) zu leſen iſt.

Endlich ſo kommt auch bey der Einfuhr der Victualien zu bedencken die Ausfuhr/ und welche von beyden die andere in dem Werth übertreffe; zwar wird jene in unterſchiedlichen Ländern und Städten/ die ſonderlich kein groſſes Territorium, wie etwann Holland und einige Reichs-Städte haben/ viel gröſſer als dieſe ſeyn/ und in Anſehung deſſen mehr Geld vor ein-als ausgeführte Victualien ausgegeben wer-

werden / hingegen erſetzet ſolcher Länder und Städte mehrere Ausgabe vor Victualien das Commercium mit andern Waaren / und die Manufacturen / von welchen ſie mehr einnehmen / als davor ausgeben; wo aber dieſer Vortheil ſich nicht findet / und gleichwol mehr vor einkommende Victualien / wann es auch gleich nur ſolche wären / die zum Luxu dienen / ausgegeben / als vor die Ausgehende wieder eingenommen wird / da kan es nicht anders ſeyn / als das endlich der baare Geld-Mangel in einem Lande von Jahren zu Jahren überhand nehmen / und durchgehends einreiſſen muß.

Einſchlucken / Deglutire, Fr. *Avaller*, geſchiehet / wann die Speiſen / nachdem ſie in dem Mund durch die Zähne gekäuet / und alſo zur künfftigen Verdauung zubereitet worden / folglich gar durch den Hals hinunter in den Magen geſchlucket werden / welches dann ſo offt als wir eſſen / geſchiehet / und demjenigen der mit geſchwollenen Mandeln oder andern Zufällen des Halſes behafftet iſt / beſchwerlich genug ankommt / daß er die Speiſe / nicht wie zuvor / nach ſeinem Gefallen niederſchlucken kan. Bey dieſem Worte **Einſchlucken** bemercken wir / daß man zuweilen gewiſſe Unmenſchen findet / die unnatürliche Dinge verſchlucken und zu ſich nehmen; Alſo ſchreibet Cardanus lib. 8. cap. 40. einen Menſchen geſehen zu haben / der ganze Stücker Glas / eiſerne Nägel und viel andere Dinge einſchlucken / und wann der Bauch damit erfüllet geweſen / eines nach dem andern wieder ausbrechen können; Viele Schwälger haben auch ihre Kehle ſchon ſo gewöhnet / daß ſie das Getränckе ohne Zuſchlucken durch ſolche in dem Magen gieſſen können. Ein poſſirliches Perlen-Verſchlucken war dieſes / welches jener Spanier vornahm / deſſen der gelehrte Herr Harsdörffer in ſeinem Luſt- und Lehrreichen Schau-Platz folgender maſſen gedencket:

Zu Neapolis ſtand ein gewiſſer Hauptmann / den wir Beliſarium nennen wollen / mit Marcoſia, einer reichen Liebes-Krämerin / in guter Kundſchafft / jedoch dergeſtalt / daß in dero Feſtung niemand eingelaſſen wurde / als nur mit Gold beladene Eſels. Wie nun Marcoſia dem Beliſario das Marck aus ſeinem Beutel gekoſtet / und er jede Nacht die Reue theuer bezahlen müſſen / erſiehet er auf einem Abend der Marcoſia ihre Perlen-Schnur / welche ſie von ſich auf dem Tiſche geleget; dieſe begiñet er ſich ſelbſten zu ſchencke / als er zu Nachts aufgeſtanden / die Schnure zerriſſen / und eine Perle nach der andern / als Zucker-Erbſen eingeſchlucket / ſich darauf wieder zu ihr in das Bette gemacht / daß ſie es nicht vermercket. Des Morgens ſtehet Marcoſia auf / vermiſſet alsbald ihre Perlen / und konte keinen andern

Apfel, Johann Georg, Mathematiker, geb. 1796 zu Mannheim, gest. 1863 als Professor der Mathematik und Physik am Lyceum zu Bamberg. Er schrieb: „Lehrbuch der Elementar-Mathematik“ (Bamberg 1827—29, 2 Bde.; 2. Aufl. 1834—36); „Lehrbuch der Geometrie“ (Bamberg 1830); „Lehrbuch der Arithmetik“ (Bamberg 1832); „Lehrbuch der Algebra“ (Bamberg 1833); „Lehrbuch der Trigonometrie“ (Bamberg 1834); „Lehrbuch der Stereometrie“ (Bamberg 1835); „Lehrbuch der Mechanik“ (Bamberg 1836); „Lehrbuch der Optik“ (Bamberg 1837); „Lehrbuch der Astronomie“ (Bamberg 1838); „Lehrbuch der Experimentalphysik“ (Bamberg 1839—40, 2 Bde.).

Apfelbaum, Obstbaum, s. Pirus.

Apfelbeere, Frucht von Aronia.

Apfelbeerstrauch, Strauch, s. Aronia.

Apfelbeerwein, Wein aus Apfelbeeren.

Apfelbutter, Mus aus Äpfeln.

Apfelessig, Essig aus Äpfeln.

Apfelfäule, Krankheit der Äpfel, s. Fäule.

Apfelgeist, Geist aus Äpfeln.

Apfelgrün, Farbe, s. Grün.

Apfelkäfer, Käfer, s. Rüsselkäfer.

Apfelkraut, Kraut aus Äpfeln.

Apfelmost, Most aus Äpfeln.

Apfelmotte, Schmetterling, s. Motten.

Apfelsäure, $C_4H_6O_5$, findet sich in vielen Früchten, besonders in den Äpfeln, Vogelbeeren, Stachelbeeren, Johannisbeeren, Weintrauben, Ananas, Tamarinden, Berberitzen, Quitten, Pflaumen, Kirschen, Pfirsichen, Aprikosen, Birnen, Erdbeeren, Himbeeren, Brombeeren, Maulbeeren, Preiselbeeren, Heidelbeeren, Hagebutten, Sauerampfer, Rhabarber, Sedum Telephium, Sempervivum tectorum, Cotyledon Umbilicus, Sambucus Ebulus, Rumex Acetosa, Rumex scutatus, Rumex Patientia, Rumex crispus, Rumex Hydrolapathum, Rumex obtusifolius, Rumex maritimus, Rumex sanguineus, Rumex Acetosella, Polygonum Bistorta, Polygonum amphibium, Polygonum Hydropiper, Polygonum Persicaria, Polygonum lapathifolium, Polygonum aviculare, Polygonum Convolvulus, Polygonum dumetorum, Atriplex hortensis, Atriplex patula, Chenopodium Bonus Henricus, Chenopodium album, Chenopodium Vulvaria, Chenopodium Botrys, Chenopodium ambrosioides, Amarantus caudatus, Amarantus hypochondriacus, Amarantus tricolor, Amarantus Blitum, Amarantus lividus, Amarantus Bliturn, Amarantus silvestris, Amarantus Lividus, Amarantus Blitum, Amarantus silvestris, Amarantus Blitum, Amarantus silvestris, Amarantus Blitum, Amarantus silvestris

Magen-Pein/ Colic, Verderbung der Leber und anderer Eingeweyde/ ja Convulsiones und der Tod ſelber erfolget. Wie hiervon eine merckwürdige Geſchicht/ welche ſich mit einen Peripatetico Melitinenſi begeben/ beym Galeno lib. de Conſuetud. c. 1. erzehlet wird. Die Abkühlung aber/da das Eiß oder der Schnee nur auſſer herum an die Gefäß geleget wird/ mag noch (wann es mäſſig geſchicht) einiger maſſen paſſiren. Es läſt ſich auch ein Getränck des Sommers zimlich kühl machen/ wann man etwas Salpeter/ oder in Mangel deſſen/ nur einige Schuß Schieß-Pulvers in das Waſſer/ in welches die Bouteillen geſetzet werden/ ſchüttet/ da man dann Wunder ſehen wird/ wie ſolches das Waſſer eiß-kalt/ und das Getränck friſch mache. In Italien ſollen einige die Gewohnheit haben/ihre Wein-Flaſchen in ſolche Klüffte und Höhlen zu tragen/ in welchen viele Schlangen ſich befinden/ welche dann/ wann ſie ſich um ſolche Flaſchen herumſchlingen/ wegen der kalten Natur die ſie an ſich haben/ ſelbige dermaſſen erkühlen/ als wann ſie etliche Stunden mitten im Eiſe geſtanden hätten; Das ſicherſte Mittel zur Erkühlung des Getränckes ſeynd tieffe und kühle Keller/wie auch die Senckung der Flaſchen in friſche Brunnen/ oder daß man aus denenſelben das Waſſer ſchöpffet/ ſelbige in kühle Fäſſer hinſtellet/ die Flaſchen darinn ſetzet/ und zum Uberfluß etliche Stück Eiß daran leget/ da man dann wahrgenommen/ daß die etwas ledige Flaſchen ehr als die gantz volle ſich abkühlen/ weil die in denen ledigen Raum verhandene Lufft eher alteriret werden kan/ welche dann ihre empfangene Kühle dem Wein deſto ſchneller mittheilet.

Der erſte/der das Getränckе zu kühlen erfunden/ ſoll Nero geweſen ſeyn/ und zwar ſoll er zuerſt das Waſſer haben kochen/ und hernach mit dem Gefäß im Schnee ſetzen laſſen. Die Egyptier ſchütteten warm Waſſer des Abends in irrdene Gefäſſe/ und hingen hernach ſelbige gegen dem Wind die gantze Nacht durch in die höchſten Fenſter/ wann es aber begunte Tag zu werden/nahmen ſie ſolche vor der Sonnen Auffgang wieder herunter/ legten ſie auf die Erde/ beſprengten und überlegten ſie mit Wein-Blätter/ Lactucke und dergleichen kühlenden Kräutern/ damit die von der Nacht-Lufft geſchöpffte Kühle in denen Geſchirren deſto länger beybehalten werden möchte; faſt dergleichen geſchichet auch auf denen Schiffen und Galeen, da man die Wein-Lägel und Flaſchen des Nachts an die Maſt-Bäume zur Erfriſchung auffhänget/ gegen Tage aber ſie wieder abnimmt/ in Decken wohl einwickelt/ und ſie hinunter in das Schiff leget/ ſo behält der Wein oder Bier von der Nacht-Kühle etwas bey ſich.

Was vornehme Höfe und Haushaltun-

haltungen ſeyn/ die haben ihre Eiß-Gruben/ und in groſſen Städten iſt es allbereits eingeführet/ daß man des Sommers Eiß vor Geld/ Pfund und Stück weiß kan zu kauff bekommen. Eine gute Eiß-Grube wird folgender geſtalt gemachet: Man gräbet eine Grube etwann 1½. bis 2. Claffter tieff/ beleget ſie unten mit etwas Eichen Holtz/ damit das Eiß nicht auf der bloſſen Erde zu liegen komme/ überdeckts hernach mit Stroh/ und leget im Winter groſſe maſſive Eiß-Stücken eine Schicht darauf; dieſe Schicht beleget man wieder mit Stroh/ und thut abermahl eine Schicht Eiß darauf/ und dieſes ſo lang bis die Grube voll iſt/ alsdann decket man ſolche mit Stroh und Brettern oben wohl zu/ und bauet eine zugeſpitzte Stroh-Hütte darüber/ durch welche die Sonnen-Strahlen nicht durchdringen können/ ſo wird man den gantzen Sommer Eiß haben.

Eiſen-Brodt/ nehmet acht Eyer/ mehr aber das Gelbe als das Weiſſe/ ein Pfund Zucker und ein Pfund geſchmoltzene Butter/ miſchet und ſchlaget alles wohl zugleich untereinander; hernach thut drey Mäßlein Mehl daran/ welches ihr allgemach gleichſam darein ſteuben laſſet/ bis der Teig einwenig ſtärcker als der zu dem Biſcuiten wird. Thut alsdann einen Verſuch wie er ſey; iſt er nicht gut genug/ ſo verbeſſert ihn mit Zucker und Butter. Ihr reibet das Eiſen zuvor mit ein wenig Butter/ gieſſet hernach einem Löffel voll Teig auf das Eiſen/ ſolcher maſſen wie bey den Oublies geſchiehet/ wendet und backet alsdann dieſe Kuchen bis ſie eine röhtliche Farbe bekommen.

Elæogarum, vide *Condimenta*.

Embammata, vide *Condimenta*.

Endivien, ſeynd vielerley Sorten: als Intybus ſativa latifolia, Endivien mit breiten Blättern/ oder Winter-Endivien, Intybus ſativa anguſtifolia, Seriola oder Endiviola, ſchmale Endivien, Intybus criſpa, krauſe Endivien, welche/ weil ſie die bitterſte/ wird ſie weniger/ die beyde andern aber/ weil ſie nicht ſo bitter/ häuffiger gezielet.

Ihrem Temperament nach/ ſind ſie kalt und trucken im 2ten Grad/ dabey aber wegen ihrer angenehmen Bitterkeit der Leber ſehr zuträglich/ befordern auch den Urin/ und werden in Fiebern/ von der Galle herrührend/ ſehr viel gebrauchet.

Engeländiſche Mahlzeiten und Speiß-Arten/ ſolche ſeynd in Anſehung dieſes überaus fruchtbaren und reichen Landes/ deme noch darzu das Commercium alles woran es etwann noch Mangel haben möchte/ in Uberfluß zuführet/ ſehr köſtlich/ delicat und nahrſam; Angeſehen/ was das Fleiſch der zahmen Thiere anbelan-

Ehe, Ehestand, Ehebund, Ehebündnis, Ehegemeinschaft, Ehegemeinschaft, Ehegemeinschaft

Teutſchen und Frantzöſiſchen auch Engliſche Köche gehalten werden. Ein gewiſſes Gemengſel aus feinen Mehl/ Ever/ Butter/ Ochſen-Marck und guten Gewürtz/ welches ſie in einem Leinen Tuch auf ſonderbahre Art in einem Fleiſch-Topff über den Fleiſch-Qualm kochen/ und ſolches einen Bouting nennen/ iſt bey ihnen in ſonderlicher Hochachtung. Bey denen alten Engelländern ſoll vor Zeiten der Gebrauch geweſen ſeyn/ daß in Anſehung ihres Haſſes/ den ſie jederzeit gegen die Frantzoſen getragen/ ſie ihren Kindern des Morgens kein Frühſtück gegeben/ bis ſie erſtlich mit einem Pfeil einen/ ihnen zum Ziel vorgemahlten Frantzoſen getroffen/ worzu ſie dann mit dieſen Worten: Diſce ferire Francum. Lerne den Frantzoſen treffen/ auffgemuntert worden.

Was den Trunck anbelanget/ lieben ſolchen die heutigen Engelländer ja ſo ſehr als andere Nationes, ſonderlich die ſtarcken Weine/ und ob gleich der Poët Ovenus lib. 7. Epigram. 18. von uns Teutſchen in folgenden Verſen ſchertzen will:

Merſum in, neſcio quo, verum latitari e profundo
Democritus, nemo quod repe-
riret, ait
Si latet in Vino verum (ut Proverbia dicunt)
Invenit verum Teuto vel inveniet.

So möchte er doch ſeine eigene Landsleute nur anſehen/ als die nunmehro gantz in einer andern Haute ſtecken als vor dieſem/ da man noch von ihnen ſagen kunte: Quod Angli ex omnibus gentibus Septentrionis minus fuerint bibaces, & ob ſobrietatem laudati. Die Engelländer waren die geringſte Säuffer unter allen Nordiſchen Völckern/ und ihrer Nüchternheit wegen ſehr berühmt; So mag es doch anjetzo heiſſen: Jam vero ex Belgicis bellis didicerunt, immodico potu ſe proluere, & aliorum ſaluti propinando, ſuam affligere. Das iſt: Sie haben aus denen Niederländiſchen Kriegen die Kunſt bey halben und gantzen zu ſauffen mit nach Hauſe gebracht/ und thun ihrer eigenen Geſundheit Schaden/ indem ſie auf anderer Leute Geſundheit trincken wollen; Und was iſt wol vor ein gemeiner Sprichwort des Morgens in Engelland als dieſes: A Cup Seck in the Morning is much, as in the holy Day nothing. Eine Schale Seck des Morgens iſt beſſer als einen gantzen Tag nichts; Ja es iſt allbereits vor etwann 100. Jahren dahin gekommen/ daß man ein ſcharff Geſetz wieder die Truncken-Bold in dieſem Königreich hat müſſen ergehen laſſen. Vide Cambdenum in annal. rer. Anglic. ad ann. Chriſti 1581. p. 318.

Enten/ Anates, Fr. *des Ca-*

nards, werden eben wie die Gänſe in Zahme und Wilde eingetheilet; was die Zahmen betrifft ſeynd dieſelbe bey uns ſehr gemein / und iſt der Entrich oder Erpel gröſſer und bunter als die Ente; beyder Fleiſch iſt hitzig und feucht / beſchweret den Magen / gehet langſam ab / und kan bey gall-ſüchtigen Leuten leicht ein Fieber verurſachen; wann auch gleich die Dauung des Magens ſtarck / ſo giebet es zwar viele / jedoch nicht geſunde / ſondern feuchte und melancholiſche Nahrung; jedoch wird an denen jungen Enten noch die Bruſt und der Nacken gelobet; dahero der bekannte Vers:

Tota quidem ponatur Anas: ſed pectore tantum,
Et Cervice ſapit: cætera redde coquo.

Man ſoll nehmlich die Bruſt und den Nacken von denen Enten eſſen / das übrige aber dem Koch wieder in die Küche ſchicken. Von denen Juden ſchreibet Aldrovandus lib. 19. Ornith. c. 24 daß / weil ſie viele Enten freſſen / ſie dahero ſo Bley-färbig ausſehen / und der Melancholey unterworffen ſeyn.

Die **wilden Enten** belangend / ſo ſind ſolche entweder groſſe oder mittel / oder kleine **Krieck-Enten** / daher dieſen letztern der Name Querquedula von dem Griechiſchen Worte Cercis gekommen; Auſſer dieſen findet man auch noch **Tauch-Enten** / weil ſie ſich immer unter das Waſſer tauchen; **Brand-Enten** / weil ihr Kopff ſamt den halben Hals braun oder Brand-färbig; **Rohr-Enten** / welche ſich ſtets im Rohr auffhalten; **Schwalb-Enten** / deren ihr Schwantz geſpalten wie die Schwalben; und **Eiß-Enten** / die ſich nur des Winters auf gefrornen Seen und Strömen antreffen laſſen.

Von der Zubereitung der Enten iſt zu wiſſen / daß die Haus- oder zahme Enten ſich zum ſieden am beſten ſchicken / dieweil ſie nicht nach dem Moraſt ſchmecken / wie andere wilde oder Bach-Enten. Man machet davon allerhand Suppen / am beſten aber ſchicken ſich hierzu die Rüben; wann ſie geſotten ſind / ſo nimmt man etwas von ihrer Brüh / und thut ſie in einen abſonderlichen Topff / vermiſchet ſolche mit klein geriebenen und unverbrannten weiſſen Brodt-Rinden; Wann nun ſolches alles eingeweichet / ſo läſſet man es durch ein Haaren-Sieb mit einer fetten Brühe laufen; hernach nehmet ihr ſolche geriebene Brodt-Rinden und thut ſie mit etwas Weinbeer-Safft in einen Topffe / laſſet ſie einmahl auffſieden / und ſchüttet ſie hernach über die Ente; Ehe man aber die Ente im Topff ſtecket / ſpicket man ſie mit klein geſchnittenen Rüben / eben wie mit Speck. Von dieſen machet man vier kleine Puſchlein / eines auf jeder Seiten der Schultern / und auf das dicke Bruſt-Fleiſch / die ander aber auf das Dicke der Schenckel. Es wird auch von Lutter-

Tranck

Tranck eine Brühe folgendergestalt darüber gemacht: Wann die Ente fast halb gahr / und in guter Brühe gesotten ist / so füllet ihr sie wieder mit Wein / Zucker / Gewürtz / Nägelein / und ein Stücklein Canel. Wollet ihr noch mehr daran thun / so nehmet Rosinen / Corinthen / Brunellen / Pflaumen / und an statt des kleingeschnittenen Brodes die Hälffte Biscuit und Pfeffer-Kuchen. Wann ihr sie anrichtet / so streuet ihr Zucker darüber; Auch siedet man sie mit kurtzer Brühe / eben wie die fetten Gänse. Will man sie in einer Pastete essen / so schneidet man sie erst in Stücken / hernach stovet man sie in einer Pfannen / mit klein-geschnittenen Speck oder Butter / etwas Wasser / Wein-Essig / Weinbeer-Safft / Saltz / Gewürtz und etliche Stücklein Citronen; Die Brühe lässet man gantz einsieden; hernach giesset man solche in einer Schüssel / alsdann bildet man den Pasteten-Teig / und leget eine Lage Speck oder Butter darunter / hierauf das Fleisch / und wiederum eine Lage Speck mit einigen Lorbeer-Blättern; Endlich schliesset ihr den Pasteten-Teig zu / und schiebet ihn in dem Ofen / damit ihr warm davon essen könnet. Wolt ihr auch eine Brühe von Eyern hinein lauffen lassen / wird solches nicht unangenehm seyn. Eben dieses gestovte Gericht kan man auch zuerst auf der Tafel setzen / und etwas mehr Brühe daran lassen. In die Pasteten / die man nennet a la mode de Peronne, muß man sie eben wie die jungen Kalkunen zurichten / mit oder ohne Knochen / sechs auf eine Pastete gerechnet; Zum braten schicken sich die wilden Enten am besten / und sind am delicatesten. Man schneidet ihnen Kopff und Flügel ab / wie den jungen Gänsen / lässet ihnen aber die Füsse sitzen / welche man auf dem Rücken drehet / damit man aus ihren Nägeln die wilde Art urtheilen könne. Man spickt sie nur an vier Orten / als um die Brust und Schenckel. Die Brühe daran machet man von etwas Wein-Essig / Saltz / Wasser und Weinbeer-Safft / mit ein wenig Gewürtz und Pomerantzen-Schaalen. Wolt ihr die Brühe süß haben / so machet ihr sie von Zucker / Wein / Wein-Essig / Gewürtz / Nägelein / Pfeffer und Saltz; Leget ihr sie aber trucken in die Schüssel / so schneidet ihr etliche Schnitte zwerg über die Brust / und streuet Saltz mit etwas Citronen-Safft darein / dann dieses ist die allerbeste Brühe hiezu. Die Taucher / Krick-Enten und andere Wasser-Vögel kan man theils in Suppen kochen / theils fricassiren / theils in Pasteten und kurtzen Brühen zurichten / theils auch braten / nachdem man sie haben will. Dieses stehet nur dabey in acht zu nehmen / daß / was nach dem Morast schmecket / nicht zum Sieden noch zum Pasteten tauge / sondern es muß gespicket / und am Spiesse gebraten werden.

Epicurer, ruchloſe/ verſchwenderiſche und gotts-vergeſſene Leute haben ihren Namen von Epicuro, welcher ein gelehrter Philoſophus in der Hohen-Schul zu Athen geweſen/ in welcher Schul die Studenten und Sophiſten der maſſen hart und armſelig gehalten worden/ daß ſie nackend auf der Erden ſchlaffen/ und kaum des kalten Waſſers genug hatten; keiner hatte unter ihnen ein eigen Haus/ ſondern ſie flohen vor dem Gelde wie vor der Peſtilentz/ ſie ſuchten Friede/ redeten die Wahrheit/ meideten den Müſſiggang und Diebſtal/ und lebten in ſteter Tugend und Gelaſſenheit. Ob nun wol Epicurus in dieſer Schul erzogen war/ ſo kehrte er ſich doch plötzlich von der Tugend-Bahn ab/ und begab ſich auf allerhand fleiſchliche Wollüſte/ in welchen er ſein gantzes und höchſtes Gut beruhen lieſſe; Seine Lehre war/ daß die Faulen nur ſolten auf weichen Küſſen und Polſtern liegen/ die Geilen und Unkeuſchen ſolten immer hübſche Frauens zu ihrer Geſellſchafft haben/ die durſtige Brüder ſtets mit guten Wein verſehen ſeyn/ und denen Freſſern nichts anders als Lecker-Bißlein vorgeſetzet werden/ weil er dafür hielte/ daß/ indem es mit dem Menſchen nach ſeinem Tode gantz aus wäre/ er ſein Leben/ ſo viel ihm möglich/ zu aller Luſt und Freude anwenden ſolte; Daher ſein tägliches Symbolum war: Ede, Bibe, Lude, & cum te mortalem noris, præſentibus exple deliciis, poſt mortem nulla Voluptas. Das iſt:

Iß und trinck und leb im Sauß/
Nach dem Tod iſt alles aus.

Dieſes Epicuri ſeine Nachfolger ſeynd alle diejenige/ die wir unter denen Wörtern **Freſſen/ Sauffen/ Schlemmer/ Schwelgen** und dergleichen ausführlich beſchrieben haben.

Epulones, waren bey denen Römern erſtlich Triumviri hernach Septemviri, oder ſieben erwählte Herren/ deren ihr Ampt war/ denen Göttern Mahlzeiten anzurichten/ da nemlich in des Jovis, Junonis und Minervæ Tempeln/ Tiſche gedecket/ und mit ordentlichen Speiſen beſetzet wurden/ gleich als wann dieſe Götter daſelbſt eſſen ſolten. Ein ſolches Tafel-decken/ hieſſen ſie Lectiſternium.

Erbſen/ Piſa, Fr. *des Pois*, deren ſind folgende Sorten die gebräuchlichſten; Als

(1) Piſum hortenſe Majus, runde Stabel-Erbſen; dahingegen gehören Piſum præcox, Frühe-Erbſen/ welche wegen früher Aus-Saat zeitiger reiffen. (2) Piſum quadratum majus, eckige Stabel-Erbſen. (3) Piſum leptolobum, dünn-ſchälige Erbſen/ Erbſen ohne Schalen/ oder Zucker-Schoten. (4) Piſum umbellatum. Traubel-Erbſen/ weil die Schoten an demſelben Klumpen-weiſe hangen. (5) Piſum arvenſe, Feld-Erbſen/ wel-

welche von Farben gemeiniglich gelb oder weißlich / zuweilen auch graulich / blaulich oder ſchwartz ſind; inſonderheit aber iſt angenehm diejenige Art / welche ihre grünliche Farbe behalten / wann ſie ſchon trucken worden ſind / weil ſie zur Zierde an einige Speiſen im Winter / und bey Mangel der friſchen / dienen.

Das Temperament der abgetruckneten Erbſen iſt kalt und trucken / der grünen oder friſchen aber mittelmäſſig feucht. Ihre Eigenſchafften betreffend / ſo ſind ſie gleich andern Hülſen-Früchten ſchwerer dann die Speiſen aus Getrayde zu verdauen / geben auch nicht einen ſo guten Nahrungs-Safft als jene / machen überdem Winde / und zwar die friſchen Schoten mehr als die truckene Erbſen. Jedoch ſind ſie nach dem Zeugniß Galeni lib. 1. Aliment. facult. c. 21. nicht ſo blehafftig als die Bohnen. Wie er dann auch in ſeinem Buche de Atten. Vict. Rat. c. 7. ſaget: Satius fuerit Piſis veſci, Fabis enim ad omnia ſunt præſtantiora. Man ſoll lieber Erbſen eſſen / weil ſie durchgehends beſſer als die Bohnen ſeyn. Solche Blehung oder Windhafftigkeit aber beſtehet guten Theils in ihren Häutlein / nach derer Abſonderung die inwendige Subſtantz weniger auffblehet.

Eben dieſelbe Häutlein aber haben zugleich eine abſpühlende Krafft in ſich / daher man die Tiſane von halb geſottenen Erbſen nach alter Gewohnheit zuweilen denen zu trincken giebet die eine Purgantz eingenommen. Die alſogenannte Kroll-Erbſen ſeynd wegen der annoch bey ſich habenden Häutlein die ungeſundeſten; die Durchgeſchlagene aber / wie auch die Erbſen-Suppen können noch paſſiren.

Je jünger die Erbſen ſeynd / je beſſer ſeynd ſie zum Eſſen; die erſten ſo man im Vor-Jahr iſſet / ſind **die mit den Schelffen**; Solche zuzurichten / ſtovet man ſelbige in einem Topffe mit kurtzem Waſſer / Butter / Fett oder Speck / Saltz und ein wenig Gewürtz / nach eines jeden Mund und Schmack. Nach dieſem folgen **die ausgemachten Erbſen**; dieſe ſtovet man eben ſo wie die erſten / auch prägelt man ſie mit Butter / Speck oder Fett / daß ſie etwas röhtlich ſcheinen / thut ſie hernach in ein wenig Waſſer / laſſet ſie ſieden / und würtzet ſie mit Saltz / und anderem Küchen-Gewürtz / mit ein wenig Peterſilie und Zwiebeln klein durcheinander gehacket. Wollet ihr ein paar Stänglein Tymian oder Majoran daran thun / daß ſie einen Geſchmack davon bekommen / ſo bindet ihr ſolche an einem Faden / und ziehet ſie wieder heraus ehe ihr ſie in die Schüſſel thut. Will man ihre Brühe etwas dick haben / ſo iſt der ſüſſe Rohm trefflich gut darzu / man muß ihn aber erſt daran thun / wenn ſie faſt gahr ſind. **Wann ſie etwas gröſſer ſeyn** / ſtovet man ſie mit Butter / Saltz und

Gewürtz; etliche thun auch Lactucken-Köpffe darzu. Man kan sie auch / wann man will / im Butter prägeln. Die Engliſchen ſieden ſie mit Waſſer und Saltz auf / darnach gieſſen ſie ſolche in eine Schüſſel / und bedecken ſie mit einer andern / ſie müſſen aber vorher wohl ausgetropffet haben. Ferner thun ſie friſche Butter und ein wenig Gewürtz daran / darnach ſchütteln ſie ſolche und bewegen die Schüſſel / daß die Butter überall komme; Wann ſolches geſchehen / ſetzen ſie ſie zu Tiſche / und wärmen ſie nicht weiter auf. **Die guten weichen Erbſen** von den harten zu unterſcheiden / muß man keine runde / ſondern länglichte / die ſpitzig nach ihren Stengeln zu lauffen / und die ſich / wann man ſie zwiſchen den Fingern drucket / nicht leicht in zwey Theile ſcheiden / auch ſolche / welche voll Saffts ſind / nehmen. Es iſt nicht eben auf dero Gröſſe zu ſehen / denn man hat kleine / welche eben ſo hart ſeyn als die groſſe und dünne Erbſen. **Die Erbſen ſonder Schluben** ſind vielerley Arten; die erſten ſind die **Holländiſche** welche breite / lange und krumme Schluben oder Hülſen haben. Wann ihr ſelbigen den Faden / welcher um die Schluben ſitzet / abgezogen habt / ſo laſſet ſie ein wenig auswäſſern / oder weichtlicht werden / ehe ihr ſie ſtovet / damit ihre Strengigkeit weggehe; hernach machet ihr eine ſolche Brühe daran / wie an die neue Erbſen. **Die kleine Erbſen ſonder Schluben** ſind trefflich gut / haben aber einen ſtarcken und ſtrengen Geſchmack; Wann man die grüne Erbſen hart befindet / muß man ſelbige ſieden / und ſie wie die gelben durchlauffen laſſen / daß ihre Hülſen davon kommen / darnach ſelbige würtzen und prägeln wie die anderen gantzen Erbſen. **Die trockenen Erbſen** / als die gelben und grünen / ſind nicht alle gut eine Suppe davon zu machen; dann dieſelbe welche in ſtrenger Erden auffgewachſen ſind / werden gemeiniglich nicht wohl gahr oder weich / oder ſie wollen auch das Waſſer / worinnen ſie geſotten werden / nicht wohl vertragen; dann etliche wollen ein Fluß-Waſſer / andere ein Zieh-Brunnen / etliche Spring-Brunnen / andere Ciſtern-Waſſer haben; könnet ihr derohalben von jeglichen einen Verſuch thun ehe ihr euch damit verſorget; Geſetzt / daß ihr etliche habt / welche ſich nicht wollen kochen laſſen / ſo ſind ſie doch gut in ſandiger Erden zu ſähen / und tragen ſie daſelbſt andere / welche trefflich gut ſeyn. **Die allerſchönſten und gröſſeſten** / werden alſo zugerichtet / wenn man ſie wohl verleſen / mit laulichten Waſſer gewaſchen / hernach etwas Waſſer darauf gegoſſen hat / daß ſie etwas auffquellen mögen / ehe man ſie ſiedet / wann ſie auch zu berſten beginnen und ihre Hülſen fahren laſſen / ſo gieſſet man die erſte / als die beſte Brühe davon / hernach gieſſet man

wie /

wiederum ſiedend Waſſer daran/ und nimmet alſo die andere Brühe; Nach dieſem läſſet man einen Theil durch einen Durchſchlag lauffen/ wann ſie zuvor genugſam geſotten ſind. Wollet ihr ein Gericht davon prägeln/ ſo müſſet ihr ihnen keine Brühe abnehmen/ ſondern ſie nur ſchlecht durchgehen laſſen/ daß die Hülſen davon gehen/ und ſie deſto lieblicher werden. Wollet ihr ſie prägeln/ ſo machet ihr zuvor etliche gehackte Zwiebeln in Ochſen-Fett/ Speck/ Schmaltz oder Butter braunlicht/ gieſſet hernach eure Erbſen in die Pfanne/ und thut Saltz/ ſo ſie anders im Sieden nicht geſaltzen worden/ auch ein wenig Tymian und Majoran/ oder andere feine Kräuter darzu/ und wann ſie faſt gahr ſind/ ein wenig Wein-Eſſig. Etliche an ſtatt daß ſie ſelbige prägeln ſollen/ machen es auf ſolche Art: Sie thun die Erbſen in eine Schüſſel/ ſetzen ſie hernach auf eine Glut-Pfanne/ thun Butter/ Speck oder Ochſen-Marck daran/ und würtzen ſie eben wie die in der Pfannen Geprägelte. Eine gute Suppen hievon zu machen/ nimmt man die erſte Brühe die man abgezogen hat/ und thut Saur-Ampff/ Seleri und andere Suppen-Kräuter/ Peterſilien-Wurtzel/ Rapuntzel/ Cappers, Portulac. auch geſaltzene Cucumers darein/ und läſſet ſie alſo miteinander ſieden; Will man Erbſen über einen Schweins-Rücken/ oder ander geſaltzen Fleiſch zurichten/ muß man demſelben im Sieden keine Brüh abziehen/ und wann ſie nunmehr aus den Hülſen ſind/ thut man an ſtatt/ daß man ſonſten gemeiniglich warm Waſſer daran gieſſet/ Fett oder auch das geſottene und ſaltzige Fleiſch darein/ und laſſet ſie alſo über einen gelinden Feuer vollens gahr ſieden/ jedoch/ daß man ſie offt umwende/ damit ſie ſich nicht an dem Topffe ſetzen und verbrennen; Ihr thut auch etliche gute Kräuter darzu/ damit ſie einen feinen Geſchmack bekommen. Und wann ihr dieſes euer geſaltzenes Fleiſch in der Schüſſel anrichtet/ ſo gieſſet ihr die allerklareſten Erbſen darüber/ leget ihr geprägelt Brodt darunter/ werdet ihr ſelbige deſtobeſſer auszieren.

Erde/ Terra, *la Terre,* iſt diejenige Materia, aus welcher der Menſch geſchaffen/ von welcher er ernehret wird/ und in welche er wieder muß verwandelt werden. Das Mittlere dieſes Orts allein vorzuſtellen/ ſo bringet die Erde hervor Gras und allerley Kräuter/ fruchtbare Bäume/ allerhand Feld- und Garten-Früchte/ davon Menſchen und Viehe ernehret werden: dann wann GOtt kein Gras auf dem Felde wachſen lieſſe/ würden wir Menſchen wenig fettes Schlacht-Vieh zu verzehren haben; Dahero David nicht unbillig ſaget: Die Erde iſt voll der Güte des HErrn; Oder wie wir es in teutſchen Reimen zu geben pflegen: Es iſt kein Kräutlein ſo

Brabeum, &c. Vide Bra-
beum.

Brabeuta, or Brabeutes, (Gr.) a Judge or Umpire in the Olympick Games, who had the Power of Rewarding the Victors, and Punishing the Offenders.

Brabeutick, (Gr.) belonging to a Judge or Umpire.

Brabeutick Letters, (in Antient Writers) Letters Capital, or Great Letters.

Brabeutick Time, (in Antient Writers) Time Long, or Great Time.

Brabeutick Verse, (in Antient Writers) Verse Long, or Great Verse.

Brabeutick Voice, (in Antient Writers) Voice Long, or Great Voice.

Brabeutick Word, (in Antient Writers) Word Long, or Great Word.

Brabeutick Writing, (in Antient Writers) Writing Long, or Great Writing.

Brabeutick Writings, (in Antient Writers) Writings Long, or Great Writings

ſtroms. Ceres oder Geres, a gerendo, weil ſie Korn und alle andere Dinge träget. Berecynthia, von dem Berge dieſes Namens in Phrygia, da ſie angebetet wurde. Magna Mater, oder die groſſe Mutter/ weil ſie insgemein alle Creaturen nehret und erhält. Cybele, a Cubitu, anzuzeigen/ der Erden Feſtigkeit. Ops, ab ope, von der Hülffe/ ſo wir von ihr zu genieſſen haben. Proſerpina, a ſerpendo, von denen kriechenden Thieren/ ſo auf ihr ſeyn/ und von denen Kräutern die aus ihr heraus kriechen. Tellus, von Terra oder Erde/ welche geehret ward in Geſtalt eines alten Weibes/ habende Thürme auf dem Haupte/ einen Zepter in der einen/ und einen Schlüſſel in der andern Hand/ tragend ein Kleid mit Bäumen/ Blumen und Kräutern geſticket/ ſitzend auf einen Wagen der von Löwen gezogen wurde/ anzudeuten/ daß die Erde alle Thürme/ und ſtarcke Gebäue auf ihren Rücken tragen muſte/ daß ſie Kräuter und Bäume hervorbrächte/ und ein Element ſey/ welches die Ober-Herrſchafft in zuſammen geſetzten Leibern habe/ welche durch die Schlüſſel/ Kron und Zepter bedeutet worden. Durch Proſerpiam verſtunden ſie die Erde/ ſo fern dieſelbe fruchtbar iſt/ und den Saamen der in ſie geworffen wird/ erwärmet und wachſend machet. Um dieſer Urſach willen wird ſie auch Bona Dea, oder die gute Göttin genannt/ wegen der groſſen Menge Güter/ die ſie uns Menſchen zu unſerer Nahrung darreichet. Unter dem Namen Fauna, wurde ſie verehret/ à favendo, weil ſie aus Gewogenheit uns Unterhalt verſchaffet; Pomona hieſſe ſie/ von denen Baum-Früchten; Flora, von dem Blumen; Pales, ſo weit ſie auch dem Vieh ſein Futter giebet. Aus dieſer Urſachen wurde ſie auch gehalten vor die Göttin der Schaf-Hirten/ und ihre Feſt-Tage/ Palilia, wurden ohne Blut-vergieſſen gefeyret/ alsdann ward das Vieh geſaubert mit Schwefel/ Roßmarin/ Salbey und Wacholder-Beeren/ und muſte durch die Flammen des angezündeten Spreues und Heues gehen. Vide hiervon ein Mehres bey denen *Mithologiſten*.

Erd-Gewächſe/ in ſo weit ſie zum Küchen-Gebrauch gehören/ laſſen ſich in ſechs Gattungen eintheilen/ als da ſind: (1) Frumenta & Legumina, Getrayd und Hülſen-Früchte. (2) Radices Culinariæ, Küchen-Wurtzeln. (3) Herbæ Culinares, Küchen-Kräuter. (4) Fructus Herbacei, Kräuter-Früchte. (5) Fructus Arborei, Baum-Früchte. (6) Fructus exotici fremde Früchte. Wie ſolche alle unter dem Worte Früchte/ mit mehren ſpecificiret/ zu erſehen.

Erd-Artſchocken/ vide Artiſchocken.

Erd-Beere/ Fragaria vulgaris

garis, Fr. *des Fraises*, haben ihren Namen daher / weil sie nahe und niedrig an der Erden wachsen; sie werden unterschieden in kleine Feld-Erdbeeren / welches die süssesten und gesundesten seyn / und in grosse Hof- oder Garten-Erd-Beeren; Fragaria Fructu albo, weisse Erd-Beeren / die durch Kunst und Fleiß fort gezielet werden.

Es kommt von diesen Gewächse nichts zu Tische / als die Frucht / oder die also genannte Erd-Beeren / die dann ihren Temperament nach / zwar kalt und feucht seynd / jedoch wegen ihres lieblichen und weinhafften Geruchs zugleich eine flüchtige Wärme / nach Art der besten Melonen / bey sich haben. Derohalben auch / wofern sie denselben Tag / da sie völlig reiff sind / nicht gegessen werden / so vergehet ihnen sothaner flüchtiger Geruch / und sie selbst verfaulen.

Ihre gesundeste Bereitung stehet darinn / daß man sie mit Zucker bestreue / und ein wenig Wein daran giesse / damit ihre Kälte und Feuchte etwas verbessert werde. Darnach / daß man sie lieber vor als nach andere Speisen / wie alle dergleichen Fugaces oder vergängliche Früchte / geniessen solle. Endlich / daß man sie vielmehr von Natur hitzigen Leuten / oder solchen die sich sonst durch eine äusserliche Bewegung erhitzet haben / als kalten und phlegmatischen Personen geben solle.

Erd-Schwämme / vide *Champignons*.

Erd-Vögel / vide **Vögel**.

Esel / ein lastbares / faules / und mit geringen Kosten zu erhaltendes Thier / weil es mit ein wenig Heu oder Gras / auch wol gar mit Diesteln sich abspeiset / kommet in so fern auch zu unsern Küchen Gebrauch / als man vieler Orten den Esel zum Frucht-tragen nach der Mühle / wie auch allerhand Victualien auf die Märckte / und Holtz und Wasser in die Küche zu tragen / sich gar bequem und nützlich bedienet / ja so gar in einigen Ländern an deroselben Fleisch eine Delicatesse findet / sonderlich an den jungen Esels-Füllen / als welche bey denen Römern nur auf vornehmen Tafeln aufgesetzet und verspeiset worden; Wie dann nach Dionis Cassii Bericht / der Kayser Augustus offtmahls bey dem Mæcenate (der doch eine gar dünne Zunge hätte / und sich auf einen guten Bissen wohl verstand) auf einem Esels-Füllen-Braten zu Gaste gewesen. Und P. Martinus in seiner Chinesischen Reis-Beschreibung berichtet / daß noch heutiges Tages die Sinesen aus dem Esels-Fleisch ein Lecker-Bißlein machten; Bekandt ist auch / daß die alten Heyden von ihren Opffern gegessen / welche sie ihren Götzen-Bildern gebracht hatten; unter welchen Opfern / wie aus dem Callimacho zu ersehen / auch Esel und Pferde gewesen.

Sons

Sonderlich aber schreibet Cœlius Rhodiginus Ant. Lect. l. 8. c. 18. daß auch die Esel dem Kriegs-Gott Marti geopffert worden; Es ist aber nicht allein das Esels-Fleisch gesund/ und sonderlich denen Wütenden zu träglich; daher auch Ælianus schon zu seiner Zeit schertzet/ daß Bathylides durch dessen Genuß curiret worden/ sondern Plinius, Aristoteles, und viele unserer heutigen Aertzte recommendiren überaus die Esels Milch/ als welche ihrer balsamischen Natur halber/ wann sie innerlich fleissig genossen wird/ dem Menschen ein viel gesunderes und längeres Leben/ als anderer Thiere Milch zu wege bringen soll; doch muß zu solchem Ende/ die Milch-gebende Eselin mit gutem Futter fleissig gewartet/ und alle Morgen gleich denen Pferden wohl gestriegelt werden; sonderlich aber ist solche Milch eines der besten Mittel zu der verzehrten Lungen/ sie heilet das schwindsüchtige Abnehmen des Leibes/ und ist auch dienlich zu andern innerlichen Entzündungen und Schmertzen/ als nemlich des Magens/ Gedärms/ Nieren und Blasen/ item, zu den Schmertzen vom Gichte und Podagra; sie hält den Leib offen/ reiniget die Harngänge/ und treibet die Frauen-Zeit; Dann weil der Esel ein saturnisches/ herbes/ compactes, starckes Thier ist/ als gibet er auch ein starckes Nutriment, welches der Corruption widerstehet/ gleich wie auch andere herbe Dinge thun; wie wir sehen an denen Saturnischen Sachen/ dergleichen seyn/ Eicheln/ Gall-Aepffel/ Schlehen und andere mehr/ als welche durch ihre Härtigkeit das verletzte Fleisch zusammen ziehen/ und solches Compact machen/ damit die weiche und schlappmachende Fäulung nicht mehr daran hafften könne; Weiter/ so machet auch die Esels-Milch mit äusserlichen Waschen eine schöne zarte Haut und Gestalt; und was etwañ der nutzbaren Stücke an diesen sonst so verächtlich gehaltenen Thier mehr seyn möchten/ die in vielen Leibs-Gebrechen dem Menschen zu statten kommen können.

Der gröste Werth/ in welchen jemahls das Esels-Fleisch gewesen/ war zu Samaria/ da in der Belagerung/ welche die Syrer davor geleget/ ein Esels-Kopff achtzig Silberlinge gegolten; Wie zu lesen im 6 Capitel des andern Buchs der Könige. Von dem Esel hat man das Sprichwort: Majori sæpe venit pretio Asinus peregrinus quam Equus domesticus. Welches von denen Lecker-Mäulern könte gesaget werden/ denen vor ihren Mund nichts gut genug ist/ welches nicht aus Franckreich oder Italien kommt/ oder auf dieser Länder Manier zugerichtet ist/ da es uns doch in unserm Teutschland weder an gesunden und schmackhafften Essen und Condimenten/ oder an Köchen/ die solche wohl auf teutsche Manier zu zurichten/ wissen/ mangelt.

Esperlan, dieſes iſt ein delicater und wohlſchmeckender Fiſch / welchen man mit einer Schiffs-Potage folgendermaſſen zurichtet; Wann man nehmlich geſeuchtet Brodt in die Schüſſel leget / und die Esperlans darüber thut / hernach klein-gehackte Peterſilie darüber ſtreuet / und alsdann die Schüſſel über eine Glut-Pfanne ſetzet / da ſie dann alsbald gahr werden; Man muß ſie aber nicht ausnehmen / ſondern nur ein wenig abwaſchen / wann ſie etwas geſtanden haben: Will man ſie prägeln / ſo beſtreuet man ſie mit Mehl / oder ſtoſſet einen eiſernen Drat ihnen durch die Augen / und wann die Butter heiß iſt / leget man ſie darein / und wendet ſie offt um / daß ſie auf beyden Seiten gahr werden; ſo bald ſie röhtlich ſind / haben ſie genug. Alsdann läſſet man ſie etwas abtropffen / und legt ſie in die Schüſſel / ſo / daß die Schwäntze unterwerts / und die Köpffe heraus liegen; Ziehet alsdann den eiſern Drat aus den Augen / und drucket Citronen- und Pomerantzen-Safft darüber. Will man auch eine Brühe / wie zu den Zungen darüber machen / ſo ſchicket ſich ſolche auch nicht übel.

Eſſen / Edere, Fr. *Manger*, iſt eine derjenigen Bürden welche uns die Natur zu tragen auffgeleget hat / indem kein Menſch ohne Eſſen leben kan / ſo / daß / wann der Menſch tauſend Jahr leben ſolte / er auch tauſend Jahr wü[illegible]eſſen müſſen; Nicht allein aber lie[illegible] dieſe Bürde dem Menſchen auf den Halſe / ſondern es ſeyn auch mit dieſem Tribut alle Thiere der Erden beladen / dann wir ſehen / daß etliche das Gras eſſen im Felde / etliche ſpeiſen ſich von den Fliegen die ſie in der Lufft fangen / etliche leben von denen Würmen der Erden / etliche ernehren ſich von dem was ſie im Waſſer finden; Ja was noch mehr iſt / nicht allein die verſtändige Menſchen und unverſtändige Thiere ernehren ſich durchs Eſſen / ſondern auch die Bäume und Früchte müſſen eſſen / und ihre Nahrung haben / dann wir ſehen / daß ſie an ſtatt des Eſſens ſich erhalten von der Wärme der Sonnen / und Feuchtigkeit der Erden / und von dem Thau des Himmels.

Woraus dann folget / daß zu des Menſchen Unterhaltung nohtwendig iſt Eſſen und Trincken / jedoch kan ſolches mäſſig ſeyn / weil die Natur mit wenigen zu frieden iſt. Dann zu den alten und güldnen Zeiten wohneten die Leute in denen Hölen / ſie kleideten und bedeckten ſich mit Blättern der Bäume / giengen barfuß / trancken Waſſer an ſtatt des Weins / aſſen Wurtzeln vor Brodt / Früchte an ſtatt des Fleiſches / ſie lagen auf der Erden an ſtatt der Betten / und der Himmel war ihr Deck-Bette. Auf welche Mäßig- und Vergnüglichkeit die meiſten alten Philoſophi gezielet / die wir mit ihren güldenen Gedenck-Sprüchen unter dem

dem Worte Mäſſigkeit angeführet haben. Selbſt die Apoſtel und Jünger Chriſti vergnügten ſich mit Korn-Aehren / die ſie mit denen Händen zermalmeten / und ihren Hunger damit ſtilleten / unangeſehen auch ihrer zwölffe wären / ſo hat man doch nicht mehr als fünff Gerſten-Brodt und zwey Fiſch bey ihnen gefunden; Imgleichen hatten ſie / als die 4000. Männer geſättiget worden / nicht mehres bey ſich als ſieben Brodt und etliche wenige Fiſche; Ja was mehr iſt / als ſie wieder über das Meer fuhren / hatten ſie vergeſſen Brodt mit zu nehmen.

Wie lange aber ein Menſch hungern / und doch dabey beym Leben bleiben könne / davon ſeynd bey denen Gelehrten unterſchiedliche Meynungen; Hippocrates lib. de Principio und Galenus Aphor. 15. lib. 1. ſchreiben / daß ein Menſch ſolcher geſtalt ſein Leben nicht länger als 7. Tage friſten könne. Plinius lib. 11. cap. ult. ſchreibet von 11. bis 12. Tagen; welches dann bey einem Menſchen der geſunder Leibs-Conſtitution iſt / wohl das höchſte Ziel ſeyn möchte.

Die Urſachen betreffend / warum ein Menſch lange Zeit ohne Speiſe leben könne / ſo ſind ſolche zweyerley / als nehmlich: Wann dem Menſchen aller Luſt zum Eſſen und Trincken benommen / und der Appetit verringert wird; welches geſchiehet / wann die kleine Aederlein / die man Meſaraicas nennet / den Chylum, oder denjenigen Safft der dem Leibe zur Nahrung gedeyen ſoll / nicht an ſich ziehen / und aus dem Magen gleichſam anſaugen wollen / da ſich dann der Appetit vermindert / wann man ſolche Anziehung nicht empfindet; Daß aber der Chylus von denen Venis meſaraicis nicht abgeholet werde / ſolches geſchiehet / wann entweder dieſe Aederlein verſtopffet ſeyn / oder wegen allzu groſſer Hitze / oder wann das Orificium des Magens voller ſchleimichten Feuchtigkeit iſt / ꝛc. Man empfindet aber die Anziehung des Chyli nicht / entweder weilen die Lebens-Geiſterlein ihren Gang nicht haben / oder weil ſie zu ſchwach ſind / oder wann der Magen übel beſchaffen iſt. Daß aber auf dem Abgange / oder Verringerung des Appetits der Tod nicht erfolge / ſolches muß eine andere Urſache haben. Quercetanus ſaget: es geſchehe wegen der Lufft / die durch das Athemholen in dem Leibe gezogen wird / welche denen Geiſterlein zur Nahrung gereichet. Hiemit kommet auch der hochgelahrte Digby überein / welcher mit ſchönen Gründen erweiſet / daß die Lufft mit vielfältigen nahrhafftigen Cörpern angefüllet ſey. Sennertus will / der Tod erfolge darum nicht / weil dergleichen Cörper faſt unauflöslich / und gantz keiner / oder doch einer gar geringen Ausdämpffung unterworffen ſeyn / als welche beſtehen aus einer zähen / gerunnenen und ſteifen Feuchtigkeit / die der Hitze / welche die Nahrung

Bibliography

Bibliography

Bibliography

Ehe, Ehebruch, Ehescheidung, Ehegesetzgebung.

Ehe, die, ist die Verbindung zweier Personen verschiedenen Geschlechts zu dauernder Lebensgemeinschaft. Sie ist eine Rechtsinstitution, die auf dem Naturtrieb der Geschlechter beruht, aber nicht mit ihm identisch ist. Sie ist ferner eine sittliche Institution, die auf dem Gefühl der Liebe beruht, aber nicht mit ihm identisch ist. Sie ist endlich eine religiöse Institution, die auf dem Glauben beruht, aber nicht mit ihm identisch ist. Sie ist eine Rechtsinstitution, weil sie Rechte und Pflichten begründet, die durch die Rechtsordnung geschützt werden. Sie ist eine sittliche Institution, weil sie Pflichten begründet, die durch das Gewissen geschützt werden. Sie ist eine religiöse Institution, weil sie Pflichten begründet, die durch den Glauben geschützt werden. Sie ist eine Rechtsinstitution, weil sie Rechte und Pflichten begründet, die durch die Rechtsordnung geschützt werden. Sie ist eine sittliche Institution, weil sie Pflichten begründet, die durch das Gewissen geschützt werden. Sie ist eine religiöse Institution, weil sie Pflichten begründet, die durch den Glauben geschützt werden.

Ehe, die, ist die Verbindung zweier Personen verschiedenen Geschlechts zu dauernder Lebensgemeinschaft. Sie ist eine Rechtsinstitution, die auf dem Naturtrieb der Geschlechter beruht, aber nicht mit ihm identisch ist. Sie ist ferner eine sittliche Institution, die auf dem Gefühl der Liebe beruht, aber nicht mit ihm identisch ist. Sie ist endlich eine religiöse Institution, die auf dem Glauben beruht, aber nicht mit ihm identisch ist. Sie ist eine Rechtsinstitution, weil sie Rechte und Pflichten begründet, die durch die Rechtsordnung geschützt werden. Sie ist eine sittliche Institution, weil sie Pflichten begründet, die durch das Gewissen geschützt werden. Sie ist eine religiöse Institution, weil sie Pflichten begründet, die durch den Glauben geschützt werden. Sie ist eine Rechtsinstitution, weil sie Rechte und Pflichten begründet, die durch die Rechtsordnung geschützt werden. Sie ist eine sittliche Institution, weil sie Pflichten begründet, die durch das Gewissen geschützt werden. Sie ist eine religiöse Institution, weil sie Pflichten begründet, die durch den Glauben geschützt werden.

so offt wiederholter Nahrung. (3) Der Art zu leben nach / dörfften diejenige so wenig Arbeit thun des Tags nur zwey mahl Speise nehmen / die aber starck arbeiten / mögen wohl drey oder vier mahl essen / sonst entgehen ihnen die Kräffte. (4) Der Gewohnheit nach / welche Hippocrates so viel zugeschrieben / daß er weder denen die einmahl / noch denen die zweymahl täglich zu speisen gewohnet sind / nicht rahten will / darinnen einige geschwinde Veränderung zu machen. Cum noxas & infirmitates pariant repentinæ mutationes. Welches dann ohne Zweiffel auch von denen gilt / die mehr mahl zu essen gewohnet sind.

Die Vierte Frage beruhet darinn / welche Stunden man zur Mahlzeit widmen soll? Antwort. Vor diejenige welche zwey mahl zu essen gewohnet seyn / ist es am rahtsahmsten / daß sie es bey der Mittags-Mahlzeit um 12. Uhr / und bey der Abend-Mahlzeit um 7. oder 8. Uhr bewenden lassen / weil der darauf folgende Nacht-Schlaff / und die vor der Mittags-Mahlzeit hergehende Ampts-Geschäffte es wol nicht anders zu lassen wollen.

Fünfftens wird gefraget: Ob das Mittags-Mahl oder das Abend-Essen stärcker seyn soll? Antwort. Bey denen alten Römern ist hierüber kein Streit gewesen / sintemahl die meisten unter ihnen ein sparsam Mittags-Mahl hielten / und zwar allein / hingegen war die Abend-Mahlzeit köstlich / und in Gesellschafft mit andern gehalten / von welcher Gemeinschafft das Wort Cœna seinen Ursprung hat. Auf solche Weise wurden sie beydes an ihren Ampts-Geschäfften bey Tage wenig verhindert / und genossen nach einen guten Abend-Mahl des Schlaffes in der Nacht / samt der mitfolgenden Verdauung; Diese Art zu leben / ob sie gleich der Vernunfft gemäß / und der Natur bequem scheinet / so ist sie doch heutiges Tages bey uns verändert / und geschehen mehr starcke Mittags als Abend-Mahlzeiten / dann wann man um dem Mittag / da die Dauung vollendet / und den Magen wegen des langen Raums inter Cœnam & prandium, sehr ledig sich zur Tafel setzet / so ist der Appetit häfftig; Denselben nun zu vergnügen / gedencken die meisten weder auf die noch hinterstellige Geschäffte / noch auf das künfftige Abend-Essen / sondern sättigen ihren Magen vollkömmlich; Dieweil sie aber die eingenommene Speise wegen kürtze der Zeit nicht gäntzlich verdauen können / so spühren sie bey dem Abend-Essen nicht gar grossen Appetit, und müssen also gezwungen dasselbe sparsamer als das Mittags-Mahl halten / im Fall sie aber sich also wie zu Mittage geschehen / anfüllen / so haben sie eine unruhige Nacht / und fühlen des Morgens Cruditates oder Undaulichkeit in dem Magen / nach dem Salernitanischen Vers:

Ex magna Cœna ſtomacho ſit maxima pœna
Ut ſis nocte levis, ſit tibi Cœna brevis.

Kan man alſo die fürgegebene Frage anders nicht beantworten / als daß es jeden in ſeinem Hauſe frey ſtehe / nach der alten Weiſe / und zu ſeiner Bequemlichkeit das Mittags-mahl zu verringern / und die Abend-Mahlzeit zu vergröſſern / oder auch dieſe ſparſam und jene beſſer einzurichten / oder beyde in gleiche erträgliche Portionen / nach des Sanctorii Medicina Statica einzutheilen.

Eß-Waaren / worunter auch Trinck-Waaren oder Getränck mit verſtanden / und beyde zuſammen geſetzet / Eſculenta ac potulenta genennet werden / ſeynd / allerhand Fleiſch und Fiſche / Kräuter / Wurtzeln / Bäum- Feld- und Garten-Früchte / und was GOtt ſonſt dem Menſchen zu ſeines Lebens-Auffenthalt aus der Erden wachſen und das Waſſer hergeben läſt / dergleichen unter ſo vielen hundert Benennung dieſes Buchs gar ausführlich beſchrieben worden.

Dergleichen Eß-Waaren in Abundantz in einer Stadt zu haben / ſolte billig einer jeden Obrigkeit zu beſorgen ſehr angelegen ſeyn / aus Urſachen die unter dem Worte **Ein- und Ausfuhr** gemeldet worden. Der Handel mit Eß-Waaren iſt heutiges Tags bey dem hochgeſtiegenen Luxu einer von denen Profitabelſten (wir reden nicht von denen Höchſt-nohtwendigen und Unentbehrlichen / als da iſt Fleiſch / Fiſch / Saltz / Korn / Brodt / Butter / Speck / Zugemüß und dergleichen / deren der Arme ſo wenig als der Reiche entohniget ſeyn kan) ſondern von denen delicaten Weinen und Getränken / allerhand niedlichen und ſeltzamen Speiſen und Lecker-Bißlein / welche uns von Fremden zugeführet / und mit baarem Gelde (welches wieder davor aus dem Lande gehet) bezahlet werden müſſen.

Ein ſorgfältiger Haus-Vater trachtet / ſo viel als möglich / dahin / daß ſein Haus keinen Mangel an Eß-Waaren leide / daher von ihm zu rechter Zeit eingeerndtet / eingekaufft und eingeſchlachtet wird.

Die Vertheurung in denen Eß-Waaren / geſchiehet entweder durch Mißwachs / Vieh-Sterben / Krieg und andere Land-Plagen / Verhinderung der Zufuhr / und ſchädlichen Vor- und Aufkauff eigennutziger Leute / welche zum Nachtheil des Publici ihren Nutzen daraus ſuchen.

Vielmahls werden auch ungewöhnliche / und der Natur zuwiderſcheinende Dinge zu Eß-Waaren gemacht / dergleichen unter dem Worte **Einſchlucken** / item, **Menſchen-Freſſer** erzehlet worden. Ein gewiſſer Autor, Joachim Struppius, M. D. weyland zu Geilhauſen / theilet in ſeiner neuen Speiſe-Cammer und Speiſe-

Keller

Keller in vorſtehenden Hungers-Nöhten / Lands-Theurungen und Kriegs-Läufften / die Eß-Waaren der Menſchen / durch welche ſie ordentlich und auſſerordentlicher Weiſe ihr Leben erhalten können / folgendergeſtalt ein: Als nemlich

In vielerhand Saamen.

Der gleichen ſeynd der Weitzen / Dünckel oder Speltz / der Gerſten / Haber / Buchweitzen / Erbſen / Kichern / Bohnen / Wicken / Türckiſcher Weitzen / Linſen / Hirſe / Reiß / Mohn-Saat und dergleichen einfachen Saamens mehr.

In gewiſſe Baum-Früchte.

Als in Birnen / Aepffeln / Pflaumen / Kirſchen / Mespeln / Quitten / Mandeln / Caſtanien / Nüſſe / Eicheln / Feigen / Weintrauben ꝛc.

In Kräuter / Wurtzeln und Gewürtz.

Deren vielfältige Arten ſchon anderwerts erzehlet worden.

In Säffte und *Liquores*.

In das Fleiſch der Thiere / und was an Butter / Milch / Käſe und Eyern von denenſelben herkomt. Und endlich

In unnatürliche Sachen /

Als da ſeynd Baum-Rinden / Säge-Späne / Aſchen / Erd und Sand / und ſo gar die Excrementa.

In etlichen wohl-policirten Städten wird zuweilen unter ſchwerer Straffe der benachbarten Baurſchaft auffgeleget / von ihren Victualien nichts auf dem Lande zu verkauffen / ſondern alles in die erſte ihnen vorkommende Stadt zu bringen / und daſelbſt feil zu bieten. Was das Gewürtz betrifft / gehöret ſolches / weil es nicht von GOTT zur Sättigung des Leibes erſchaffen / eigentlich nicht unter die Victualien Arg. L. 5. de pen. Leg. Weil aber des Menſchen Luſt allbereit ſo hoch geſtiegen / daß man nichts mehr ohne Gewürtz eſſen will / ſo iſt kein Zweiffel / daß daſſelbe nunmehro auch denen Victualien zugerechnet werden könne.

Nohtwendig iſt es auch in einer Stadt / daß denen Verkäuffern der Victualien nicht ihr Wille gelaſſen werde / die von ihnen zu kauff gebrachte Victualia ſo hochzuhalten als ſie wollen / ſondern ſie müſſen ſich desfalls / der von der Obrigkeit geſetzten Tax-Ordnung unterwerffen. Conf. L. un. §. 11. de Off. Præſid. urb. L. 1. C. de Epiſc. aud. Seckendorff im Fürſten-Staat / p. 2. c. 8. §. 9. Wie dann ſolche Tax-Setzungs-Poteſtät auch denen Magiſtratibus Municipalibus zukommt. Dinner. de juſt. rer. pret. defin. quæſt. 3. Hingegen iſt zum Einkauff der Victualien jedermann regulariter, und wo die Noht und das Gemeine Beſte nicht einanders fodert / und einige Fremde beſonders ausſchlüſſet / zu zulaſſen / und kein Unterſcheid unter Vornehmen und Geringen zu machen; Weil der Contractus Emtionis Venditionis juris Gentium, und einem jeden Menſchen zu kauffen vergönnet iſt.

Grot.

Grot. de J. B. & P. l. 1. c. 2. §. 18. & 19. ibiq; Ziegler. de J. N. & G. l. 3. c. 3. n. 11. Carpzov. 1. Resp. 42. n. 15. Marqu. de Mercat. l. 4. c. 6. n. 12. seq. Mev. 7. Dec. 122. Und können auch die Inwohner bey befahrender Kriegs- Sterb- oder theuren Zeit wider Willen zu gnugsahmer Einkauffung der Victualien und Provision auf eine gewisse Zeit gezwungen werden. Ziegler. d. l. Carpz. d. Resp. 42. n. 15. Struv. Ex. 13. th. 6. Ob auch schon ein jeder essen und trincken kan wo er will / so kan doch die Obrigkeit auch hierin Ziel und Maaß vorschreiben / und verbieten daß ausser der Stadt und auf dem Lande niemand zur Lust esse und trincke / damit hiedurch dem Stadt-Accis und Ungeld nichts abgehe. Speidel. in Spec. Voce Ungeld. Lehm. in Chron. Spir. l. 5. C. 115. Unbillig ist es auch nicht / daß zur Einkauffung der Victualien die Bürger vor den Fremden admittiret / und diese nicht eher zum Kauff gelassen werden / bis nach einer gewissen Zeit-Verlauff / und daß die öffentliche Marckt-Fahne oder Wisch gefallen. Stamm. de Serv. perf. C. 3. c. 8. n. 10. Carpz. d. l. n. 12. seq. Brunnem. ad L. 2. de nund. n. 3. Auch kommt denen Edelleuten über ihrer Bauren Getrayde und anderes was sie auf dem Marckt tragen wollen / kein Vorkauff regulariter zu / es sey dann durch Gewohnheit oder Convention ein anderes hergebracht. Carpzov. p. 2. C. 51. d. 10. Mev. 2. dec. 279. Carpz. 6. Resp. 130. Ob auch schon niemand zum Verkauffen kan gezwungen werden / so ist doch ein anders von denjenigen zu sagen / welche ihre Waaren auf dem Marckt bringen und zum Kauff auslegen. Brunnem. ad L. 11. C. de Contr. Emt. Ja es können die Bauren gezwungen werden ihre Victualia in die Stadt zu bringen. L. 2. de nund. Marqu. de Mercat. Lib. 2. c. 2. n. 21. seq. Struv. Exer. 23. th. 7. Was auch die Art und Zeit / wann solche Victualien sollen verkauffet werden / betrifft / kan solche die Obrigkeit determiniren. Also siehet man / daß in theils Orten die Bürger Bier brauen / aber nicht Maaß- weiß ausschencken / sondern andern nur Faß-weise verkauffen können; daß man die auf dem Marckt gebrachte Sachen nicht sitzend / sondern stehend verkauffen muß; daß man über eine gewisse determinirte Nacht-Zeit weiter kein Bier auszapffe ꝛc. Dieses ist aber etwas Unbilliges / daß die Bürger ihr Wein / Bier und andere Comestibilia nicht eher verkauffen dürffen / bis die Obrigkeit des Ihrigen loß geworden. Carpz. 1. Resp. 41. n. 11. Der Ort / wo die Eß-Waaren hinzubringen / ist auch dem arbitro Magistratus übergeben / welcher wohl thut / wann er / wo es möglich / jeder Art der Victualien ihren gewissen Platz adsigniret / daß die Fleisch-Bäncke besonders seyn / an andern Orten das Geflügel / das

grüne Zeug / das Obſt und ſofort jedes ſeinem Platz habe / und dadurch offenbahr werde / wo ein und anders zu ſuchen ſey. Dann daß man ſich nach Belieben hinſtelle / oder ſolche Victualien hauſſiren / herumtrage / oder den Bauren vorm Thor auffpaſſe / und ihre Sachen / ehe ſie noch auf dem Marckt kommen / aufftauffe / iſt nicht zu dulden.

Folget noch die Erörterung der Frage: Ob ein Richter wohl befugt ſey Victualien als ein Geſchenck von denen / vor ihm litigirenden Partheyen anzunehmen? Herr Stryckius in ſeiner Diſſert. de Guſtu ſchreibet / daß ein Richter lege Julia Repetundarum könte belanget werden / der des Urtheils-Spruchs halber Geſchenck genommen; Wann es auch gleich von den Part geweſen wäre / der eine gerechte Sache gehabt / weil es doch dadurch das Anſehen einer Beſtechung gewinne. L. 2. §. ult. ff. de Condict. ob turp. Cauſſ. es diſtinguiret. Jedoch die Rechts-Lehrer / daß die Annehmung eines ſo Wenigen / und zwar nur ſo viel an Eß-Waaren / als in den nechſten Tagen könte verzehret werden / nicht verdächtig mache / noch verbohten ſey. Modeſtinus in L. Plebiſcito 18. ff. de Offic. Præſid. Wohl aber / wann in fraudem Legis er ſo viel annehmen wolte / daraus er durch den Wieder-Verkauff ein zimliches Stück Geld löſen / oder auch ſeine Haushaltung lange Zeit damit unterhalten könte / welches eben ſo viel wäre / als wann er mit baarem Gelde wäre beſtochen worden. Dann was die Xenia belangete / welche denen in die Provintzien ausgeſandten Obrigkeitlichen Perſonen von denen Leuten ſelbiger Provintz pflegten gegeben zu werden / wie ex L. ſolent §. fin. de Offic. Proconſ. zu erſehen / ſo wäre ſolches nur ſo viel an Eß-Waare geweſen / als in denen nechſten Tagen hätte können verzehret werden; wie dann das Wort Xenium ſelbſt in dem Griechiſchen nichts anders als ein Geſchenck / ſo man fremden ankommenden Gäſten reichte / zu bedeuten pflegte / damit nemlich ſolche / wann ſie von der Reiſe ermüdet / und ihre Haushaltung ſo gleich nicht anrichten könten / doch unterdeſſen zu Eſſen haben möchten. Dahero auch die Weiſe entſtanden / daß man in groſſen Städten vornehme Herren und Abgeſandten mit Victualien und Erfriſchungen zu beſchencken pflegte; welches aber unſere Richter nicht auf ſich ziehen könten / als welche zu Hauſe ihre Geſchäffte verrichteten / und nicht auf der Reiſe begriffen wären; Commiſſarii und judices delegati, die in Commiſſion ausreiſen / möchten ſich ſolches einiger maſſen zueignen. Aber auch dieſes wäre nach dem Civil-Recht nicht zu zulaſſen / weil unter denen Præſidibus & Rectoribus Provinciarum ein Unterſcheid zu machen wäre / in ſoweit ſie Magiſtrats-Perſonen / oder auch Richter wären; In dieſem letztern

letztern Fall wolten einige Rechts-Lehrer / daß sie sich / um Argwohn zu vermeiden / alles Geschencks-nehmens enthalten solten. L. un. §. 1. Cod. de contr. Jud. Bach. Com. ad. l. 6. §. 3. ff. de Off. Proconf.

Jedoch wäre diese gemeine / und obgleich nicht in jure Civili, doch in jure Canonico c. statutum 11. §. insuper de Rescript. in 6. gegründet / Meynung die beste / daß (1) wie oben schon gemeldet / eine mässige Portion von Eß-Waaren / die nur auf etliche Tage zulänglich / ein Richter wol annehmen könne; Es würden aber unter solchen mässigen Eß-Waaren verstanden / wann etwann jemand mit einem Haasen / Caninichen / Rephuhn / Phasanen, Muränen / Lachs / oder etlichen Bouteillen Wein auffgezogen käme / und solche dem Richter verehren wolte / dabey ein gewissenhaffter Richter von selbst schon sich bescheiden würde / was / und wie viel er annehmen könte / und würde dabey auch aus der Person des Uberreichenden die behörige Quantität solcher Eduliorum schon zu beurtheilen wissen. (2) So restringiren einige auch obige Meynung auf solche Richter / welche keinen gewissen Gehalt / oder Salarium hätten / conf. Paris de Puteo Tr. de Syndicat sub voc. Poculenta, und daher umsonst das Recht zu sprechen nicht schuldig wären / es wäre dann daß ihnen ein gewisser Sold versprochen. Allein diese Restriction saget unser Herr Autor dörffte wohl schwerlich in Praxi bestand haben. (3) Gehet obige Meynung auch dahin / wann die Eß-Waaren freywillig dem Richter / ohne daß ers fodert / gegeben würden; wie dann auch alle Eß-Waaren / ex mera liberalitate, freywillig solten geschencket werden / welches auch abzunehmen ist / ex d. l. 6. §. fin. ff. de Off. Proconf. wann daselbst gesaget wird: Xenia non esse producenda ad munerum qualitatem. Welches Bachovius in seinen Commentario ad dictam legem gar wohl folgender gestalt erkläret: Quod sine necessitatis lege offerenda sint esculenta. Daß dergleichen Eß-Waaren ohne Zwang bloß aus guten freyen Willen konten gegeben werden. Munera hingegen / oder Gaben legte das Jus Civile als eine Schuldigkeit auch denen Leuten wider ihren Willen auf. Wie hiervon ein Mehres in besagter Dissert. de jure sensuum zu ersehen. Woselbst auch Capit. 4. n. 49. die Frage vorkommt / ob wann eines Orts Obrigkeit wegen besorgender Theurung Frucht auffgekauffet / und solches in ihren Proviant-Haus auffgeschüttet hätte; Solche Frucht aber mit der Zeit alt würde und verderben wolte / selbige wol mit neuer und frischer Frucht könte vermischet / und folglich denen Bürgern verkauffet werden? Die Antwort fället / Ja / dann wann eine Gemeine / zuvor an den durch das Auffschütten gesuchten Nutzen profi-

tiret hätte / ſo wäre ſie ja auch ſchuldig den Schaden mit übertragen zu helffen.

Eßig / Acetum, Fr. *du Vinaigre*, ein Condiment der Speiſen / und ſehr nützliches Ding zu vielerley Zufällen des Menſchlichen Leibes / dahero auch in denen Officinen unterſchiedliche Arten von Eßig allezeit in Bereitſchafft gehalten werden; Wie hiervon ein mehres in unſern neu-eröfneten Kauffmanns-Magazin unter dem Wort *Acetum* zu erſehen.

Man bereitet aber den Eßig aus verſchiedenen Dingen: Als (1) aus Bier / welcher der ſchwächeſte / und in den fürnehmen Küchen nicht ſo ſehr zu den Speiſen / als zu Bewahrung des eingelegten Fleiſches gebrauchet wird. (2) Aus dem ausgepreſten Safft von einigen Baum-Früchten / ſonderlich von Apfel und Birnen / welcher Safft wie ein Wein abgüret / und Cidre-Eßig genennet wird. (3) Aus Wein / welcher der beſte / da dann je ſtärcker der Wein / je beſſern Eßig er giebet; Dahero die ſchwachen Land-Weine / auch nur wäſſerigen Eßig geben. In manchen Lande wächſet der Eßig gar an den Stock. Das iſt: Der Wein der darinn wächſet / bleibet allezeit ſauer / und wird niemahls recht reiff / oder ſüß bey kalten und feuchten Sommern / ſonderlich da man am beſten thut / daß man den ausgekälterten Wein völlig zu Eßig werden laſſe.

Einen guten Wein-Eßig zu machen:

So wirffet man nur in das Fäßlein ein Stück von Gerſten-Brod / ſo wird der Wein in 2. Tagen ſauer: Oder / man hänget das Marck und den Kern von Epheu darein / item die Wurtzel von Mangold. Item: Nehmet ein Pfund der friſcheſten groſſen Roſinen / thut die Stiele davon / und leget ſie hernach in einen erdenen glaſurten Topf / in 2. Nöſſel guten Wein-Eßig / laſſet es eine Nacht auf warmer Aſche weichen / des Morgens nehmet es ab / und laſſet es kalt werden. Seiget es durch / und verwahret es zum Gebrauch.

Item: Nehmet Eiſen oder Stahl / löſchet es 5 oder 6mahl in Eßig aus / ſo bekommet ihr einen ſehr beiſſenden Eßig.

Oder: Werffet Saltz / Pfeffer und Sauer-Teig in Wein / und rühret es um.

Item: Nehmet ein Eichenes Fäßlein / welches 1. oder 2. Eymer faſſen kan / füllet den vierten Theil deſſen mit ſtarcken Eßig an / ſpündet ſolches oben zu / leget es an einen warmen Ort / und waltzet es öffters hin und her / daß der Eßig ſich aller Orten wohl in das Holtz ziehe. Wann dann drey Wochen vorbey / ſpündet ſolches wieder auf / und leget es alſo mit offenen Spund in die Sonne / oder ſonſt an einen warmen Ort; Jedoch ſo / daß es nicht darauf regnen könne. Inzwiſchen überſiedet den geringen oder halb verdorbenen

Wein /

Wein / den ihr darein gieſſen wollet / verſchäumet ſelbigen auf das beſte / und ſchüttet ihn nach und nach in das Faß / doch ſo / daß es davon nicht gantz voll werde / ſondern in etwas leer bleibe; Verſucht den Eßig unter dem Eingieſſen zum öfftern / ob er noch ſauer genung / und nicht allzuſehr überfüllet ſey / oder zu ſchwach werde / die aufgegoſſene Materie genugſam anzuſauren. Wann dieſes geſchehen / ſo bohret etwan einer Hand breit von den vordern und hintern Boden des Fäßleins zwey Löchlein / damit der Eßig Lufft habe; Laſſet auch zu ſolchem Ende den Spund offen: Jedoch / damit nichts Unreines hinein falle. Bedecket ihn mit einen Stein / rühret alsdann dieſen alſo angeſetzten Eßig mit einen bis auf den Grund reichenden Rühr-Scheide / des Tages drey bis viermahl durch den Spund herum / und laſſet es zuſammen gähren. Wann nun dieſes zu guten Eßig worden / ſo gieſſet das Fäßlein mit den übrigen annoch zurück-behaltenen / abgeſottenen Eßig völlig an / und laß ihn ſo lange liegen / bis auch dieſes angeſäuret / zu guten Eßig worden.

Mit dieſem alſo angeſetzten Eßig kan man immer zu mehrern Eßig anſetzen / wann man aus dieſen ein oder zwey Eymerigen Fäßlein ſoviel in ein gröſſeres Faß gieſſet / und allerdings ſowol mit einen als den andern / nach obiger Beſchreibung verfähret; Weil aber das gröſſere Faß eine mehrere Quantität des überſotteten ſchlechten / oder halb verdorbenen Weines erfodert / als hat ſelbiger einer Stärckung vonnöhten / und geſchiehet ſolches auf verſchiedene Art. Es nehmen einige ein Stücklein Sauer-Teig / etwa einer Fauſt groß / miſchen geſtoſſenen Spaniſchen Pfeffer und einen Löffel voll Honig darunter / und werffen es in das Faß. Andere nehmen die Kerne von dem ausgekelterten oder ausgepreſten Wein-Beeren / zerreiben und legen ſie öffters in guten ſtarcken Wein-Eßig / laſſen ſie aber zuvor jedes mahl wieder trocknen / und hangen ſie alsdann in den Wein / oder ſie ſchütten gröblich zerſtoſſenen Weinſtein in guten ſcharffen Wein-Eßig / laſſen ihn 9. bis 10. Tage darinnen liegen / und wiederum an der Sonnen trockenen; wann er dann recht trocken / legen ſie ihn abermahl 10 Tage in dem Eßig / trocknen ihn wie zuvor / wiederholen ſolches zum dritten mahl / und heben ihm alſo zu benöhtigten Gebrauch auff. Wann man nun den Eßig verſtärcken will / hänget man ein Viertel Pfund ſolches Weinſteins in einem Bündlein in das Faß / ſo wird es zu deſſen baldiger Perfection und verlangten Schärffe nicht wenig beytragen.

Einen guten Bier-Eßig in Krügen anzuſtellen:

So ſchaffet euch einen wohl-gebrannten erdenen Eßig-Krug zur

Hand / der etwann acht oder zehen Maaß hält / und oben eine kurtze Röhre hat / laſſet etwann 2. oder 3. Maaß ſaures / oder ſonſt auf die Neige gehendes Bier / in einer meſſingen Pfanne über dem Feuer wohl heiß werden / aber nicht ſieden; wann er erkühlet / ſchütte ihn in den Krug / und hänget ein Säcklein mit Sauer-Teig gepülverten langen Pfeffer und Bertram darein / ſtellet dieſen Krug hinter dem Ofen / bedecket oben deſſen Mundſtück / daß nichts hineinfalle; laſſet aber die Röhre deſſelben offen / damit der Eßig Lufft habe / und alſo deſto leichter vergähre; Gieſſet nachmahls das übrig gebliebene / oder ſonſt verſauerte Bier nach und nach daran / ſo wird es euch an einen guten Bier-Eßig nimmer mangeln.

Eßig aus Waſſer zu machen:

So nehmet ein Eymeriges Faß / darinnen zuvor ſchon Eßig geweſen / gieſſet drey oder viers Maaß guten Wein-Eßig darein / ſchüttelt ſolchen in dem Faß zum öfftern hin und her / und wiederholet ſolches vier oder ſechs Tage lang / vermiſchet dann einige Maaß Regen-Waſſer mit ein wenig Sauer-Teig / und laſſet es zuſammen auffſieden; wann es dann erkühlet / ſeyhet es durch / und füllet es in das Faß / laſſet ſelbiges etliche Tage ſtehen und ſich zuſammen anſäuern / koſtet es / und wann ihr ſolches ſauer genug befindet / wiederholet dieſes mit dem Regen-Waſſer wie zuvor / bis das Fäßlein voll wird / und verfahret ferner allerdings damit / wie von dem Wein-Eßig im obigen gedacht worden.

Eßig aus Obſt anzuſetzen:

Solches geſchiehet am beſten aus der ſchlechteſten und wilden Gattung der Aepffel und Birne / wann man nemlich ſelbige / gleich a's ob man einen Moſt davon anſetzen wolte / klein zerſtampffet und zerſtöſſet / den Safft davon ausgepreſſet / in Wein- grüne oder andere Fäſſer füllet / darinnen bereits Eßig zuvor geweſen / oder aber wann man nur wenig zu machen begehret / in Gläſer und Eßig-Krüge an einem warmen Ort ſtellet / und darinnen vergähren läſſet; Will man ihn mit Bertram / Spaniſchen Pfeffer und Mutter-Negelein / oder mit andern unter dem Titul, wie der Wein-Eßig zu ſtärcken / angewieſenen Mitteln ſtärcker machen / und frühzeitiger anſauren / ſo ſtehet es zu eines jeden Belieben.

Rothen Eßig zu machen:

Solches kan man (ohne daß man Kirſchen oder Roſen darzu nehme) auf vielerley Art zu wege bringen / wann man nemlich zerquerſchte / und zuvor aufgedörte Schwartz- oder Kermes-Beere in einem Bündelein darinn hänget / und etwas weniges von Cremore Tartari, oder Weinſtein-Saltz darunter menget / wiewol auch ſolches mit gantz dünn gehobelten / oder geſchnittenen Spänen von rohten Sandel-Holtz angehet / als wovon der Eßig eben-

zuvor kennen worgen Geschmack
verstimmen.

Einen trucknen Eßig zur Notdurft
zu verfertigen.

Nehmet die ausgebrannten Wein-
Hefen/ thut eine gute Quantität
in einen tiefen Hafen/ gießet gnug-
sam kaltes Wasser darauf/ und lasset
es also 3. oder 4. Tage stehen/ alsdann
thut es durch ein leinen Tuch/ und
preßet es wohl aus/ so bekommet
ihr eine schöne Lauge/ die ihr zu
dem Eßig machen gebrauchen könnet/
wann ihr nun eine gute Menge sol-
cher Lauge habet/ so gießet sie in ein
Faß/ und setzet es an die Sonne/
oder an einen warmen Ort/ so wird
sie bald anfangen zu gehren/ wann
sie nun solches thut/ so nehmet ein
Stücklein Brod/ und reibet es mit
Senff/ und stecket es zum Spund-
Loch/ daß es hinein fället/ und
lasset es also 14. Tage liegen/ alsdann
habet ihr einen guten Eßig.

Wann ihr nun einen Eßig machen
wollet/ der nicht so gar scharff ist/
so nehmet ein Theil Wasser/ und
zwey Theil Eßig/ und vermischet
sie miteinander/ so werden sie gleich
gut/ und ist dieser Eßig gut zu allen
Speisen/ sonderlich zu Fischen/ und
zu Gemüse.

Noch eine andere Art.

Diesen ungleichen Eßig machet
Weinstein/ ungrige Wasserey und
Wein-beere/ und dem benjenigen/ so
viele Holz-Aepffel/ pflaumen/ oder in
einem feinen warmen Wasser gedörrete Bir-
nen/ vermischet vom jeden so viel als
auch beliebet/ in ein Gieß-faß/ gießet flar-
den Wein-Eßig darauf/ und lasset
solchen wohlen/ daß es zwo ein
Ertz werde/ formiret Kügelen dar-
aus/ und trocknet dieselben an der Sonnen/
hebet sie darnach an Derrucke auf: Wann
man nun einen Eßig auf Reisen/ oder
sonst so ferne bey Handen haben/ und
zu verführen/ man etliche solcher Ku-
geln in Wein/ so hat man in sehr
kurtzer Zeit guten Eßig.

Bey Anführung und Zurstebehaltung
des Eßigs ist in acht zu nehmen:

Daß man (1.) den Eßig verkehren an einen warmen Ort/ (2.) so viel möglich/ abwenden/ daß er nicht lassen möge. (3.) Die Fässer nicht allzuvoll zufüllen/ denn/ damit der Eßig in etwas Luft habe. (4.) Keinen Eßig in jenerley Gefässen jemahlen stehen lassen/ denn er gerathe gefährlich an/ machet schwartze Flecken darinn/ der Eßig aber selbst fället um/ und wird abgeschmack. (5.) Wolt man das Gefäß wie Eßig/ wo man nun gut gebraucht/ immer zu machen anfangen/ gleich wie bey dem Wein gebräuchlich; jedoch aber nicht gantz voll eben an/ damit er zur Wahrung etwas Raum habe. (6.) Wenn man den Eßig lang stehen lässet/ und auch darzu gut gebrauchet/ hebet er leicht um: Solches zuverhüten/ kan man ihn wieder über-

ſieden / und in ſein Gefäß gieſſen / ſo bleibet er lange Zeit unanſtöſſig / gut und ſauer.

Aus Honig Eßig zu machen:

So wäſchet man die Honig Geſchirre mit Waſſer ſauber aus / läſſet ſolches nachgehends einſieden / ſo wird ein guter Eßig daraus. Will jemand aus Birnen Eßig machen / ſo nimmt er ſolche / wann ſie wohl reiff ſind / und läſſet ſie 3. Tage beyſammen auf einem Hauffen liegen / dann thut man ſie in ein Gefäß / gieſſet Brunnen- oder Regen-Waſſer darauf / decket das Gefäß wohl zu / und läſſet es 30. Tage alſo ſtehen / ſo wird guter Eßig daraus; Sintemahl einjeder Liquor, welcher von dem Gähren zu einer Fäulung kommen iſt / einen flüchtigen Brandweins Geiſt in ſich hält; ſo bald aber ſolcher Spiritus durch Länge der Zeit verlohren / und das Tartariſche Vitrioliſche Saltz anfänget zu herrſchen / ſo bringet es dem Liquori, die Eßig-Säure / welche / wann ſie wieder ſchwach zu werden beginnet / ſo darf man nur etliche Stücklein Gerſten-Brodt / oder auch Knoblauch-Saamen hinein werffen / ſo wird der Eßig gleich wieder ſtarck. Eine ſonderbahre Menage allezeit Eßig mit wenig Koſten in der Haushaltung zu haben / iſt auch dieſe / daß man ein Fäßgen guten Wein-Eßigs / etwann von 4. bis 5. Stübichen ſich anſchaffe / und hernach ſo offt man zum mäſſigen Gebrauch auf Speiſen oder Salat etwas auszapffet / allezeit ſo viel Waſſer als man Eßig ausgezapffet / wieder zugieſſe / ſo hat man continuirlich guten Eßig / indem das zugegoſſene Waſſer / weil es ſich mit dem Eßig vermiſchet / auch zu guten Eßig gemachet wird.

Guten Roſen-Eßig zu machen:

So nehmen etliche 2. Pfund rohte oder friſche weiſſe Damaſcener-Roſen / weichen ſelbige in 8. Pfund des ſchärffeſten Wein-Eßig / wann es alſo Tag und Nacht geſtanden / ſo deſtilliret mans durch einen gläſſern Kolben im Sande / und läſſet es ſo lange gehen bis die Roſen faſt trocken auf dem Boden liegen bleiben. Zu dieſem ab-deſtillirten Eßig thue zur Somer-Zeit ein halb Pfund friſche rohte Roſen / zu Winters-Zeit aber ein Viertel-Pfund trockene / laſſet es etliche Tage beitzen / bis du die höchſte Röhte erlangeſt / alsdann laſſe es durch ein Löſch-Papier lauffen / und verwahre ihn wohl zum nöhtigen Gebrauch. Gleicher geſtalt kan aus jeden Kraut / Blühe oder Frucht ein guter Eßig bereitet werden.

Uber des Temperament des Eßigs iſt von Alters her viel Streitens geweſen; Galeni Schluß gehet endlich dahin / der Eßig ſey Neutral oder einer gemiſchten Subſtantz / und halte ſowol kalte als warme Theile in ſich / jedoch alſo / daß die Kälte den Vorzug behalten / in paſſivis aber trucknet er nach Galeni Meynung bis auf den dritten Grad / wan er ſtarck iſt.

Was

Was die andern Qualitäten des Eßigs betrifft / ſo iſt er ſubtil, dringet ein / machet dünne / treibet den Schweiß / ziehet aber zuſammen und widerſtehet dem Gifft / aus welchen dann erhellet / daß er in activis nicht gantz heiß / noch gantz kalt / ſondern vermengter Subſtantz ſey; Wie dann ſolche Vermiſchung noch mehr entdecket wird / wann man ihn auf Sal Tartari gieſſet / und durch Deſtilliren wieder davon abziehet / ſintemahl alsdann des Weinſtein-Saltz die Schärffe des Eßigs gantz in ſich ſauget und zurück behält / alſo / daß nichts als die wäſſerigten ungeſchmackten Theile des Eßigs herüber ſteigen. Wie durch ein Vergröſſerungs-Glaß allerhand kleine Würmer und ander Ungeziefer in dem Eßig geſehen werde / ſiehe unter dem Worte **Vergröſſerungs-Glaß.**

Eſt, Eſt, iſt ein bekanntes Wort welches in Auskoſten eines guten Weins oder andern Getränckes gemeiniglich geſaget wird / wann man es gut und der gerühmten Qualität gemäß befindet. Es ziehet aber eigentlich ſeinen Urſprung aus folgender Begebenheit: Ein gewiſſer Prælat, welcher gern guten Wein tranck / ſchickte / als er in Italien reiſete / einen ſeiner Diener allezeit eine halbe Tage-Reiſe voraus / daß er die beſten Weine die er unterweges antreffen würde / auskoſten / und wo er den Beſten befunden / an die Haus-Thüre das Wort Eſt anſchreiben ſolte / welches dieſer dann auch (als deſſen Intereſſe mit darunter verſirte) getreulich gethan / und ſeinem Herrn ſo viel Eſt auffſuchte / daß ſolcher endlich ſich in den guten Wein zu tode geſoffen / und hierauf von bemeldten ſeinen treuen Diener folgende Grab-Schrifft erhalten:

Propter Eſt, Eſt, Dominus meus
mortuus eſt.

Euter / Ubera, von gute Küchen / werden wegen ihrer luckern und weichen Subſtantz / ſehr hoch und vor Lecker-Bißlein gehalten; man ſchneidet ſie in Stücken / fricaſſiret ſie wie junge Hüner oder Tauben / man ſchneidet ſie auch / nachdem ſie geſotten / in dünne Stücken / und röſtet ſie in der Pfanne.

Bey denen Römern wurde der Unter-Bauch von einer Sau-Mutter / oder das Theil unter dem Nabel mit ſamt dem Euter von ihnen zuſammen Sumen genannt / vor eine groſſe Delicateſſe gehalten / und zwar muſte es von einer Sau ſeyn / die das erſte mahl geworffen / auch an welche die Jungen noch nicht geſogen hatten; dahero es auch ſofort den andern Tag nach der Geburt muſte ausgeſchnitten werden.

Exotica alimenta, ſeynd ſolche Dinge / welche ihren Urſprung nicht aus Europa haben / ſondern aus andern Welt-Theilen zu uns gebracht werden; als da ſeynd Indianiſche Vogel-Neſter / Battaden, Aſia oder

Aufthun und beyzeiten/ weiche letz-
tigen Tage alle von wohlgiftigen Kräu-
ten als fremde Feder-Vieh an sonder-
liche Condimenta gerechnet wer-
den.

Eyer/ Ova, der Ovuli,
welche das Feder-Vieh den Men-
schen zur Speise darreichet/ an solchen
ist das Gelbere der Dotter/ und das
Eyer-Klare/ das Weisse vom Ey/
der Dotter/ Vitellus, welcher zwar
gemeiniglich/ ausser sich doch
ein wenig an Wärme weich/ doch nur
dauer und in Wasser verwandelt; hin-
gegen aber er sich auch leicht/ und
weit zur Hitze/ sintemalen ihr Dot-
ter gelappelt/ und solcher gleich die
gröbsten Theil. Das Eyer-Klare in
Wasser vom Ey hervor fleust/ ist solches
kalt/ hart-dauich/ und weicher dicker
aber zähe Gebild; Derohalben
wann man diese beyde es-bare Stü-
cke/ ihren Temperament nach/ mit
einander vergleichet/ so kommt zwar
ein Symmetron heraus/ welches aber
zur Kälte sich neiget. Der gröste
Unterschied der Eyer bestehet (1) in
Ansehung der Gestaltung von welchen
so gelagen worden. (2) Nach ihrer
Zubereitung. Und (3) nach einigen
andern Umständen mehr.

Dem ersten Unterschied nach/ so
synd es (1) entweder Hühner Eyer/
die den Namen von allen haben/ weil
keine Federer in Krauchen mehrender/
und weniger beschwernde Speise als
die Hühner-Eyer gerechnet werden/
und deshalbe eine Kraffe von Essen
und Trincken zu gleich in sich haben/
2. Pfauen-Eyer/ diese sind gere-
lich mit schwarzen Flecken gesprenget.
Galenus will sie ihrer Gänglichkeit hal-
ber in der Speise denen Hühner-Eyern
vorziehen; weil mir sie doch selbe sonst
nicht als diese haben/ als werden sie
vielmehr zur Zucht aufbehalten.

3. Auer-Hahnen-Eyer/ diese sind
gros genug/ haben aber so gute Sub-
stantz und Gelchmack nicht als die vor-
hergehende.

4. Gänse-Eyer: diese sind ge-
meiniglich die Dotterer/ dicker Sub-
stantz und schwer zu verdauen.

5. Enten-Eyer: sind viel grösser
und ungleicher als andere Eyer. Im
Baaren aber/ die solche wieder ausaus-
beiten/ mögen solche besser vertragen
können. Alle Eyer wo jungen seynd
und wohlgefuttertem Vieh sind beser
als die von alten magern; Jungelichen
hält man auch die Eyer beisammen
Hennen die einen Hahn bey sich ha-
ben/ vor bester/ als die/ welche keinen
haben/ nie ist dann auch solchen ein
Eyener also eyen.

Der Eyer Zubereitung betref-
fend/ so heissen einige/ einen von seinen
zweyen abgesonderten Eyer-Dotteren
in ein Spoh-Glas/ Spanischen Wind
fallen/ etwanlen solches auch und eh-
ment es ist ein sonderbahrer Confer-
tativ. Die pulverisirten Eyern sol-
man

1. Ova Elixa, die Gesottene/ die
blos

tige seynd nach dem unterschiedlichen Grad des Feuers der ihnen gegeben wird. (1) Sorbilia, schlurff- oder gantz weich gesottene Eyer/ welche/ nemlich nur einmahl durchwärmet/ und also noch dünne/ und gleichsam halb roh sind; diese/ nachdem sie ein wenig gesaltzen/ trincket man sie schlechter Dings aus/ wie sie da sind; es gehören aber darzu gantz frische/ die nur einen Tage alt seyn; Ihre Würckung bestehet darinn/ daß sie die verlohrne Kräffte wohl ergäntzen/ den Leib erweichen/ und befeuchten/ dahero sie denen Roh-hälsigen/ Hustenden und Schwindsüchtigen öffters zu geniessen verordnet werden. (2) Tremula sive mollia, weiche Eyer/ welche etwas mehr von der Wärme empfunden/ so daß sie zwar eine Consistentz erlanget/ aber doch in der Hand annoch zittern; Diese nähren mehr als die Vorigen/ geben leicht und rein Geblüt/ und sind dem Magen angenehm; man isset sie mit ein wenig Saltz und Butter/ einige tuncken schmal-geschnitten Brodt hinein/ daher sie der gemeine Mann Stip-Eyer nennet. Die Salernitanische Schul will/ daß man nach jeden Ey/ so man ausgeschlurfft/ einen guten Trunck darauf setzen soll. (3) Densata sive mediocriter dura, Dotter-weiche Eyer/ in welchen das Weisse zwar härtlich gekocht/ der Dotter aber annoch weich ist. Diese nehren mehr als die weichen/ und zwar wird diese Art Eyer nicht allein in ihren Schalen also gesotten/ sondern man zerbricht auch die Schalen/ und lässet die Eyer in heisses Wasser/ oder Fleisch-Brüh fallen/ daraus dann Ova effusa, gefüllete Eyer/ oder Ochsen-Augen werden; Welche Bereitung eine der gesundesten ist. (4) Dura hart-gesottene Eyer/ da beydes/ Dotter und Weisses hart gekocht wird; Diese sind schwer zu verdauen/ machen dickes Geblüt/ und verstopffen den Leib; des Sommers beleget man den Salat damit/ doch wäre es besser im Kochen eine Maaß zu halten/ und sie nicht bis zu der vollen Härte zu sieden.

2. Suffocata, gedämpffte Eyer; diese werden also zugerichtet/ daß man deren etliche Stücke in ein bequem Geschirr schläget/ etwas Saltz/ Butter/ Zucker/ Wein/ zuweilen auch Eßig oder Citronen-Safft hinzu thut/ das Geschirr mit dem Deckel wohl verwahret/ in einem Kessel mit heissem Wasser setzet/ und zu einer mittelmässigen Consistentz zusammen laufsen lässet; Diese geben kräfftige Nahrung/ sind wohlschmeckend/ und dienen vor alte/ schwache und genesende Leute/ wann aber diese Eyer über die Zeit kochen/ und zu dicke werden/ sind sie denen gemeinen gleich.

3. Assa sive Tosta, in der Asche gebrahtene Eyer; diese verscharret man in heisser Asche/ und nachdem sie kurtz oder lang darinn liegen/ so lauffen sie viel oder wenig zusammen/ also/ daß man sie durch dieses Mittel eben als

durch Waſſer weich oder hart zurich-
ten kan; Einige ſagen ſie ſeyn über-
flüſſig ſüſſen; und meynen/ daß ſie
alſo beſſer aufdauwen können als
wenn ſie mit Milch übertrieben/ aber
ſo wol jene als dieſe/ müſſen denen im
Waſſer geſottenen/ und denen die
Dämpffen meiden/ und können nur
der von ſchmackhafftes noch geſunde
paſſiren/ indem ſie ertlangen viel-
mehr ein Empyreuma, oder beren
digen Geſchmack/ werden wieder um
hitzhaltig.

4. Frixa in Sartagine, in der
Pfanne zugerichtete Eyer; dieſe
werden auf unterſchiedliche Weiſe
bereitet: Als (a) lotegra ſeu ſper-
ſa Eyer/ welche man in Butter ſchla-
get/ alſo daß die Dottern ganz blei-
ben. (b) Conquaſſata, getriebene
Eyer/ da man Butter und Meelbe
beyeinander treibet/ und mit Brü-
he/ Salz und Peterſile über gantzer
Mitterne zurichtet. (c) In placen-
tam frixta, Eyer-Kuchen/ welche
aus dem Gerührten entſtehen/ wann
man ſie ohne Umkehren backen laſſet/
worauf denſelben Zwiebeln/ Speck
und allerley andere Zuthat vermen-
gendlichſt wird; und wolwol alle in
der Pfannen zugerichtete Eyer gar
wenig zur Geſundheit nützen/ ſeyn
denn wolwol vor Diſſolving im Mor-
gen Trunckfremd in Balle ſich leicht ver-
wandelnd; und darinn Auffloſſen ver-
urſachend gehalten werden; ſo iſt doch
unter ihnen in ſolcher Unterſchied/ daß
man denen gerührten Eyern noch der
Gelindeſten unter allen denenſelbe
gleich die andere/ und denen Eyer-
Kuchen/ als den ſchlechteſten/ billig
bey letzt anweiſet.

5. Rotata, geſchlederte Eyer/
ſolche werden zum Zubereiten im
Gebrauch/ welche/ wann ſie ihre Feſt
gar machen wollen/ darein ein ein
Schlender legen/ und ſie alſo herum
drehen bis ſie durch die heffige Be-
wegung gahr werden. Hierzu
ſolche man auch noch die im heiſſen
Sande durch der Sonnen-Hitz ge-
ſochte Eyer zehlen/ derjenigen in dem
Sande ſtehen/ und andern Africani-
ſchen Provintzen viel pflegen gebrau-
chet zu werden. Die alten Römer
hatten auch auch ihre Ova ſyrapatina,
Sphongia, Fricaſſata und andere
Arten mehr/ welcher Nahmen beym
Cael. Apitio in libris de re Culinaria
zu finden. Noch einigen andern Un-
terſchied können die Eyer ſein:

1. Ratione quantitatis, ob ſie
groß oder klein ſeyn; da dann einige
ſind von einer und andere auß zwey
Dottern.

2. Ratione Coloris, da man lie-
bet die gantz weiſſe als gebildeten
erwehlet/ als welche meiſt zur Meſſer-
ſpeiſen ſich neigen.

3. Forma, nach welcher man die-
ſelbe bald aus denen langen und
ſpitzigen Gerſten/ Gännen/ das an-
dern rundlichten aber Hennen aus-
kommen; jeder man auch zur Speiſe
ins

Digitized by Google

lieber die Cacuminata oder Spitzige wohlet.

4. Temporis, der Zeit; dann die gantz frische Eyer sind voll / und sonderlich / wann sie von jungen wohlgefutterten Hünern / um den vollen Mond geleget worden. Daher schreiben die Salernitani:

Ova recentia, vina rubentia, pinguia jura
Cum similapura, naturæ sunt valitura.
Frische Eyer / fetter Brühen und röhtlich Wein
Bey einer frischen Semmel gesund seyn.

Was die alten Eyer anbetrifft / seynd dieselbe nicht voll / sondern gesetzt und kluckern im Schütteln; ja sie sind auch von Farben nicht so weiß / sondern gelblicht / und je älter je stinckender und schädlicher / daher man sich vor faulen Eyern als vor Gifft zu hüten hat; die mittelmässigen sind so viel besser als sie ihrer Geburt / und so viel ärger als sie dem Alterthum näher sind; mit denen faulen kan man die incubata, oder bebrütete Eyer nicht unbillig vergleichen.

Um aber das Alterthum der Eyer etwas zu verzögern / und dieselbe eine Zeitlang frisch zu erhalten / so legen sie einige im Hexel oder Heu / andere in Asche / oder pur Wasser / noch andere in eine starcke Saltz-Lacke / unter welche sie so viel Asche mischen / daß es ein Teig wird; diesen schlagen sie um ihre Hüner- und Enten-Eyer / wodurch sie sich zwey Jahr lang sollen frisch erhalten können. In dem Königreich Pegu leget man die Eyer in grosse erdene wohl-glasurte Töpffe / füllet alsdann solche mit Rüb- oder Baum-Oehl an / so bleiben sie auch lange frisch.

Eine sonderbahre Art die Eyer lang frisch zu behalten / ist auch diese: Man samlet / nehmlich diejenige Eyer / welche zwischen denen dreyen sogenannten Frauen-Tagen / als Mariä Heimsuchung / Mariä Himmelfahrt und Mariä Gebuhrt / vom 2. Julii an / bis auf den 8. Septembr. fallen; setzet hierauf ein Fäßlein zur Hand / füllet es an dem Boden einer Hand hoch mit wohltrockenen Säge-Spänen / stecket die Eyer mit der Spitzen darein / daß keines das andere berühre / überdecket dieses abermahl mit trockenen Säge-Spänen / einer guten Hand hoch / stecket wieder andere Eyer mit der Spitze darein / und dieses so offt bis das Fäßgen voll ist / oder die Eyer alle seyn; bedeckt sie hierauf wieder mit Säge-Späne / so bleiben sie sehr lang / und sonderlich die zu Ende des Augusti / oder im Anfang des Septembers gesamlete fast den gantzen übrigen Rest des Jahrs durch gut.

Eyer auf allerhand Farben / und zwar erstlich roht zu färben:

So nehmet Fernambucks-Späne so viel ihr wollet / schüttet sie in einem erdenen Hafen / und giesset etwas Bier oder Eßig darauf / werffet auch ein we-

nig kleingeſtoſſenen Alaun darein/ und laſſet es zuſammen ſo lange auffſieden bis es eine ſchöne rohte Farbe giebet/ alsdann leget die Eyer darein/ laſſet ſie hart ſieden; nehmet ſie hierauf/ wann ſie hübſch roht ſeyn/ heraus/ ſchmieret ſie mit ein wenig Butter/ reibet es mit einem Tüchlein ab/ ſo werden ſie ſchön und gläntzend.

Eyer blau zu ſieden:

Nehmet blau Späne/ gieſſet Waſſer daran/ laſſet es zuſammen ſieden/ werffet hierauf etwas Alaun darzu/ laſſet es wieder auffſieden/ leget hierauf die Eyer darein/ und verfahret wie zuvor.

Viol-braun zu färben:

So miſchet nur unter die vorige (aus Fernambuck-Spänen geſottene) rohte Farbe etwas wenig gemeine Lauge/ ſo habt ihr Violen-blau.

Gelb zu färben:

So ſiedet die äuſſerſten braunen Schelfen von Zwiebeln ein gut Theil im Waſſer/ und laſſet die Eyer darinn ſieden.

Auf ſolche gefärbte Eyer allerley Laub-Werck zu bilden:

So bindet auf das weiſſe Ey grüne Peterſilien-Blätter/ mit einem gemeinen weiſſen Zwirn an/ breitet die Blätter aber ſchön aus/ damit ſie ſich nicht runtzeln/ leget ſolches Ey/ nachdem ihr es roht/ blau oder gelb haben wollet/ in eine von zuvor beſchriebenen Farben/ und laſſet es darinn ſieden/ ſo wird das Ey ſich ſchön anfärben/ und hingegen weiß bleiben wo die Peterſilien-Blätter gelegen.

Allerhand Schrifften auf gefärbten Eyern vorzuſtellen:

So tuncket nur eine Schreib-Feder in Scheide-Waſſer/ und ſchreibet oder reiſſet damit was euch beliebet auf das gefärbte Ey/ ſo wird ſich ſolches auf das deutlichſte darauf zeigen.

Eyer bund-färbig zu marmoriren:

So umwindet ſie mit allerhand bunte Seide/ wickelt ſie in ein zartes Lümpelein/ und ſiedet ſie in einem mit Alaun geſchärfften Waſſer/ ſo läſſet die Seide die Farbe fahren/ und ziehet ſich in die Eyer-Schalen/ welche man alsdann mit Butter ferner ſchmieren/ und mit einem Tüchlein abreiben/ und gläntzend machen kan.

Will man/ daß die Hüner viele Eyer legen/ ſo miſchet man gantz klein zerſtoſſene Schnecken-Häuslein unter Kleyen/ machet beydes mit Wein an/ und giebet es denen Hünern vor/ oder aber miſchet Geis-Rauten darunter/ item, Hanff- und Neſſel-Saamen/ ſo legen ſie den gantzen Winter durch; vor allem aber muß man ihnen ein höltzernes weiß-bemahltes Ey in einem Korbe oder Neſte legen/ damit ſie daſelbſt hin ihre Eyer zu legen gewohnet werden/ und ſelbige nicht ſo leicht an unbekannte Oerter verſtecken.

Wann die Hüner ſehr glucktzen und Eyer legen/ ſo iſt es eine Anzeige/ daß ſie brühten wollen; Solchem nach/ ſoll man einen reinen Korb oder

Neſt

Nest mit Heu anfüllen/und denen Hennen die Eyer darinn unterlegen/welche aber frisch und über 8. Tage nicht alt seyn/muß man mit den Händen nicht viel berühren/sondern nur ein oder etlich mahl umwenden/daher man sie zu solchem Ende mit einer Kohle bezeichnen kan/damit man desto weniger irre; Indessen muß die brütende Henne/so lange sie über denen Eyern sitzet/mit Futter und Tranck bestens versehen werden; und weil die jungen Hühnlein meistens den 21sten Tag auszuschlieffen pflegen/als hat man den neunzehenden fleissig nachzusehen/ob nicht denen in dem Eye verschlossenen junge Hühnlein/wann sie etwann zu schwach seyn/sich durch zu picken/in etwas zu Hülffe kommen könte.

Die beste Ausbrütung der Hüner geschiehet vor dem Voll-Mond im Sommer und Herbst/dann um solche Zeit werden die Eyer von der rauhen Lufft nicht so bald erkältet wie im Frühling; So muß man auch einer Hennen nicht zu viel Eyer unterlegen/und deren Zahl über 15/bis 18. nicht vergrössern/anbey die alte/lautere und untüchtige/so viel möglich/auslesen/und selbige ja nicht unterlegen/auch nicht diejenige Eyer so eine Henne das allererste mahl leget/weil selten etwas gutes daraus wird/und die Hennen die über lautern Eyern allzu lang sitzen/brüten sich wol öffters gar zu tode.

Es werden aber die frische und gute Eyer von denen schlechten dergestalt unterschieden: (1) Wann sie/indem man sie schüttelt/schlottern/so sind sie untauglich. (2) Wann sie in ein frisches Wasser geleget/schwimmen/sind sie ebenfalls nichts nutz/die aber zu Boden sincken sind gut. (3) Wann man die Eyer gegen die Sonne/oder das helle Tages-Licht hält/und solche schön hell scheinen/so hält man sie für frisch; hingegen aber wo der Dotter auf eben solche Art bleich scheinet/sind sie alt und untauglich.

Wie die Egyptier ihre Eyer in einem Back- oder Brüt-Ofen/vermittelst des Feuers Hitze/ausbrühten/ist unter dem Worte Ofen zu ersehen.

In wohl-bestelleten Haushaltungen Brüt- und Leg-Hennen/nebenst einen guten Haus-Hahn zu haben/ist ein nützliches und bequemes Ding/weil man im Nohtfall doch allezeit ein frisches Gericht Eyer davon haben kan. Ausser diesen kommen täglich genugsame Eyer/die entweder die Bauren zur Stadt bringen/oder von den Eyer-Käuffern und Sammlern zugeführet werden/auf dem Marckt.

In denen Städten wo viel Zucker-Raffinerien zu finden/da pflegen offt die Eyer zimlich eng zusammen zu gehen/weil/um den Zucker zu läutern/sehr viel Eyer erfordert werden.

Eyer-Brodt/solches ist der Zubereitung und Form nach unterschiedlich/nachdem nemlich/jemand in jener Absicht gn der sonst behörigen Zuthat nichts

nichts ermangeln laſſen will; in der Form differiret jedes Land und Stadt / und ſo auch in der Benennung; uns ſoll dieſes Orts genügen / einen guten Eyer-Brodts-Teig anzuweiſen:

Nehmet einen halben Nürnberger Metzen / Weitzen- oder Dinckel-Mehl / ſchlaget dreyßig gantze Eyer aus / zerklopffet ſie wohl / gieſſet anderthalb Seidlein (oder Nöſſel) Milch daran / und auch 2. Pfund friſches zerlaſſenes Schmaltz / imgleichen auch ein Seidlein gute Hefen von Weitzen / oder wo man es nicht haben kan / von gemeinen weiſſen Bier / rühret alles auf das beſte durcheinander / gieſſet es in das (in dem Back-Trog befindliche) Mehl / ſaltzet es / knettet und arbeitet den Teig damit ab / ſo lang bis er ſich von den Händen ablediget / und nimmer anhänget / laſſet ihn ſo lang an einen warmen Ort ſtehen / bis er ſich hebet / knettet ſelbigen von neuen ab / laſſet ihn zum andernahl ruhen und auffgehen / und formiret alsdann die Brodte daraus / die euch belieben.

Will man das Eyer-Brodt weniger oder mehr machen / ſo muß man auch nach Proportion obige Zuthaten vermindern oder vermehren.

Eyer auf Portugiſiſche Art zu machen:

So zerreibet man die Eyer-Dotter mit Roſen-Waſſer / läſſet ſie hierauf durch ein Haaren Siebe lauffen / und thut viel Puder-Zucker und eingemachte Citronen-Schalen daran / thut hierauf ſolches alles in einem Mörſer / und ſtöſſet es wohl durcheinander; ſchmeltzet hierauf Zucker und ſchäumet ſolchen; wann er nun beginnet zu ſieden / ſo thut man dieſes vermiſchte darein / und läſſet es ſo lange ſieden bis man es mit dem Meſſer auf ein Biſcuit ſtreichen kan / ſo daß es nicht davon flieſſe; die allerſchönſte Zwyback ſind hierzu die beſte; In Mangelung des Biſcuits kan man es auf ein Schnittlein weiſſes Brodt thun; die eingemachte Orangen-Blühte zieret dieſe Art Eyer ſehr wohl / wo man ein wenig Zucker mit Muſcus und Ambra vermenget / darüber ſtreuet / iſt dieſes Gebackene vollkommen gut.

Geſponnene Eyer zu machen:

So nehmet obige Portugieſiſche Vermengung / die aber ſo zäh ſeyn muß / daß man ſie kaum durch die Trichter-Löcher lauffen laſſen kan / kehret und wendet hernach den Trichter wie ihr wollet / damit die Vermengung in einem dicken Zucker-Syrup lauffe / jedoch daß ſie nicht aufeinander fallen / und einen Klumpen mache / ſondern ſich fein durcheinander ſchlinge bis der Trichter gantz leer iſt; hernach nehmet ihr ſie aus den Zucker mit einem kleinen Schaum-Löffel / welchen man zum Confituren gebrauchet / leget ſie hernach / dieweil ſie warm ſind / einen auf den andern auf einen Teller / ſtreuet Zucker darüber / und bezieret ſie mit etlichen Citronen Stücken / Caneel und

Piſta-

Pistachen; wollet ihr etliche grünfärbig machen / könnet ihr es mit grünen Fenchel thun / Viol-braun / mit Violen-Syrup / roht mit rohte Rüben / und so ferner /

Eyer-Mueß zu machen:

So nimm Eyer-Dottern / so viel du wilt / zerklopffe es wohl / hernach thue Wein und Zucker in einem Hafen / lasse es wohl heiß werden / alsdann schütte die zerklopfften Eyer-Dotter und Butter darein / rühre es untereinander / würtze es mit ein wenig Pfeffer / Zimmet und Muscaten-Blumen / mache es zurecht / und bestreue es mit Trisaneth.

Item. Nimm das Weisse von Eyern / zerklopffe es wohl / thue süssen Milch-Rohm und Rosen-Wasser daran / lasse es noch ein wenig kochen.

Eyer-Mueß-Torten zu machen:

So nimm eine dicke Milch / und thue einer Nuß groß frisches Schmaltz darein / lasse es sieden / und nimm hernach vier und zwantzig Eyer-Dottern / einen Löffel voll Semmel-Mehl / und wann die Milch anhebet zu sieden / so setze sie auf eine Kohlen / und rühre die Eyer darein / und lasse es gemachsam sieden bis es dick wird; nimm Zucker und Weinbeerlein / rühre es darunter / und thue es alsdann auf den Torten-Teig / lasse es eine halbe Stunde backen.

Eyer-Kraut zu machen:

So lasse so viel Schmaltz in einer Pfannen zergehen / daß nur der Boden bedecket ist / thue zerklopffte Eyer daran / giesse ein wenig davon in eine Pfanne / daß es gantz dünne wird; Wann es ein wenig gebacken / nimm es heraus / rolle die Blaten so viel du derer gemacht / wohl untereinander / alsdann zerschneide es als einen Kraut-Salat / mache eine Brühe von Milch-Rohm / Fleisch-Brühe / Eßig / ein wenig Ingwer und Muscaten-Blumen darüber.

Eyer-Käse zu machen:

So nimm zu einer Maaß Milch vier oder fünff Eyer / zerklopffe die Eyer wohl / seyhe sie in eine Meßinge Pfannen / klopffe die Milch darunter / auch einem Becher voll Molcken / setze es über das Feuer / rühre es bis es anfänget sich zu reissen / so thue den Molcken darauf / lasse ihn allgemach im Feuer gerinnen / wie einen Käß / wann der Molcken lauter wird / setze ihn ab / sprenge lauter Wasser darauf herum / decke ihn eine Weile mit einem weissen Tuch zu; Darnach hebe ihn mit einem saubern Schaum-Löffel heraus in ein Käß-Körblein / damit der Molcken davon kan trieffen; Wann du es nun wilt auf den Tisch geben / wende das Unterste über sich auf die Blatten / so kommet das Gemodelte hervor / das kanst du nach deinem Gefallen ausziehren.

Item. Nimm Eyer / so viel du wilt / und klopffe sie wohl / giesse ein wenig Rosen-Wasser daran / nimm eine gute dicke Milch in eine Pfanne /

und wenig Zucker darein / wann es fer-
dig / gieß sie gar offt vber Eyer Kuch-
lein / und lasse es einen Wall oder eis-
che thun / sehe zu daß es nicht hart
wird / thue es darnach in ein Kichlein /
gib es fait auf / man kan es auch mit
mit Mandeln beschicken.

Item. Wann den Eyer-Käß /
wann er weich wird / zerklopffe und
zerschlags wohl / schmalz klare
Schmaltzen darauß / lehre solche in
Mehl um / lasse Schmalz in einer
Pfannen heiß werden / backe die bes
weitere Schnitten fein gemach dars
inn / daß Schmalz nicht zu viel nicht
gar zu heiß werden. Wann du ihn an-
richtest / bestreue ihn mit Zucker und
Zimmet.

Eyer-Küchlein zu machen:

Nimm klauf oder sechs Eyer / klopffe
und thue sie in reine Schmaltz / als
wann du ein Engerlächtes weisst ma-
chen / und nähe es so lange bis es glatt
wird / wann es nun fast hart wird / so
rühre ein wenig Semmel-Mehl dar-
ein / daß es sein dicklich wird / darnach
thue es auf einen bähgenen Teller und
mache ein Schmaltz / heiß / lege darein
und backe es.

Item. Nimm den Eyer-Kuchen /
schneide Schnitten daraus / klopffe
Eyer / gieß Rosen-Wasser darauf
zu / drey / zieh die Schnitten durch /
backe es fein schnell / so du wilt / be-
streue es mit Zucker.

Eyer-Milch zu machen:

Nimm zum ersten in eine Milch
gute Milch / klopffe es recht / rühre es in
eine Pfannen und laß es sieden / rühre
recht / setze es über das Feuer / rühre es
fein herum / laß es anfangen zu gerinnen /
als dann thue es vom Feuer / gieß es in
einen gesalbten Sauben / rühre es um /
nim saltes Butterschmaltz / laß wider
und thue ein wenig Semmel darein.

Eyer-Torten zu machen:

Klaubt Eyer / quirl solche in reine
warme oder gesotene Fleisch-Brühe /
mache es gelb mit Safferan / lasse einen
Sud aufsieden / thue Rosinen / Zim-
men darein / rühre oder klopffe es in der
Pfannen / mache es zu der Dicking /
wie ein Gersch / thue auch Semmelt
Mehl darzu.

Eyer-Torten zu machen:

Nimm Mandeln und Nüssel /
stoß alles wohl / thue zum Weiß Ge-
wirz und Zucker darein / mache es wohl
durcheinander / gieß Schmalz darein /
thue es in einen Torten-Teig / backe es /
so setze es in einer Tortten-Pfannen /
und lasse es backen wie sichs gebühret.

Eingesottene Eyer mit der Weiß-
fisch-Speise in eine Schüssel zu ma-
chen: nim Eyer / rühre es wohl / mache
Semmel-Mehl darunter / so viel / daß
die Brühlein darauß machen kanst / las-
se es sieden in Schmaltz / du kanst auch
nach deinem Belieben Petersilien und
Zwiebel klein gehackt oder geschnitten /
darein thun / Wann sie nun alle ges
backen / so mache eine Brühe mit
Wein / Essig / Fisch-Brühe / Pfef-
fer / Ingwer / Muscatenblum / nim un-

tereinander geſotten / darüber / und beſtreue es mit Zucker.

Eyer-Stipplein.

Nimm ſiedend heiß Waſſer / und ſo viel Fleiſch-Brühe / thue ein gut Theil Kümmel darein / laſſe es ſieden / zertreibe die Eyer-Dottern damit / thue ein paar Löffel voll Wein daran / laſſe es wieder ſieden / und gieſſe es über geſchnitten Brodt.

Einen ſonderbaren Eyer-Kuchen am Spieſſe zu machen.

Nimm guten Milch-Rohm / ein paar Löffel Bier-Hefen / thue ein guten Theil Safferan / und ein wenig Butter darzu / klopffe es wohl durcheinander / mache einen Teig daraus / thue kleine Roſinlein darein / rolle den Teig / mache Stücke daraus / ſchmiere den Spieß mit Butter / doch daß er nicht zu fett werde; Wann du nun den Teig um den Spieß wilt winden / ſo kloffe ihn mit der Hand fein breit / winde ihn alsdann um den Spieſſe / klopffe ihn zuſammen / daß er breit werde / und ſich am Spieſe zudecke / darnach nimm ein ander Stück Teig / lege es an dem Spieſſe / winde es herum / wie das vorige / das thue ſo lange bis der Spieß voll wird / ſchlage es folgends alſo an / daß es überall gleich werde; Letzlich nimm einen Faden / binde ihn damit an / lege ihn zum Feuer / backe ihn / wann er halb gebacken / betreuffe ihn mit Butter / Saltz / auch den Teig ſo weit es recht iſt; und wann du die Röhren abſchneideſt / ſo tuncke den Eyer-Kuchen in zerlaſſene Butter / ſo iſt er recht.

Eyer zu füllen:

So nimm acht Eyer / ſiede ſie weich / mache ſie an der Spitzen auf / blaſe das gelbe davon / und röſte es fein weich in Schmaltz / hacke es klein / thue andere Eyer / auch Wein-Beer / Majoran und Peterſilie daran / mache es gelb / würtze es mit Pfeffer und Negelein / rühre es durcheinander / thue es wieder in das Ey / ſiede es eine Viertel Stunde / wanns geſotten thue die Schalen hinweg / und mache eine Brühe darüber.

F.

Fagonia vide *Pamphagonia.*

Famelica, oder Hungerland / wird in den andern Theil Utopiæ folgendergeſtalt beſchrieben / daß es ſey ein felſigt / bergig / unfruchtbar und ſandig Land / in welchem die Bäume gantz abgeſcheelet / und keine Frucht noch Zweige tragt. Das Erdreich bliebe allezeit erſtorben / und hätte weder Laub noch Gras; Man ſchreibet ſolches dem Fluch der Cereris zu / welche / als ſie ihre verlohrne Tochter zu Waſſer und zu Lande mit Sorgen geſuchet / endlich an dieſe Inſul gekommen / woſelbſt ſie Schiffbruch erlitten / und daher das Land verfluchet haben / daß es nimmer keine Frucht tragen ſoll; Dahero auch die Einwohner insgeſammt bleich und mager / und von zuſammen geſchrumpffter Haut ſeyn / mehr einen

Todten-Gerippe als Menſchen ähnlich ſehen. Wann ein Frembdling in ihre Inſul verfällt / der fett und dick iſt / ſo darff er ſich nur die Rechnung machen / daß er nicht lebendig wieder hinaus komme; Die Wälder dieſer Inſul ſeynd voller wilder Thiere / welche ſie **Nüchtern Magen** nennen; dieſes Thier erfüllet die Lufft mit ihrem Schalle / und wer es offt bellen höret / und ihm nichts zu Eſſen vorwirfft / der muß unfehlbar ſterben.

Faſelen / Phaſeolus Major ſeu Smilax hortenſis, C. B. Dolichus, Dod. **Phaſelen** oder **Steig-Bohnen** / ſind von Farben mancherley / in der Küche aber hält man am meiſten auf die weiſſen / welche ſonſt **Türckiſche** / oder **Welſche** / oder **Schminck-Bohnen** genennet werden. Dioſcorides, lib. 2. c. 100. kan ſie nicht mehr als die Bohnen loben / ſondern hält ſie auch vor hart / daulich und blehafftig. Galenus, lib. 1. aliment. facult. c. 25, ſaget von ſeinen Dolichis, daß ſie nicht weniger Nahrung als Erbſen geben; Und Hippocrates, lib. de Rat. Vict. bezeuget / daß ſie leichter als die Erbſen abgehen / auch weniger windhafft ſeyn. In Summa, gleich wie das Temperament der vorhergehenden gemeinen Bohnen mit dieſen Steig-Bohnen ſich vergleichet / alſo werden auch ihre Eigenſchafften nicht viel ſchelen / ſondern ſie gehören beyderſeits unter die harte daulichte und blehaffte Speiſen. Und ob gleich heute zu Tage einige die gemeine Bohnen vor geſunder und verdaulicher / als die **Faſelen** halten; So kan daſſelbe dennoch von dem abgetruckneten nicht verſtanden werden. Dannenhero jene bey uns auf vornehme Tafeln gar nicht kommen / dieſe aber / wann ſie wohl zugerichtet / davon nicht ausgeſchloſſen. Ihr Tiſch- und Küchen-Gebrauch iſt / daß man ſie noch iſſet / weil ſie jung ſeynd / und mit denen Schluben können gegeſſen werden; wann ſie aber Häutlein und Faden inwendig ſetzen / ziehet man ſie ab / und läſſet ſie darnach auffſieden / prägelt und würtzet ſie eben wie die Erbſen ſonder Schluben / der Rohm verbeſſert ihre Brühe nicht wenig / zumahl wann man ſelbige was dick haben will / diejenige welche geſaltzen ſind kan man in Kräuter-Suppen thun / oder auch wie die eingemachten Gurcken prägeln; Wann ſie auffgedörret ſind läſſet man ſie mit ein wenig Waſſer ſieden / darnach thut man ſie in Butter braunlicht gebratene Zwiebeln daran / und würtzet ſie eben wie die Erbſen gieſſet auch ein wenig Eßig darzu.

Faßnacht / Bacchanalia, Liberalia; ein dem Sauff- und Huren-Teufel zu Ehren angeſtelletes Feſt / an welchen unter denen Heyden (und wolte GOtt nicht auch heutiges Tages noch unter uns Chriſten) Freſſen / Sauffen / Huren / Buben und Spie-

len

len die beſte Kunſt war / wer nicht wacker mit machen / oder der gottloſen Einweyhung (die an 20. jährigen Manns- und Weibs-Bildern geſchahe) ſich widerſetzen wolte / der muſte ſelber auffgeopffert werden / daß man nicht wuſte wo er hin kahme; Jedoch als endlich dieſes unſinnige und verfluchte Feſt mit ſeinen teuffliſchen Geheimniſſen dem Raht zu Rom kund worden / wurde es abgeſchaffet / und bey groſſer Straffe / ferner zu halten / verboten. Seinen Urſprung ſoll es nach Herodoti Bericht / lib. 11. p. 118. in Egypten genommen haben / und von dar auf die Griechen / von denen Griechen aber auf die Römer kommen ſeyn; Die Griechen feyerten es alle drey Jahr / da dann ſonderlich die Weiber und Jungfrauen Thyrſos oder Epheu-Stöcke trugen / und toll und raſend den Bachum verehrten / als ob ſie ovando triumphirten. Vid. Alex. ab Alex. lib. 6. c. 19. Und gleichwol wurde dieſe Raſerey als eine heilige Ubung zur Reinigung der Seelen (oder vielmehr Verunreinigung derſelben) auf genommen / weswegen ſie nebſt einem friſchen Eye / auch eine Wanne gebrauchet / mit welcher man das Getreyde zu ſchwingen und zu reinigen pflegte. Es beſtand aber ſolche vermeynte Reinigung eigentlich darinn / daß Manns- und Weibs-Perſonen / verheyrahtete und ledigen Standes nackend zuſammen kahmen / und zwar des Nachts / die Köpffe und der Unter-Leib waren mit Wein-Blättern und Trauben umgeben / in der Hand trugen ſie die Epheu-Stäbe / und tantzeten alsdann ſo lange durcheinander bis ſie gantz ohnmächtig zur Erden niederfielen. Ob nun wol heutiges Tags / da wir unter Chriſtlicher Obrigkeit leben / dieſes Teufels-Feſt ſo gar öffentlich nicht mehr darff gehalten werden / ſo iſt doch Welt-kündig / was die ſogenante Carnevals, mit welchen Namen die heydniſche Bacchanalia nunmehro beleget worden / vor Uppigkeit u. Aergerniſſen / ſonderlich durch die Mumereyen und Maſqueraden (ich rede aber nicht von ſolche / die bey groſſer Herren Höfe zur vergönnter Gemühts Ergötzlichkeit im Schwange gehen / in ſo fern ſie in denen Gräntzen der Erbarkeit verbleiben) bey ſich führen / indem da nicht allein durch ſcheußliche Teufels-Larven / das Bild desjenigen dem man dienet an / das Eben-Bild GOttes aber ausgezogen wird / eben wie dorten die Römiſchen Weiber und Jungfrauen als Bacchus-Dienerinnen ſich verkleiden müſſen / ſondern es iſt das Freſſen und Sauffen / wie auch das Huren und Buben / ſonderlich weil die gröſte Carnevals- und Maſqueraden-Ubung bey Nacht geſchiehet / durch dabey vorfallende Gelegenheit an vielen Orten ſo gemein als nimmer ſolches in denen heydniſchen Bacchanalibus hat können getrieben werden. Beſiehe hiervon mit mehren Herrnſchmied de

Bacchanal. Gerhard. Homil. Meiſneri Medit. Evangel. Wie mißfällig aber dem höchſten GOtt ein ſolches Moabitiſches und Midianitiſches Baals-Feſt (welchem Abgott die Heyden auf dem Berg Phegor, daher er auch Belphegor, heiſſet zu opffern/ die Römer ihn aber Priapum zu nennen pflegten) ſey/ und wie ſehr er ſolches zu ſtraffen pfleget/ ſolches iſt nicht allein aus denen in Heil. Schrifft/und ſonderlich an des verſoffenen Belſazars verzeichneten Exempel bekannt/ ſondern es geben auch die neuere Geſchichte zu erkennen/ wie offtmahls erſchröckliche Zeichen ſeines Zorns der höchſte GOtt über ſolche Faßnachts-Narren ergehen laſſen; Nur einiger zu gedencken/ iſt ja das traurige Exempel von den S. Veits-Tantz bekannt. An einem andern Orte truge es ſich zu/ daß/ als einsmahls einige vornehme Grafen wie Faunen oder Wald-Teufel ſich in der Faßnacht/ oder Carneval, maſquirten/ eine gleiche wie ſie vermaſquirte Perſon ſich mit in der Compagnie einfandte/ welche (als ungefehr ein Würffel aus dem Brett-Spiel auf die Erde fiel) das Licht vom Tiſch nahm/ und gleich als ob ſie ſolchem ſuchen wolten/ der vermaſquirten Perſonen ihre gepichte/ und mit Flachs überzogene Kleider dermaſſen entzündete/ daß ſie jämmerlich darinn verbrennen muſten; Dergleichen Tragœdie ſich an des Königs Caroli VI. in Franckreich Hofe zugetragen/ wie aus denen Hiſtorien bekannt iſt.

Am löblichſten thun diejenige Obrigkeiten/ welche dieſe teufeliſche Greuel gantz abſchaffen/ und bey hoher Straffe verbiehten/ und aus der Faßnacht zu ſolcher Zeit eine Faſt- und Buß-Nacht/ aus denen Bacchanalibus einen Aſcher-Mittwoch machen; die Prediger aber das vorhergehende Reminiſcere ihren Zuhörern wohl einſchärffen/ damit ſie an die heilige Paſſion gedenckende/ ſolcher laſterhafftigen und ſündlichen Vanitäten ſo viel leichter vergeſſen mögen.

Fäſſer/Dolia, Fr. *des Tonneaux*, ſind gewiſſe Cylinder/ oder auch oval-runde Gefäſſe/ in welche truckene und flüſſige Sachen eingethan/ darinn in der Haushaltung verwahret/ bey Kauffleuten aber über Land verſchicket werden; man nennet ſolche auch Tonnen/ Stück-Fäſſer zu Laſte/ Orhöffte/ Pipen/ Barils/ ꝛc. Eymers Dererjenigen welche die Haushaltung in Küch und Keller betreffend/ dieſes Orts allein zu gedencken/ ſo hat man darinn die Fleiſch- und Butter-Tonnen/ Hering/ Saltz und andere getrucknete oder eingemachter Victualien-Tonnen/ im Keller die Wein- und Bier-Fäſſer/ groſſe und kleine/ wie oben ſchon erzehlet worden. Die Kunſt ſolche Fäſſer zu machen/ ſoll Speuſippus, ein berühmter Philoſophus zu Athen/ erfunden haben; merckwürdig iſt/ daß

ſchon

ſchon im 2. Buch Moſis im 7. Capitel/ am 19. Vers/ der höltzern und ſteinern Gefäſſe gedacht wird/ und daß auch Hiob am 32. Capitel im 19. Vers der neuen Gefäß oder Fäſſer/ welche der Moſt zerreiſſet/ wann er zugeſtopffet iſt/ daß iſt/ wann er keine Lufft hat/ Meldung thut. Die Leute welche ſolche machen/ werden Faßbinders/ Küper/ Büttner oder Böttgers/ item, Binder genannt/ und ſeynd ſonderlich die Nutſche Büttners vor allen andern in ihrer Kunſt und Profeſſion wohlerfahren; Wie dann in der Weltberühmten Stadt Nürenberg nicht allein groſſe Wein Fäſſer/ die viel Fuder und Ahmen halten/ ſondern auch kleine und groſſe künſtliche Fäſſer von ſonderbahre Invention zu finden (als daß man aus einem Faſſe/ welches nur einen Granen hat/ doch viererley Wein zapffen kan) item, daß 15/ und mehr Stück kleiner Fäſſer aneinander hangen/ deren doch jedes ſeinen Boden/ Dauben und Reiffe hat/ eben wie ein einfaches Faß/ und doch nicht das geringſte Geleimte noch Genagelte daran zu ſehen iſt. Der Bund-farbigen Abgebende/ in welchen ſie ebenfalls ihre Kunſt beweiſen/ anjetzo zu geſchweigen und nur vors erſte einiger ſonderbahren groſſen Wein-Fäſſer zu gedencken/ die in Teutſchland zu ſehen ſeyn/ ſo iſt von ſolchen jederzeit berühmt geweſen das groſſe Faß zu Heydelberg/ welches Ao. 1608. auf Befehl des Pfaltz-Grafen/ Friderichs/ verfertiget worden; Es hält 133. Fuder/ 3. Ohm und 3. Viertel Weins/ welches ausmachet 65332. Maaß/ daß ſind 1360. Ahmen/ wañ man 10. Ahm auf ein Fuder und 48. Maaß auf eine Ahm rechnet. An dieſem Faß iſt eine Stiege von 27. Staffeln/ von welcher quer hinüber ein Brücklein geleget iſt; es hat 24. groſſe eiſerne Reiffe/ welche 122. Centner am Gewichte halten/ inwendig iſt es ſo hoch/ daß ein Renn-Spieß oder Thurnier-Lantze auffgericht darinn zu ſtehen Platz hat. Wer dieſes Faß beſichtiget/ der nimmt ſein Wahrzeichen wohl in acht/ welche ſind eine Nacht-Eule/ ein Affe/ und ein Löw ohne Zunge. Das andere groſſe Faß lieget zu Gröningen/ einem kleinen Städtlein in dem Fürſtenthum Halberſtadt/ es iſt noch gröſſer als das Heydelberger/ und hält 161. Fuder und 16. Viertel Weins/ oder 966. Ahmen/ und 16. Stübgen/ das Fuder zu 6. Ahmen gerechnet; Im übrigen iſt dieſes Faß 30. Werck-Schuhe lang/ und inwendig 18. Schuhe und 2. Zoll hoch/ 93. Holtz-Stäbe oder Tauben ſind daran verbauet/ jede von 30. Werck-Schuhe in der Länge/ wie auch 316. Paar eiſerne Schienen/ womit die Reiffe beſchlagen ſind/ und 955. geſchnittene eiſerne Schrauben/ womit die Reiff-Schienen zuſammen geſchrauber ſind/ daß demnach das gantze Eiſen-Werck 123. Centner und 99. Pfund/ das ledige Faß aber 636. Centner und 18. Pfund wieget.

Der

Der Unterſcheid dieſer beyden Fäſſer iſt aus eines jeden Maaß zu erſehen/ woraus erhellet/ daß das Gröninger Faß 11980. Maaß/ oder halbe Stübgen/ welche 24. Fuder/ 5. Ahm und 60. Maaß ausmachen; die Ahm zu 80. Maaß/ und das Fuder zu 6. Ahm gerechnet/ und alſo um ein ſiebenden Theil gröſſer als das Heydelbergiſche Wein-Faß ſey.

Keine kleine Fäſſer ſind es auch die man in dem Würtzburgiſchen Schloß-Keller findet/ inmaſſen der kleinſte von denen darum liegenden eiſernen Reiffen bey 300. Pfund wieget.

Ein ſonderbahres groſſes Faß findet man auch in der Chur-Sächſiſchen unüberwindlichen Berg-Veſtung Königsſtein/ 3. Meile von Dreßden/ von welchen der Chur-Sächſiſche Kellermeiſter/ Johann Wolff, folgende Beſchreibung hinterlaſſen:

Es hat der Durchlauchtigſte Fürſt und Herr/ Herr Johann Georg der Andere/ Hertzog zu Sachſen/ Jülich/ Cleve und Berg/ des Heil. Römiſchen Reichs Ertz-Marſchall und Chur-Fürſt/ ꝛc. ꝛc. Mein gnädigſter Chur-Fürſt und Herr/ hochſeligſten Gedächtniß/ reſolviret/ auf Dero Haupt- und Berg-Veſtung Königſtein/ an ſtatt des vorigen groſſen Faſſes/ welches ſein hochſeligſter Herr Vater/ glorwürdigſter Gedächtniß/ der auch Durchlauchtigſte Hochgebohrne Fürſt und Herr/ Herr Johann Georg der Erſte/ des Heil. Römiſchen Reichs Ertz-Marſchall und Chur-Fürſt/ ꝛc. ꝛc. hat bauen laſſen/ ein neues/ und zwar um ein ziemlich Theil gröſſeres Faß bauen zu laſſen/ deswegen gnädigſte Anordnung gethan/ daß Ao. 1670. das Holtz auf der Görlitzer Heyde geſchlagen/ und nach und nach auf gedachte Berg-Veſtung Königſtein angeführet worden/ bis endlich Ao. 1678. den 19. Auguſti zur Verfertigung des neuen Faſſes der Anfang gemachet/ und bis Ao. 1680. den 17. Auguſti (und alſo zwey Jahr weniger zwey Tage/ kurtz vor Ihrer Chur-Fürſtl. Durchl. hochſeligſten tödtlichen Hintritt) die Vollführung des neuen groſſen Faſſes erfolget; So iſt demnach von höchſtgedachter Ihr. Chur-Fürſtl. Durchl. die gnädige Anordnung geſchehen/ daß dieſes Faß/ ſo bald es möglich/ mit Wein möchte angefüllet werden; Weil Sie aber hierüber Todes verblichen/ ſo hat der itzt regierende Chur-Fürſt/ der Durchl. Fürſt und Herr/ Herr Johann Georg der Dritte/ des Heil. Römiſchen Reichs Ertz-Marſchall und Chur-Fürſt/ ꝛc. ꝛc. bey Antretung ſeiner hochlöblichen Landes-Regierung/ gnädigſt angeordnet/ daß nicht allein/ was in der Kellerey und an dem Faſſe zu repariren/ vollends verfertiget werden/ ſondern auch die Anfüllung geſchehen möchte/ deswegen der Anfang Ao. 1680. den 26 Auguſti gemachet/ und bis zu gäntzlicher Vollführung fortgefahren worden/ ſo den 21 Dec. ermel-

ermelten Jahrs / und also in 16 Wochen ihre Endschafft erreichte.

Damit man aber wissen möchte / was nicht allein das Faß an der Vi-sier halte / sondern auch wie lang / weit und schwer es an Holtz / Eisen und Wein / auch was sonsten dabey merckwürdig sey / als ist solches alles mit Fleiß angemercket und auffgezeichnet worden; Nemlich

Es ist gedachtes Faß an der Länge 16. Ellen weniger 6. Zoll / oder 31. und ein halb Werck-Schuhe / über dem Diameter aber 11. Ellen weniger 4. Zolle / oder 20. oder ein halb Werck-Schuhe / 8. Zoll / hat 143. Tauben / die am Haupte 6. Zoll / in der Mitten aber 4. Zoll starck / hat in beyden Böden 61. Stücken / die sind an der Stärcke 6 Zoll / die Breite aber an den Stücken ist unterschiedlich; In beyden Böden sind 360. höltzerne Dübel / vor jedem Boden 4. eichene Spangen / jede mit 2. Eysen verwahret / an jedem Haupte einen höltzernen Felgen-Reiffen / 30. eiserne Reiffen / jeder mit 2. Schrauben / 8. eichene Lager / unter jedem Lager 4. anderthalb-ellige Lager-Steine / auf beyden Seiten des Fasses ein durchgehendes Gesimse / da auf jedem 23. grosse und kleine Willkommen stehen / unter welchen die grössesten (derer an der Zahl 10. sind) jeder 8. Maaß hält / und auf jedem diesem Willkommen auf einer Seiten das gantze Chur-Sächsische Wappen / auf der andern Seite aber die Berg-Vestung Königstein zierlich gemahlet ist; Die andern Willkommen verjungen sich bis auf ein Maaß. An dem vordern Boden stehet das Chur-Sächsische Wappen in Holtz geschnitten / mit dieser Umschrifft:

HONNY SOIT QUI MALY PENSE.

Neben dem Wappen stehen zwey Bachus-Kinder mit Wein-Trauben / wie auch über der Thüre / so in das grosse Faß gehet / ein grosser Bachus-Kopff mit Wein-Früchten und Berg-Hörnern umgeben / so nebenst dem Lager-Spangen- und Felgen-Reiffen weiß / zum Theil vergüldet / und mit hangenden Festonen gemahlet; Auf das Faß gehet eine Wendel-Treppe von 37. Staffeln / von welcher man auf die Gallerey kommt / so auf dem grossen Faß gebauet / mit einem eisernen Gatter-Werck umgeben / gleichfalls weiß gemahlet / und zum Theil vergüldet ist; Dieses alles wieget am Gewichte zusammen 881. Centner 29. Pfund.

An der Visier hält dieses Faß 3319. Eymer / 3. Maaß / den Eymer zu 74. Maaß gerechnet / thut an Dreßdnischen Fässern 584. Faß / 4. Eymer / 32. Maaß / an Fudern aber 276 Fuder 7½ Eymer / 3. Maaß / das Fuder zu 12. Eymer.

Nun wieget ein Maaß Wein zwey Pfund Kramer Gewichte / thut der Wein an schweren Gewichte / weil alles darnach gewogen / 5458. Centner,

27. Pfund; Iſt alſo die gantze Schwere des Faſſes / wie es anjetzo voll lieget / 6348. Centner, 23. Pfund. Dieſe faſt lieget auf einem gewölbten Keller / in welchem 10. Kufen liegen / jede von 200 Eymer / oder 16. Fuder und 8. Eymern. Und dieſes iſt kürtzlich die Beſchreibung des groſſen Faſſes.

Was das Viſiren der Fäſſer betrifft / wird von ſolchen unter dem Worte *Viſiren* ausführliche Meldung gethan. Denen Haus-Vätern ſoll allhier nur ein klein Compendium eines Viſir-Maaſſes (welches ſie zum Gebrauch in ihren Haushaltungen ohne beſchwerliches und kopffbrechendes Ausrechnen ſelbſt machen können) gegeben werden: Man machet nemlich von Pergament ſchmale Riemen / etwann eines guten halben Daumens breit / leimet dieſelbige mit guten ſtarcken Mund-Leim zuſammen / alſo daß man eine Schnur von 25. bis 60 Schuhe lang haben / und damit ein und andere Sachen abmeſſen / alſo auch zu dem Viſiren der Fäſſer ſelbige mit ſonderbahrem Vortheil und Bequemlichkeit gebrauchen kan. Dieſe Schnure theilet man aus von Schuh zu Schuh / hernach auch einen jeglichen Schuh in zehen Zoll / und einen Zoll ferner in 10. gleiche Theile / unterſcheidet mit gewiſſen Zeichen / die Schuhe / Zoll und zehende Theile der Zolle / laſſet hernach von einem Dreher aus guten Büchs-Birn / oder andern ſaubern harten Holtz eine runde Caſpel oder Büchſe drehen / damit man die Schnure aus ſolcher heraus ziehen / und auch wieder hinein winden / auch ſelbige bequem bey ſich im Sacke tragen könne. Ferner läſſet man ein Wein-Faß aufs fleiſſigſte eichen und daran bezeichnen / wie viel Fuder / Ahmen / Viertel / Maaß / halbe oder Echt-Maaß ſelbiges halte. Hierauf miſſet man mit dieſer Schnure um das Faß nach der Länge und auch die Dicke des Bauchs um den Spund herum / ſo daß die Schnure juſt von der Mitte der Böden und der Mitte der Dicke zuſammen gehe. Addiret hierauf die Summa der Werck-Schuhe / Zoll und zehenden Theil der Zollen mit Fleiß zuſammen; Dieſe Summam behält man allezeit zum Fundament, nach welchen man alsdann alle Fäſſer abmeſſen / und den Inhalt folgendergeſtalt finden kan: Als zum Exempel: Man hätte ein ander Faß / ſo mit Wein oder Bier gefüllet / vor ſich / welches man kauffen oder verkauffen wolte / ſolches Faß aber wäre nicht viſiret / oder geeichet / ſo miſſet man mit gedachtem Schnur dieſes Faß nach der Länge und Dicke in allen Stücken / gleich wie voriges / ſetzet es hernach in die Regul de Tri, und ſpricht: So viel Schuhe / Zoll und 10 Theil eines Zolls hat das vorige Faß gegeben / an Fudern / Ahmen / Viertel / Maaß / halbe und Echt-Maaß / was giebet das andere Faß ſo man jetzo kauffen oder verkauffen will / ſo wird zum Facit der

gewiſſe

zuvor sindet herausstommen: Also thun sie auf diese Weis mit allen Weins-Festen procediren.

Fasten / Jejunare, Jeunere, heisst der Speise sich eine Zeitlang enthalten, und dieses zwar aus unterschiedlichen Bewegs-Ursachen, welche zusammt der Weiss / wie solches recht und Gott-gefällig beschehen ist. (a) Um dasselbe dem Mangen einigen Anstand zu geben / kommt es die darum reitenden Cavalieren dess besser getahnen / wann / Alle heisse / Mast-mehl / Cavarne / inacht / Mast-Krauchsteinen werden durch Kalten und Erhaltung von der Speise cassiren. (b) Ist ein gutmeinender Christ / wann derselbe einen die beschriebene Speis / zur Straffe seiner Sünd / gedachtes eingenommen / und er nur / Zeitung durch Hunger gequälet wird / aber so gar kein Lust zu essen mag. Und (c) Sollen bey manchen Jrrungen / der nicht viel zu sagen und zu trachten hat / sehr viele Fast-Tage / auch unter dem Wilden ein. Unter allen Fasten ist das gemeinschädlich / welcher der Bapst und Jrrhaben / Bapsthum heisset / (dann man sich nehmlich deswegen / um Gehelt bemühet / und einiger Meynung nach / durch solch Casteyen seines Leibes / ein verdienstliches Werck thun möge) gebräuchet / hierüber sich die andern Christen / als welche sich solcher alten / ihren beschwornen Satzungen also ein Spiel der Bapst-mässigen / sondern auch die Christliche Kirch nothwendige Werck einschärffen / Dahero auch das Wortlein vor eine Tod-Sünde gnadet wird / Es stosst aber über vermeldte Festen / wie solche Herr Weigandt in seinem Tractat, von Erhaltung eines langen Lebens / anführet / die 40. Tage vor Ostern / die Quatember-Zeit / Vigilien / welchen Apostel-s. einigen andern Fest-Tagen vorgehet / das ganze heilige Fasten vor Ostern / Jejunium quadragesimale / gegnalisiert gemeiniglich nach der Meynung nach vor Ehrerbietigkeit unsers Herrn u. Seligmachers / Jesu Christi / wie auch von Apostlen selbst eingesetzet worden / hintemalen der ob. Canon Apostolorum besaget: Si quis Episcopus, aut Presbyter, aut Diaconus, aut Lector, aut Cantor, Sacrum quadragesimale Pascha, aut quartam feriam aut parasceven non jejunaverit deponatur. Um die Quatember oder Aenderungen der vier Zeiten / das ist / in den Martio, Junio, September und December, und zwar allemahl an einer Mittwoch oder einen / damit der Jejunium-Wechsel Gott gefälliger angefangen werde. Et licet annus per quatuor celebretur tempora, & si quatenus Solenne agatur jejunium. Wie die Patres Canisii Worte in den Can. 1. Dist. 6. lautet. Hierzu kommt auch theil nach den Quatember die Ordinationes

der Geiſtlichen geſchehen) daß ſolcher wegen die Kirche / auch faſte und behte / damit keine unwürdige oder gar ſchädliche Perſonen zu denen heiligen Würden u. Aempter gelangen mögen. Die Tage vor denen Apoſteln und andern groſſen Feſt-Tagen ſind ebenfalls Vigilien genannt worden / weil man vor Zeiten die gantze Nacht ſich auf das inſtehende Feſt durch Wachen und Behten bereitet. Nachdem aber unter dem Weitzen oder denen Frommen ſich auch das Unkraut der Böſewichte eingefunden / welche bey dieſer Gelegenheit die Wercke der Finſterniß verübet / als hat man das Wachen abgeſchaffet / und an deſſen ſtatt das Faſten eingeführet. Jedoch werden eigentlich nach Erklährung Durandi in ſeinem Rationali Divinorum Officiorum nur vier Apoſtel Feſte mit Vigilien bechret / dann weil die Gedächtniſſe Petri und Pauli, wie auch Simonis und Judæ zugleich begangen werden / entſtehen dannenhero nur 2. Vigilien, die dritte iſt dem Feſt Matthæi, und die vierte dem Feſt Andræ beygeleget. Daß ein gleiches wegen der Feſte der übrigen Apoſtel nicht befohlen worden / haben einige Hinderungen verurſachet; Nemlich das Feſt Philippi und Jacobi fält auf dem erſten May-Monaht und alſo zwiſchen Oſtern und Pfingſten / um welche Zeit es ſich gebühret / daß die Kirche wegen der Aufferſtehung Chriſti ſich frölich erzeige / mit nichten aber eine Faſten ausſchreiben laſſe. Jacobus Zebedæi Sohn iſt im Oſter-Feſt von Herode getödtet worden. Act. 12. v. 3. Und alſo hat er weder Feſt noch Vigilien, dann das Feſt Jacobi, ſo den 25. Julii gefeyret wird / betrifft nur allein die Translation ſeiner Reliquien in Spanien. Zu dem Feſte Bartholomæi hat ſich keine Vigilie geſchicket / weil ſelbiger Apoſtel / nachdem er geſchunden worden / noch einen gantzen Tag gelebet / und alſo wieder die Art aller andern Vigilien, die Seinige hätte zwey Tage vor dem Feſte müſſen gehalten werden. Das Feſt des Heil. Thomæ fällt in die Advents-Zeit / da man ohne das zu faſten gehalten iſt; Gleiche Bewandniß hat es auch mit dem Feſte Mathiæ, welches öffters in die allgemeine groſſe Buß-Zeit der Quadrageſimæ einfällt / worzu noch kommet / daß er nicht unter die Zahl dero von Chriſto erwehlten Apoſteln gehöret / ſondern erſt nach ſeiner Himmelfahrt denen andern beygefüget worden. Das Feſt Johannis des Evangeliſten wird allezeit den dritten Chriſt-Tag begangen / vor dem keine Vigilie ſtatt findet; ſo iſt auch Johannes an dem dritten Chriſt-Tage nicht geſtorben.

Ferners iſt zu mercken / daß das Faſten eigentlich in dem beſtehe / daß man ſich gewiſſer Speiſen enthalte / zu einer beſtimmten Zeit ſeine Refection oder Mahlzeit einnehme / vor ſolcher aber nicht das geringſte genieſſe / auch mit

der-

derſelben ſich vergnüge / und weiters nur bloß bey einer kalten Collation mehrentheils von Früchten bewenden laſſe. Woraus dann erhellet / daß die Freytage und Samſtage in der Römiſchen Kirche nicht eigentlich vor Faſt-Tage zu rechnen ſeyn / ob ſie zwar insgemein ſo genennet werden; dann an denenſelben iſt man weiters nichts ſchuldig als Abſtinentz zu machen (wie man zu reden pfleget) und von gewiſſen Speiſen abzuſtehen. Denen andern Geſetzen aber / der Faſt-Tage / ſind ſie nicht unterworffen. Was nun die an denen Faſt-Tagen verbohtene Speiſen betrifft / ſo ſind für ſolche / nicht allein alles Fleiſch / der auf Erden und in der Lufft ſich auffhaltenden Thiere / als nemlich der Vierfüſſigen und der Vögel / ſondern auch das / was von fleiſchigten Thieren herkommt / als Eyer / Milch / Butter / Käſe zu zehlen; Die Fiſche aber / ob man zwar meynen möchte / daß ſie ein Fleiſch an ſich haben / darff man eſſen / denn es haben ſolche kein rechtes wahres Fleiſch; wozu auch kommt / daß / wie GOtt nach dem Fall unſerer erſten Eltern die Erde / und was von ſolcher bewohnet wird / verfluchet / er die Wäſſer / und alles was in demſelben lebet / ausgenommen / und wegen der Heil. Tauffe / zu der ſie künfftig dienen ſolten / als heilig ausgeſetzet. Wie dann auch ſolcher Urſach willen der Heil. Geiſt im Anfang aller Dinge auf denen Waſſern geruhet. Die Zeit / wann die erlaubte Mahlzeit der Refection einzunehmen iſt / hat kein Geſetz / und kan nach Belieben beſtimmet werden / nur daß man innerhalb 24. Stunden / das iſt / von einem Punct der Mitternacht / an welchem ſich der Tag anhebet / bis zu dem andern / mit deme er ſich endet / nur einmahl Mahlzeit halte / die aber rechtſchaffen / und auch ein herrliches in Faſten-Speiſen beſtehendes Gaſtmahl ſeyn darff. Insgemein ſpeiſet man durch eine faſt aller Orten angenommene Gewohnheit zur Mittags-Zeit / vor welcher alles Eſſen / wie es Nahmen haben mag / verbohten iſt. Bey der Collation zu Abends genieſſet man angezeigter maſſen der Früchte / als der Oliven / Mandeln / Feigen / Roſinen / Aepffel / Birnen / Pflaumen / Rüben; und in Spanien irgendswo der Eicheln und Borhörner / oder des Johannis-Brodtes / und anderer dergleichen Sachen / ſammt des trockenen Brodts / wiewol diejenigen ſo gar andächtig ſeyn wollen / weil das Brodt eine ziemliche Nahrung giebet / ſich auch deſſen enthalten. Alle Arten Weines darf man ſo wol bey der Refection als Collation trincken / und dieſes zur Gnüge; Wie dann auch zwiſchen der Refection und Collation zwar nicht zu eſſen / jedoch zu trincken erlaubet iſt / angeſehen des Trincken nicht nehret / ſondern nur eigentlich den Durſt / nicht aber den Hunger zu ſtillen / und die Speiſe im Leibe zu vertheilen dienet. Dañenhero auch wañ einer

ner ſich an einem Faſt-Tag bezechet/ zwar wider die Nüchternheit/ nicht aber wider das Faſten gehandelt wird.

Gleich wie aber die Römiſch-Catholiſche Kirche ſich in andern Geſetzen nicht einer ſtrengen Stieff-/ ſondern einer natürlichen gütigen Mutter nach/ verhält; alſo wird auch deren Mildigkeit/ in dem an ſich ſchweren Gebohts des Faſtens gar wohl erkannt; dann es ſind von deſſen Rigor ausgenommen/ die ſo das 21ſte Jahr des Alters noch nicht zurücke geleget/ und die/ ſo das 60ſte Jahr überſchritten/ indem jene wegen des Wachsthums/ dieſe wegen der Schwäche des Leibes die zum Speiſen gewöhnliche Mittags-Stunde offt nicht erwarten können; Gleiche Bewandniß hat es auch mit denen Schwangern und Säugenden/ die nicht allein für ſich/ ſondern auch für ihre wiewol ungebohrne Kinder oder Säuglinge eſſen müſſen/ denen auch die Krancken/ item, die Ackers-Leute und andere/ welche ſchwere Arbeit verrichten müſſen/ wie auch die Bettler/ als denen es offt an Speiſe gebricht/ der ſelbſt redenden Billigkeit nach/ beyzufügen ſeyn.

Der Punct der Mitternacht/ da man aufhören muß zu eſſen/ iſt zwar gleich vom erſten Glocken-Schlage an zu verſtehen/ als durch welchen die vorige Stunde/ nicht aber erſt wann es gantz ausgeſchlagen/ ihre Endſchafft erreichet; jedennoch/ wann an einem Orte mehr Uhren/ die bisweilen ungleich gehen/ vorhanden/ ſo iſt man nicht eben gehalten der erſten nachzugehen/ dann wie es Thomas Sanchez, lib. 2. de Matrimonio, beſchreibet: Inter duo aut plura horologia diſſonantia poteris illi parere cui malueris modo non illi, quod noſti communiter nimis tarde gradi. Nam duo horologia inter ſe diſſonantia, communiter tamen recte ambulantia ſunt quaſi duo Doctores ferrei, aut horologiarii ſeu inſtar duarum opinionum probabilium. So iſt auch/ wann man bey einer vornehmen Gaſtung ſich befindet/ nicht eben vonnöhten die Unhöfflichkeit zu begehen/ daß man die Speiſe/ welche man/ wann das Zeichen der zwölffte Stunde gegeben wird/ würcklich in dem Munde hat/ ausſpeihen muß/ ſondern man kan ohne Verletzung des Gewiſſens dieſelbe wol gar zu ſich nehmen. Cum licet illum bolum quis trajiciat, non id circo dici queat ſumſiſſe tunc aliquid ab extrinſeco. Von denen aber/ welcher nichts in dem Munde geſchoben/ kan ſo ferne nicht geſaget werden daß er gegeſſen; Jedoch mit einem Becher Weins/ den man halb ausgetruncken/ hat es eine andere Beſchaffenheit/ Nam qui audito primo ictu evacuerit totum Craterem quem prius ori admoverat, mediumque evacuaverat proprie dicitur ſumſiſſe ab extrinſeco potum, poſt me-

mediam noctem, und muß man ſolchergeſtalt zu trincken abſetzen / und den Becher von dem Munde thun/als welches auch ohne die wohlanſtändige Höfflichkeit zu verletzen/ u. bey andern einen Eckel zu erwecken / ſich gar wohl thun läſſet. Der Befehl/daß man gantz nichts vor der Refection genieſſen ſoll / wird ſo limitiret / daß es zu verſtehen: De ſolo eo quod in morali æſtimatione cenſetur commeſtio aut potatio quando nempe & quantitas & qualitas Materiæ quæ trajicitur à Stomacho alterari, inque ſubſtantiam hominis converti poteſt, & modus illum vitali actione ab extrinſeco in ſtomachum trajiciendi ſufficit in morali æſtimatione ut quis cenſeatur ediſſe vel biſſe. Solcher willen wird die Faſten nicht gebrochen / wann man gleich frühe in Gedancken an den Nägeln/ Haaren / Schreib / Federn / harten Holtz / oder Tobacks-Blättern naget und käuet / oder in ein Waſſer ſält/ und deſſen nicht wenig einſchlucket/ auch nicht / wann einem eine Mücke in dem Hals flöge / ſolte ſie gleich hernach zum Elephanten geworden ſeyn; dann wie der gelehrte Jeſuit / Georgius Gobat, in ſeinem Experientiis Theologico Legalibus jemand der ſich wegen einer am Faſt-Tage verſchluckten Mücke bekümmert / geantwortet: Ob id quod in Stomachum tuum evolavit Muſca, non frangitur jejunium, nequidem ſi muſca facta elephas, quia non deſcendit per actionem tuam vitalem. Wurde einen von der Speiſe die er des Tages vorhero genoſſen / etwas zwiſchen den Zähnen hangen bleiben / und er ſolches hinabſchlingte / ſo wird darum die Faſten auch nicht gebrochen / weilen es als zu der geſtrigen Mahlzeit gehörend/gerechnet wird.

Es iſt auch wol gantzen Nationen, zu Linderung der harten Faſten / eine gewiſſe Freyheit zugeſtanden worden; Als nemlich denen Teutſchen / weil ſie an vielen Orten des Oels / guten Obſts / und der Fiſche ermangeln / und aber doch der Hand-Arbeit ſehr obliegen müſſen / als iſt ihnen von den Päbſten erlaubet worden / an denen Faſt-Tagen Eyer / Milch / Butter / Käſe / und nach Gelegenheit auch etwas Speck zu eſſen. Die Spanier / weil in dem Mittel-Land faſt gar keine friſche Fiſche bey ihnen gefunden werden / mögen wol des Sonnabends die Köpffe / Füſſe und Eingeweide von den Ochſen und Kälbern eſſen. In Franckreich wird an denen Faſt-Tagen ein gewiſſer ſchwartzer Vogel / zu Paris, la Macreuſe, von andern le diable de la Mer genannt / welcher einer Ente nicht viel ungleich iſt / zu eſſen zugelaſſen / und ſaget man / daß es darum geſchehe / weil dieſer Vogel ein gar kaltes oder vielmehr ein nach Fiſch / Tran ſchmeckendes Fiſch Blut habe / und auch in allen ſeinen Eigenſchafften mit dem Fiſch Blut übereinkomme / vornemlich / daß es nicht wie der Thiere

Blut

Blut geſtehe / oder zuſammen rinne / ſondern allezeit flüſſig bleibe; Um welcher willen auch denen Juden / denen doch Blut zu eſſen in ihrem Geſetz höchſtverbohten war / das Fiſch-Blut zu eſſen erlaubet iſt; Wegen des Diſcriminis eſſentialis, der zwiſchen dieſen und der Thiere Blut ſtecket:

Einige Münch-Orden / als die Carthäuſer / Pauliner oder Minimi, ſo in Franckreich les Bons hommes genannt werden / und die Camalduleuſer enthalten ſich ſtets während ihre gantze Lebens-Tage des Fleiſch-eſſens und die beyden letztere / noch über dieſes der Lacticiniorum, das iſt / der Milch / Butter / Käſe und Eyer.

Denen Cartheuſern (ob zwar deren Orden für den allerſchwereſten gehalten wird / ſo daß man aus allen andern als leichtern / zuletzt noch in dieſem ſich begeben könne) ſind die Lacticinia erlaubet; Was aber insgemein von ihnen ausgegeben wird / daß ſie / wañ der Chriſt-Tag auf einem Freytag fället / Fleiſch ſpeiſen / iſt eine groſſe Unwahrheit und Unwiſſenheit. Der Regulæ Juris Canonici ex cap. 3. de obſerv. Jejun. alſo lautend:

Natalis Domini ſi incidat in feriam ſextam tunc propter excellentiam feſti licet comedere Carnes, exceptis illis qui ex voto aut regulari, obſervantia tenentur abſtinere.

Wie dann auch die Carthäuſer einen ſo groſſen Abſcheu vor dem Fleiſche haben / daß ſie auch in der groſſen Carthauſe zu Grenoble das Heil. Abendmahl abmahlen laſſen / als wann an ſtat des Oſter-Lamms ein Fiſch wäre auffgetragen worden / durch welche Strengigkeit ſie ſich einbilden / einen ſonderlichen Vorzug der Gnaden bey der ſehligſten Mutter GOttes zu erlangen. Wie dann auch dahin zielet / die in gedachter Carthäuſe zu leſende Inſcription folgendes Inhalts:

Sanctiſſimæ Mariæ, Dominæ noſtræ,
JESU Chriſti DEI & Hominis Parenti,
Virgini Sacrum,
Quod Pietate materna, ordinem Carthuſianorũ
Jam olim ante quinque ſecula & LXX. annos
In hoc monte præbiis ſeptem ſtellis naſcentem
In ſuam ſuſcepit fidem, & Clientelam, ſuisque
Auctum Beneficiis, ubique a Lapſu, Protectione
Continua immunem ſervaverit
Hoc grati animi monumentum
Non uno ſed infinitis debinita nominibus
Carthuſa poſuit.
Anno ab ipſius partu MDCLVI.

Zum Beſchluß dieſer Materie wollen wir noch (aus des Biſchoffs zu Mondonedo des Antonii Guevaræ gülden Send-Schreiben von dem Nutzen welcher dem Menſchen aus dem Faſten entſtehet) folgenden ſchönen Diſcurs anführen:

Wir wiſſen (ſchreibet obbemeldeter Author) daß die Sünden der Niniviten dermaſſen groß und ſchwer waren / daß ſie im Himmel ſchrien und Straffe und Rach begehrten / aber das Faſten welches ſie vollbrachten / war dermaſſen kräfftig und gültig vor GOtt dem HErrn / daß ſie der angedroheten Straffe enthebet / auch Gnade

und

und Verzeihung ihrer Sünden erlangten. Dieſes herrliche und ſchöne Exempel ſoll uns ein Hertz und Begierde verurſachen/ uns in der Tugend des Faſtens zu üben/ ſintemahl wir dardurch erlangen ſo viel herrliche und ſchöne Dinge/ nemlich die Verzeihung unſerer Sünden/ und beynebens die Göttliche Gnade/ ſamt dem ewigen Leben. Und derwegen redet der Heil. Auguſtinus vom Faſten/ und ſpricht: Lieben Brüder/ ihr ſollet wiſſen/ daß das Faſten ſeither der Erſchaffung der Menſchen und von Anfang der Welt hero zu halten befohlen iſt worden; Dann wir leſen/ daß GOtt der HErr dem erſten Menſchen Adä und Evä im Paradieß befohlen hat/ daß ſie ſich enthalten ſolten vom Baum der Erkänntniß Gutes und Böſes zu eſſen. Dieſe Faſten hat ebenmäßig der H. Moyſes gehalten; Es hat auch der Prophet Elias, vermittelſt ſeines Faſtens/ ſo viel zu wege gebracht/ daß er in einem feurigen Wagen im Himmel gezuckt worden.

So lange Eva, unſere erſte Mutter/ mäßig war/ iſt ſie eine Jungfrau im Paradieß verblieben/ aber ſo bald ſie ihr Faſten gebrochen/ fiel ſie in ſehr groſſer Armſeeligkeit/ ſie empfand die begierliche Zerſtörligkeit/ und ward dem Manne unterworffen/ und aus dem Paradieß vertrieben. Als die Stadt Jeruſalem vom Könige Senacherib hart belagert ward/ iſt ſie auf Ermahnung und Zuſprechen des Königs Ezechiæ und des Propheten Eſaiæ, vermittelſt des vollbrachten Faſtens/ erlöſet/ und in des Königs Senacheribs Lager 185000 Mann in einer Nacht umkommen: Damit auch ſo viel tauſend erſchlagene Cörper nicht etwan einen böſen Geſtanck und vergiffterte Lufft verurſachten/ ſo ſeynd ſie in ihren eigenen Harniſchen alsbald zu Staub und Aſchen worden. Weil Joſua nur einen eintzigen Tag gefaſtet/ ſo hat er von GOtt erhalten/ daß die Sonne und der Mond ſeynd ſtill geſtanden/ bis und ſo lange er ſeine Feinde alle geſchlagen und überwunden. O Faſten/ wie glückſeelig biſt du allen denen/ welche dich umfangen/ aber noch viel glückſeeliger iſt derjenige/ welcher dich offt und vielmahls hält und brauchet. Aber/ o wie unglückſeelig ſeynd alle diejenigen/ welche da faſten keiner andern Urſachen halber/ als damit ſie für fromm und heilig gehalten/ oder damit ſie ſchön und deſto geſunder bleiben/ oder damit ſie am Leibe nicht ſo feiſt werden? Dann ein ſolches Faſten iſt keine Tugend/ ſondern eine Hoffart und Vermeſſenheit. Soll derowegen unſer Faſten gut ſeyn/ ſo müſſen wir nicht der Welt/ ſondern GOtt dem HErrn faſten. Ein ſolches Faſten haben die Heiligen Väter vollbracht im Alten Teſtament/ damit gaben ſie GOtt dem HErrn den Zehenden/ und den Erſtling aller ihrer Güter. Alsdann aber geben wir GOtt dem HErrn den Erſtling aller unſerer Güter/ wann wir dem Leibe die

Speise abbrechen und der Seelen die Laster. Und solche Fastingen heisst GOtt den Herrn an allerley Gattungen fasten / und dahet spricht der D. Augustinus / und solche Fasten / sagt er / wollen wir halten / wenn wir nicht allein denselben die Speisen / sondern auch der Seelen die Laster nehmen und abbrechen. Darum saget er / daß wir den Seelen entziehen von den Speisen / wovon wir sorgen / an der Seelen aber nicht mangeln. Was helffet / daß wir alle gute und meiß / sonst vom Fasten / wovon wir sorgen / von den Zorn / Haß und Neid / und dergleichen sonst / da der Seelen Nahe? Was helffet / daß wir keinen Wein trinken / wovon wir sorgen / daß manchen auß selbigen zum Fall / Lust des Fleisch? Was helffet / daß wir uns enthalten des Fleisches / wenn wir nicht weniger mit Worten und bösen Nachreden die Gnade unsers Bruders zerreissen und ihnen ihre Ehre und guten Leumuth abschneiden? Was helffet / daß wir uns solche Dinge enthalten / welche dem Leiben erlaubt sind / wovon wir den Segen darinnen thun / welches und nicht erlaubt / sondern heffig verbotten ist.

Damit derowegen unser Fasten GOtt gefellig und unserer Seelen ersprießlich sey / ist zu wissen / daß zweyerley Art der Fasten ist / Das eine ist wärtig zu halten / das andere zu verdammen. Das verdammliche Fasten ist dasjenige / welches dem Menschen zu gefallen geschicht: Zu lohen aber ist dasjenige Fasten / welches GOtt zu gefallen geschicht. Zu Exempel: Die Welt-Menschen und heutzutage sehr viele halten Fasten auf mancherley Weis: Dann die eine fasten um daß sie krank sind / die andere fasten seinen andern Ursachen halber: als weil es gesetzt und offters also gehalten wird / Andere halten über die Speisen und weil er nicht siehet / Andere fasten nur darum / weil sie nicht gerne den Teufel lassen / noch Gott zuzahlen wollen / Andere fasten nur darum / daß Zanken / Hassen sie nicht mehr / und dergleichen / Solche sind gar Heuchler und Gleißner. Es fasten auch solche Leute nicht darum / daß sie es gern thun / sondern zu Weiber-Gefallen / der Mannsleute. Es fasten solche Leute nicht / und wollen lieber dem Manne ohne Essen / nur damit sie sie zuvielen Gute vermehren können.

Die grosse Strafe und Ergetzlichkeit welche wir erlangen / vermittelst der Fasten / schreyet der D. Augustinus wann er spricht: Lieben Christen / die Fasten sind eine Speise / die von mir genommen / daß das Fasten ein heiliges und sehr nützliches Ding ist / daß es ein himmlisches und geistliches Mahl ist / daß es eine Pforte oder Thür des Paradeis ist / und wer ein rechtschaffen Fasten verrichtet / der kommt zu der vollkommen Freund und Gespil GOttes / so kann auch niemand ihn mehr

werden der himmliſchen ewig-währenden Glorie und Herrligkeit. Vermittelſt des Faſtens werden die Laſter unter die Füſſe geworffen / es werden vermehret die Tugenden / es wird gedemüthiget und gezüchtiget das Fleiſch / und es werden überwunden die Stärcke des Teufels. O heiliges Faſten / du bezwingeſt den Leib / damit er nicht aufſtehe wider den Geiſt / du reitzeſt und bewegeſt die Tugend / damit ſie aufwachſen / und du erleuchteſt und heileſt den Sünder / damit er ſich bekehre und lebe. O Faſten / du biſt lieblich den Frommen / du biſt erſchrecklich denen Gottloſen / du biſt gantz annehmlich und ſüſſe den Heiligen / und biſt feind und zuwider den Verkehrten und Unfrommen. O heiliges Faſten / du öffneſt die göttliche Geheimnüſſen / du erkenneſt auch die jenigen Dinge / welche verborgen ſeynd in der Weißheit und Fürſichtigkeit / du biſt eine Urſache / daß man ſich erinnert der vergangenen Dinge / du biſt nicht faul noch nachläſſig in Ordnung und Anſtellung der zukünfftigen Dinge.

Aber bey dieſem Fall iſt zu mercken / daß das Faſten geſchehen muß mit einer Freude und Freywilligkeit. Dieſes hat uns der Herr Chriſtus zu verſtehen geben wollen / da er ſpricht: Wann ihr faſtet / ſo ſollet ihr nicht traurig werden wie ein Gleißner / und wann du faſteſt / ſo ſalbe dein Haupt / und waſche dein Angeſicht / auf daß du nicht ſcheineſt vor den Leuten mit deinen Faſten / ſondern vor deinem Vater / welcher im Verborgen iſt / und dein Vater der ins Verborgen ſiehet / wird dir es vergelten öffentlich. Da nun Chriſtus ſpricht und befiehlet / daß wir unſer Haupt ſalben / bedeutet ſolches die Freude / mit der wir das Faſten verrichten / und vollbringen ſollen. Und daher ſpricht die Gloſſa interlinearis: Derſelbige ſalbet ſein Haupt / welcher mit einer geiſtlichen Freude ſeine Seele inwendig feiſt machet. Und die Gloſſa ordinaria ſpricht: Salbe dein Haupt / d. i. Mit der geiſtlichen Freude erquicke deine Seele / zu der Zeit des Faſtens und Abbruches. Daher ſpricht der H. Auguſtinus: Ein ſehr groſſe und wunderbahrliche Tugend iſt das Faſten / dann dadurch werden die Menſchen gemachet zu Kinder des allerhöchſten GOttes. Durch ſie werden vertrieben die Sünden und Laſter / dadurch werden ausgejaget die Teufel / und nicht allein wird durch ſie erlanget das Heil der Seelen / ſondern auch die Geſundheit des Leibes.

Daß nun unſer Faſten geſchehen ſoll mit einer Freude / und gar nicht mit einem Verdruß und Unluſt / oder Unwillen / deſſen haben wir ein Exempel in H. Schrifft / darinnen geſchrieben ſtehet / daß die Weiber / welche in des Königes Ahasveri Kammer giengen / ſich ſchmücken muſten mit Balſam und Myrrhen / und andere guter Specerey. Was bedeutet des Königes Ahasveri Kammer anders / als die

ewige Ruhe / und himmliſche Gloria, in deren die Gerechten im Friede und in guter Ruhe ſchlaffen und ruhen werden mit dem himmliſchen König? Was bedeutet der Balſam / Myrrhen / und die guten Specereyen / mit denen ſich die Jungfrauen ſchmierten und ſchmückten anders / als die Freude der Seelen / welche da mäßiget und lindert alle Trübſalen / Mühe / Angſt und Arbeit / die wir ausſtehen von wegen des Faſtens und Abbrechens unſers Leibes?

Der H. Auguſtinus erkläret ferner die Worte welche Chriſtus geredet hat von wegen des Faſtens / und ſpricht: Chriſtus hat uns allhier drey Dinge befohlen / nemlich das Faſten / das Angeſicht waſchen / und das Haupt ſalben. In dieſen dreyen Dingen beſtehet unſer gantzes Leben; Dann / was iſt das Faſten anders / als eine Abſtehung und Unterlaſſung unſerer Sünde und Laſter? Was bedeutet das Waſchen des Angeſichts anders / als tugendſame Wercke üben? Und was bedeutet das Salben des Haupts anders / als daß wir alle unſere Wercke nur auf GOtt richten ſollen? Ferner ſpricht der heilige Auguſtinus: Laſſet uns ſehen und erwegen den groſſen Nutzen des Faſtens: Das Faſten purgiret und reiniget die Seele / es erhält die fünff Sinne / es bezeuget und machet das Fleiſch unterwürffig dem Geiſt. Das Faſten machet das Hertz mürbe und müde / damit es GOtt ſeinen HErren nicht verachte. Das Faſten tödtet die Brunſt der Geilheit / und es zündet an das wahre Licht der Keuſchheit. Das Faſten liebet nicht viel Geſchwätz noch Plauderwerck / es hält den Reichthum für einem Uberfluß und unnöthiges Ding / es verachtet die Hoffarth / liebet die Demuth / und gibt den Menſchen Anleitung ſich ſelbſten zu erkennen / daß er nemlich kranck / ſchwach und unverſtändig ſey. Und was mehr iſt / das Faſten iſt eine Urſache / daß der Menſch die Hülffe ſuchet Chriſti ſeines HErren und Erlöſers.

Aber bey dieſem Fall iſt auch fürnemlich zu mercken / daß das Faſten nicht allein ſeyn / ſondern vereiniget und begleitet werden muß mit Allmoſen-geben / und mit den Wercken der Barmhertzigkeit. Und daher ſpricht der H. Auguſtinus: Lieben Brüder / das Faſten iſt gut / aber beſſer iſt das Allmoſen-geben. Woferne einer zugleich faſten und Allmoſen geben kan / ſo iſt es ein ſehr gutes Werck / aber woferne er beydes zugleich nicht verrichten kan / ſo iſt es beſſer / daß er Allmoſen gebe. Hat er die Macht nicht zu faſten / ſo iſt es genug daß er nur Allmoſen gebe / aber wann einer faſtet / und keine Allmoſen gibt / ſo iſt ſolches Faſten unheblich / und allerdings unverdienſtlich. Hergegen / woferne das Faſten begleitet wird mit dem Allmoſen / ſo iſt es ein doppelter Verdienſt.

Das Faſten ohne Allmoſen geben / iſt kein gutes Werck / es wäre dann / daß

daß der Menſch dermaſſen arm iſt/ daß er durchaus nichts geben kan. Dann wer nichts hat zu geben/ dem iſt es genug/ daß er einen guten Willen und Verlangen habe/ den Armen zu geben. Aber wer iſt der jenige/ der ſich disfalls entſchuldigen kan/ ſintemahl der HErr allein denen einen Lohn und Ergetzlichkeit verſpricht/ welcher ſeinem Nechſten mit einem Trunck kaltes Waſſers labet. Die Urſache/ warum Chriſtus der HErr vom kalten Waſſer redet/ iſt/ weil etliche Menſchen dermaſſen arm ſeynd/ daß ſie nicht Holtz haben/ das kalte Waſſer zu warmen/ vielweniger ein Geſchirr/ darinn ſie ſolches Waſſer gieſſen konten. Damit nun ſolche gar arme Leute nicht Urſache hätten/ ſich zu entſchuldigen/ ſo iſt Chriſtus der HErr zu frieden/ daß ſie ihrem Nechſten nur ein kaltes Waſſer geben.

Schließlich ermahnet uns der HErr durch den Propheten Eſaiam/ wie und auf was Weiſe wir faſten ſollen/ und ſpricht: Dieſes iſt das Faſten/ welches ich mir erwählet habe/ ſpricht der HErr: Theile dein Brodt mit deme der Hunger hat. GOtt ſpricht und befiehlet nicht/ daß wir unſer Brodt gantz und gar ſollen den Armen geben/ ſondern er ſpricht: Theilet das Brodt den Armen/ als wolte er ſagen: Woferne deine Armuth und Nothdürfftigkeit dermaſſen groß iſt/ daß du nur ein eintziges Brodt in deinem Hauſe hätteſt/ ſo theile daſſelbige in zwey Stücke/ behalte das eine für dich/ und das andere gib dem Armen. Ferner ſpricht der HErr: Dem/ der Hunger hat/ d. i. dem Dürfftigen und Noth-leidenden Armen theile dein Brodt: Welcher nicht hat/ davon er könne leben/ und welcher kein Haus hat/ darinnen er wohne/ demſelbigen nimm auf in dein Haus/ und gib ihm ein Ort ein/ darinn er ſich aufhalten könne. Woferne aber einer dermaſſen arm und nothdürfftig iſt/ daß er ſeinem Nechſten ja nicht zu Eſſen geben kan/ ſo ſoll er doch dem Fremden zum wenigſten einen kleinen Winckel in ſeinem Hauſe eingeben/ und ihm ein Bettlein zubereiten/ darauf er ſchlaffen möge. Auf dieſe Weiſe wird das Faſten vereiniget und begleitet mit den Wercken der Barmhertzigkeit. Ebenfals muß das Faſten begleitet werden mit dem Gebete; Dann der heilige Auguſtinus ſpricht: Gleichwie die Mahlzeit nicht vollkommen iſt/ woferne man nicht dabey zu trincken; Eben alſo kan das Faſten die Seele nicht recht ſpeiſen noch ergetzen/ auſſerhalb des Gebets/ dann das Gebet iſt eine Ergetzlichkeit des Faſtens. Woferne derowegen das Faſten begleitet wird mit den Allmoſengeben/ mit den Wercken der Barmhertzigkeit und mit dem Gebet/ ſo iſt nichts gewiſſers zu gewarten/ als die ewige Gloria.

Feder-Vieh/ vide Hüner.

Fegen des Küchen-Geräths/ vide Scheuren.

Feigen/ Ficus, Fr. *des Figues*, deren gibt es unterſchiedliche Sorten: die gebräuchlichſte in Franckreich ſind Figues Blanches, Naines Blanches, Violettes, Naines Violettes, Bourjaſſotes, Bourno Saintes, Figues Fleurs, Figues de Marſeille, Gourravau de Languedoc. In Teutſchland haben wir Ficum communem & humilem, **den hohen und niedrigen Feigen-Baum**/ welcher dieſes vor andern Bäumen beſonders hat/ daß er nicht blühet/ ſondern ſeine Früchte gleich als kleine Wartzen herausſtöſſet/ und zwar haben wir deren dreyerley Sorten: Als Ficus Præcoces, des Fleurons, **frühzeitige Feigen**/ welches die beſten ſeyn. 2. Ficus ordinarias, **gemeine Feigen**/ welche zwar ſpäter kommen/ aber doch noch reiff werden. Und 3. Ficus abortivas ſive Groſſas, **unzeitige Spätlinge**/ die zwar nach denen Gemeinen ausſchlagen/ aber wegen antretender Kälte nicht reiff werden können.

Was die friſche reiffe **Feigen** anbelanget/ ſcheinen ſolche warm in 1/ und feucht in 2. Grad zu ſeyn/ und ob ſie ſchon den Leib laxiren/ und den Urin durch ihre kleine Saam-Körnlein befordern/ ſo zehlet ſie doch Galenus unter die Früchte/ die nicht von gar guter Subſtantz ſeyn.

Was die Caricas oder **truckene Feigen** betrifft/ kommen ſelbige bis an den 2. Grad der Wärme/ ihre Frucht aber iſt ſoviel geringer.

In Guinea und an etlichen Orten Weſt-Indiens giebet es eine beſondere Art Indianiſcher Feigen/ welche die Europæer Racoves nennen. Dieſer Baum träget nur einmahl Früchte/ und ſolche gleich einer Traube: Wann dieſe reiff iſt/ wird der Baum abgeſchnitten/ aus dem zur Seiten wieder andere Sprößlein hervor ſproſſen/ derer etliche bey nahe ſchon reiffe Früchte haben/ andere aber ſind noch klein/ und wachſen erſt hernach. Die Frucht iſt ohngefehr anderthalb Finger lang/ und dreyeckigt/ etwan ſo ſtarck/ als eine halb-gewachſene Gurcke oder Cucumer, und ſolcher Früchte ſeynd offt bis 200. an einer Traube. Der Baum iſt bey nahe Mann dicke/ aber gantz Schwammicht/ hat keine Zweige/ ſondern die Frucht wächſet mitten aus den Stamm. Wann ſie reiff und gelbe geworden/ die äuſſerſte Schale abgezogen/ und die Frucht in dünne Scheiblein mit einem Meſſer zerſchnitten worden/ ſo erſcheinet auf jeden Schnitt zu beyden Seiten die Geſtalt eines am Creutze ausgeſtreckten Menſchens; und zwar ſo vollkommen/ ob wäre es von einen Mahler mit einen Pinſel entworffen. Die Portugieſen eſſen dieſe Frucht aus Andacht unzerſchnitten; Dergleichen geſchiehet auch von den Mohren/ aber nicht aus Andacht/ ſondern aus Gewohnheit.

Der Oſt-Indianiſche Feigen-Baum Piſang genannt/ hat eine wohlſchmeckende/ und lieblich riechende/

faſt

faſt drey viertel Ellen lange Frucht/ welche die Portugieſen Figos de Cannanor oder Pallaſados wegen ihrer Länge nennen. Dieſe groſſe Piſangs oder Feigen werden getrucknet/ und mit Zucker eingeleget / ſind gut zu kochen/ oder auch / wenn man zur See reiſet/ ungekochet mit Reis zu eſſen/ ſo man ſie von einander ſchneidet / ſind ſie röhtlich. In Scheiben geſchnitten und mit Wein gekochet/ und Canehl beſtreuet/ iſt ein gutes Eſſen / welches beſſer als gekochte Quitten. Item: In der Länge von einander geſchnitten / und mit Zucker angemachet / iſt es gleichermaſſen gut / und ſchmäcket ſehr annehmlich. Dieſe Frucht der Feigen iſt nechſt den Cocus-Nüſſen die nützlichſte/ weil ſie die Indianer mit ein wenig gekochten Reis / oder auf andere vielerley Arten roh und ungekochet / zu ihren Lebens Unterhalt gebrauchen.

Feldhuhn / vide **Rephuhn.**

Fenchel / Fœniculum vulgare Germanicum, Fr. *du Fenouil*, **Teutſcher Fenchel** / nebenſt welchen man auch hat Fœniculum Romanum vel Dulce, **ſüſſen Fenchel** aus Welſchland/ deſſen Saame gröſſer als des gemeinen ; Er pfleget aber in Teutſchland nach zwey Jahren auszuarten / und dem gemeinen gleich zu werden.

Die Wurtzeln des Fenchels gehören in die Apoteck ; Der überzogene Saame kömmet unter dem kleinen Confect mit auf die Tafel. Das friſche Kraut/ welches ſeinem Temperament nach hitzig im 2ten Grad / und trucken im erſten Grad/ wird zuweilen in der Küche gebraucht: Und zwar anfänglich roh ; Wie dann der ſüſſe Fenchel hierin dem gemeinen an Gütigkeit weit übertrifft / alſo daß die Italiäner die rohe Stengel mit Anmuht eſſen/ und zwar entweder ſo für ſich/ oder mit Saltz und Pfeffer nach der Mahlzeit. Einige ſchneiden die Blätter mit unter die Lactucke / derſelben Kälte damit zu mäßigen : Andere machen die Stengel mit Eßig ein / und ſtellen ſie auf bey Gebratenes. Bey uns iſt am gemeinſten/ die Gurcken und Sauer-Kohl damit eben wie mit der Dille einzumachen.

Die fürnehmſte Tugenden des Fenchels ſind: Das Geſicht ſtärcken / die Dauung befordern/ die Milch vermehren / den Urin treiben/ ſonderlich aber die Blehungen zu zertheilen / nach dem bekannten Vers der Salernitaniſchen Schule im 49. Cap.

Semen Fœniculi pellit ſpiracula culi.

Ferialia, waren bey denen Römern Feſte/ die denen Geiſtern der Verſtorbenen zu Ehren gehalten wurden/ und zwar den 21. Februarii, da man viel Vieh ſchlachtete / und ſtattliche Mahlzeiten anrichtete; Daher auch à ferendis Epulis dieſes Feſt den Nahmen mag bekommen haben.

Fett/

Fett / heiſt in der Küchen diejenige feuchte / flüßige und öhlige Materia, welche in dem Kochen des Fleiſches und der Fiſche ſich oben auffſetzet / und mit dem Fett- oder Abſchöpffe-Löffel abgenommen / und wann es gutes Fleiſch-Fett iſt / und der Reſt ſich auf der Fleiſch-Brüh coaguliret hat / alsdann zum Zurichten anderer Speiſen an ſtatt der Butter gebrauchet / ja offt höher / als geſaltzene Butter geachtet / oder zum Licht-Ziehen und Seiffen-Machen verbrauchet wird. Von ſolchem Fett kommen die Sprich-Wörter / daß man ſaget zu einen der wohl lebet und einen ſtattlichen Tiſch hat: Er könne mit fettem Maul zum Fenſter hinaus ſehen. It. Es gebe bey Hofe fette Suppen / aber auch hohe Sprünge; Welches aus einer gewiſſen Fabel genommen / da ein Hund der in der Küchen naſchen wollen / aus Furcht vor dem ankommenden Koch zum Fenſter hinaus und hoch herunter geſprungen / und hernach auf Befragen / wie es ihm bey Hofe ergangen / ſich obiger Worte verlauten laſſen. Bekannt iſt auch die Redens-Art: Er drohet ihm / wie einer fetten Henne. Item. Dieſes oder jenes / woran nicht viel zu verdienen / will den Kohl nicht fett machen. So pflegt man auch von einer reichen und ſtarcken Parthey / die bey der heutiges Tages herrſchenden Ungerechtigkeit an vielen Orten gegen eine geringere / auch in ungerechter Sache / obſieget / zu ſagen: Das Fett ſchwimme allzeit oben; Welche Redens-Art aus der Natur des Fettes genommen. Denn weil ſolches eigentlich ein gewiſſes Schwefelhafftiges Excrementum, voll edlen Sulphuris in den Thierlichen Leib / mag benennet werden; Als ſuchet es immer die Höhe / und ſchwimmet dannenhero über andere ſchwerere und mehr irrdiſche Cörper. Welches auch zur Ausdeutung der Redens-Art: Er brüſtet ſich / wie ein fetter Wanſt; Item, Fette Ochſen und groſſe Farren haben mich umgeben / Anlaß geben kan; Indem derjenige / der es vermag / den Schwächern nach unſerm Teutſchen Sprichwort im Sacke ſtecket. Von dem Fett werden diejenige / welche mit Speck / Thran / Unſchlitt / Butter / Lein- und Baum-Oehl / und dergleichen fetten Waaren handeln / Fett-Höckers genannt.

Das Fett / welches die Menſchen in ihrem Leibe ſetzen / (und welches manchmahl ſo exceſſiv iſt / daß ſie mit Recht Craſſi vel Pingues mögen genennet werden / ja etwan gar den Schmeer-Bauch in einer Binde tragen müſſen) iſt einigen gleichſam von Natur angeerbet / und von ſeiner guten Conſtitution herrührend / wird aber auch durch ein ſtetiges Wohl-Leben und weniges Bewegen generiret. Indeſſen ſiehet man ſelten / daß ſo gar fette Leute / wann ſie ſich nicht im Eſſen und Trincken moderiren / und durch Arbeit und Bewegung ſich helffen / ein hohes

hohes Alter erreichen / ſondern gemeiniglich durch einen Schlag oder Stich-Fluß offtmahls leyder! welches höchlich zu bejammern / in trunckenem Muth dahin geraffet werden.

Das Fiſch-Fett / ſonderlich aber der Aele / wird von denen Medicis vor das ungeſundeſte unter aller Thiere Fett gehalten; Daher auch Hippocrates ſagt Lib. de intern. affect. Anguillæ habent pinguedinem naturæ hominis maxime infenſam; Und der gemeine Spruch heiſt: Omnis pinquedo mala, piſcium vero, imprimis anguillarum peſſima.

In dem Alten Teſtament muſte alles Fett der Thiere / die man zum Danck-Opfer darbrachte / dem HErrn geopfert werden: Daher auch denen Juden verboten war / kein Fett noch Blut zu eſſen; Wie zu leſen im 3 Buch Moſis am 3. Cap. item am 7. Cap. im 23. und 25. Vers / und ſo anderwerts mehr.

Feuer / Ignis, Fr. *le Feu*, iſt ein Elementum Materiale, welches mit dem brennenden Rauch und Flammen als mit einem Kleide umgeben / das Weſen aber des Elementariſchen Feuers ſtecket inwendig darinn / welches ſich durch das Licht und durch die angebohrne Wärme zeiget / als welche ſowol in Himmliſchen als Irrdiſchen Cörpern zu finden iſt; Und zwar am allermeiſten in denen lichten Cörpern / zuvorderſt in der Sonnen / als der eigentlichen Feuer- und Licht-Kugel / in welcher es ſeinen Sitz erwählet hat. In der Lufft mercket man es unter einer dampfigten Subſtantz / unter der Erden in einem dunckeln / und nach Art der brennenden Materien, die es antrifft / mannigfarbigen Glantz; In denen übrigen dunckeln Cörpern aber / lieget es / als in einem Ausſchuß der Elementen, vergraben / kan aber durch Chymiſche Kunſt auch aus denenſelben ausgezogen / und am Tage gebracht werden. Solcher geſtalt hat ein jeder Menſch ſein Elementariſches Feuer bey ſich / welches er aus dem Zuſammen-Reiben der beyden Hände-Ballen leicht mercken kan; Inmaſſen dieſelbe nicht nur alsdann warm werden / ſondern auch anfangen nach Schwefel zu riechen.

Von dieſem Elementariſchen Feuer iſt nun unterſchieden unſer ordinaires Küchen-Feuer / welches / weil es alle Cörper verbrennet und verzehret / kein Element kan genennet werden; In Anſehung / daß das Elementariſche Feuer zur Erhaltung der natürlichen Dinge / und nicht zu deren Verderb erſchaffen iſt. Von dieſem unſern Küchen-Feuer dieſes Orts allein zu reden / ſo iſt daſſelbe dem Menſchen von GOtt darum gegeben / damit unſere ſchwache Leiber dadurch vor der Kälte verwahret / und die rohe und harte Speiſen dadurch zum Eſſen und Verdauen in dem Magen bequehm gemachet werden mögen. Dann / wo wolte ſonſt das Brod

im Back-Ofen der Brunn am Spitze des Dreyecks, und so kommt auch das Gemäuer weniger warm als nicht durch den innern Theil desselben. Zwar kennt die Gemeine Schweden in Africa keine Feuerarte, doch auch in den daherum liegenden Gegenden ein Ey oder Stück Fleisch, das gut gemacht werden will, die Bestialischen Tartaren machen vor ihren Mund das unter ihrem Sattel gelegte Pferdefleisch, wann sie eine Zeitlang darauf geritten, zum Essen fertig. Dieses scheinet der Natur des Feuers Würkung nicht auszudenken, wann operirt die Gemeine das Gebäude dadurch und Kleementarische Feuer; Hier aber die Verbrennung und durch solche brauchgemachte innerliche Hitze von Erden in den Innwänden Absehen der Hände verbessert werden.

Was aber meine Küchen-Feuer erfordert, ist das, daß über die Feuer-Oefen Dunst und darüber gelegte Erde ist nicht nöthig, sondern kommen sie mehr, da das Feuer zu seinem Unterhalt darbey will, Dahero diejenige Oefen und Länder die hieraus können gemacht werden haben, so hier dabey kann gesagt und genommen ist die Haushaltungsart auch über alle in Teich reichend Ländern zu ihnen kommen: Zu gedenken, daß man auch weiter Oefen bey solchen Holz-Mangel zu dem Backen und darinn Kuchen Mahl gereichen muß, weiter der Holz-Mangel auch darinne zu verspüren mit den Holz umgehen anweiset, wie wir solches in Holland und anderwerts sehen; Zu den jenigen in Holz reichen Ländern das Feuer niemahls auf dem Herd aufgehen muß und mit Wunder anzusehen wie bey denen auf dem Lande und nahe am Holz Wohnenden so gar überflüssig das Holz consumiret wird; wie viel weniger auf andere Weise noch besser können gesparet werden.

Von dem Mangel des Feuers wollen hiesige dienstlich zu sagen / die Gelegenheit, wann an einem oder andern Ort Holz verschlossen werden / und ob es gleich zuzeiten sicher und Nützlich gethan zu thun / dannoch nicht können können / dennoch weil sie kein Feuer Zeug bey sich gehabt / kein Feuer / und solche Speisen zu kochen haben machen können. Dingegen nimmt manchmahl das Feuer allzuviele in einen Kachelofen und / daß es das Gemäuer und das ganze Haus ergreift / und viele Leute in Gefahr Zu in Städten hierzu kann man vermeidet besser abhelfen / den Ofen / Camin oder auf den Herd anlegen und sonsten andere Mittel und Gelegenheit auf andere Weise vermehrlich.

Nach dem Gebrauch wird das Feuer in großen Holz-Küchen genennet das Feuer der Koch-Feuer / sonsten auch einfacher Feuer / dann die solche / Oefen / Speisen / so hier einander / Speisen / und wenn Gebrauch / Feuer / Speisen / und wenn Gebrauch / Feuer / Speisen / und wenn Gebrauch / Feuer

wird ſo eingerichtet / daß die Töpffe rund herum um daſſelbe ſtehen / und an dem Keſſel-Hacken noch ein oder mehr Keſſels mögen hangen können.

Ein gemeines Küchen-Sprichwort pfleget zu ſeyn: Ein gutes Feuer mache einen fertigen Koch; Welches manche verſchwenderiſche Köche nun mehr als zu wohl wiſſen / dahero ſie vielmahls gantze Klumpen Butter oder Fett ins Feuer werffen / um demſelben dadurch ein neues und Flammen-bringendes Nutriment zu geben. Zu mercken aber iſt / daß ein Holtz vor dem andern ein gut Flammen- oder Kohlen-Feuer gebe / und daher das eine beſſer zum langſam oder geſchwind Abbraten / das andere beſſer zum Sieden oder Kochen ſey / wie dann auch in Chymiſchen Operationibus dieſes Experiment ein ſolches / jenes ein ander Holtz erfordert.

Wer das Feuer nöhtig hat / pflegt man zu ſagen / der ſucht es in der Aſche; das iſt: Er meldet ſich daſelbſt an / wo ihm kan geholffen werden. Und ſo wird das Feuer von ſorgfältigen Küchen-Jungen oder Köchinnen / nachdem das Kochen oder Braten vorbey / des Abends fleißig zuſammen gefegt / die glüende Aſche mit todter Aſche bedecket / auf welche Weiſe man des andern Tages oder in der Nacht / wann es nöhtig iſt / bald wieder Feuer haben kan. Man decket auch wohl ſolche glüende und glimmende Aſche mit einem Blech zu / damit die Katzen nicht in ſolchen wühlen / und etwan eine Funcke davon an ſich auf den Boden in Heu und Stroh / zu groſſem Schaden des Haus-Vaters / tragen mögen.

Feuer-Freſſer / iſt eine Art herumvagirender Leute / welche gleichwie die Marckt-Schreyers / Baucklers und Taſchen-Spielers / ihre Kunſt / nemlich glüende Kohlen zu verſchlingen vor Geld ſehen laſſen. Eines ſolchen und zwar der ein Frantzoß von Geburt geweſen / gedencket Happelius in ſeinen Relationibus Curioſis folgender geſtalt: Er hatte als er ſich hier in Hamburg ſehen ließ / ſtets einen Haven voll glüender Kohlen um ſich / davon er eine Quantität in dem Munde nahm / ſolche zerkäuete / und (ſo zu reden) lebendig hinunter ſchluckte. Er nahm ein Stück rohes Fleiſch / hielte es vor dem Munde / und bließ ſo ſtarck Feuer von denen im Munde verborgenen glüenden Kohlen / daß er daſſelbe briete / und endlich als eine Delicateſſe verzehrte. Gantze Klumpen Schwefel und Pech zündete er an / und ſchluckete ſie mit ihrem blau-brennenden Lohe in den Halß hinunter / daß es ziſchete. Es war ihm ein geringes / daß er ein glüendes Eiſen nahm / und ſelbiges mit der Zungen beleckete / daß es ziſchete. Ein ziemliches glüendes Eiſen nahm er zwiſchen die Zähne / und trug es eine gute Weile auf dem Theatro im Mund umher / und was dergleichen ungewöhnliche Dinge mehr waren. Man ſagt / er habe zu Paris einem vornehmen

Herrn die Kunſt unter den Vorſpruch der Gelehrſamkeit offenbahret damit er recht / als ein Zauberer / der Luſtig nichts übergehen werden / das uns annehmen zu erkennen und / daß alles natürlich zugangen / und dabeich / und viel hundert Menſchen ausgewieſen / daß er ſonſt etwas in den Mund geſtecket / und dann gekauet / und doch alles Zweifels im Brunnen hinunter / Ort / da es ſeine Zunge / Zähne / Backen und Gaumen berühret / abſolvirt worden / und geſtehet muß / daß er im Gegentheil das Gifftige / ſo er bisher / und hat es ſich durch ſolches Dahmeiden / bey den Medicinern / und Aerzten gar nun recht klug worden / nehmen / daß / daß ihm an ſtatt des Mundſalat / und andern ſeinen Schalen / nachzuſinnen / weſſen er ſich nun ob ſolchem Betrug ſich begeben / und alles Apothecken hätte / und wenig er seinen Mund weder das Zunt prae-ſervirte.

Fouille, vide Blätter.

Fouilleuse, vide Torn-Zeig.

Finckn / Fringillæ, *St. des Pinçons*, heiſſen ſich die gemeine bey den Bauch-Raimen auf / lobet ſich auch Bach-Finckn genennet werden. Sie werden häufig in Deutſchland / und auf gemeinen Feldern getroffen / die aber im Thüringiſchen Gebürge / und in Meiſſen / wegen ihres ſchönen Geſangs / vorzüglich gehalten werden / und die ſo genannte Kern-Beiſſer / Fringillæ Coccothraustes, Zuckerfreſſer / Blut-Finckn / von den rothen Finck / ſo ſie auf der Bruſt haben / ſeyn. Die Stieglitzen oder Dis-felt-Finckn / Carduelis Acanthis, Zeuget ein Schwätzinger / Fringilla Cannabina, und ein gemeine Hauſſ-Sper-ling / und dahin Flachs-Finckn / Linaria, *St. Linnote*, und noch mehr Ort-Gelb-Finck / Chloris, Fringilla viridis, ſonſt auch Gelb-Finck / Gilbert oder Gilbertammer genannt / gehöret.

Die Zubereitung in der Küchen geſchicht wie bey andern gemainen Vögeln.

Fiſch / Pisces, *St. Poiſſons*, ſchwim gerechten und den innern ſchen Meeren / Flüſſen und Seen / ſo wohlen / in einer weiten Zubereitung aber / werden darunter begriffen alle / ſo in ſolchen Waſſer-Gefchlechter / alſo / daß ſonderl Cetacea der Wallfiſch / als auch die Exangues und Testaceæ oder Schalen / nicht mit darunter begriffen ſind. In einer engern Bedeutung nimmt man die Fiſche nur vor die jenige / ſo in Bächen / und in den Seen / und Flüſſen / und in der Küche zubereitet werden. Man theilet ſie ein in Edel-Fiſch / (a) in Weiß-Fiſch. (b) in Fluß-Fiſche / (c) in Schuppen. (d) in Raub-Fiſche / ohne Schuppen. (e) in Fiſche / ſo weder mit Schalen. Die Weiß-Fiſche ſind nämlich Felgen / Cauſſ-Fiſch / welche

in der Tieffe oder Grund des Meeres wohnen / und wegen Mangel der Sonnen-Stralen / und Hartigkeit des Fleiſches die Geringſten ſind / oder Littorales, Strand-Fiſche / welche zwar von dem Auswurff des Meeres ſich nehren / allein weil das Ufer von der Sonnen mehr erleuchtet wird / und ſie ſelbſt durch ſtete Bewegung die Unſauberkeit der Nahrung einiger maſſen wider loß werden / ſo ziehet man ſie den Tieff-Fiſchen an Gütigkeit vor / oder auch Saxatiles, Klippfiſche / welche an Meer-Felſen und Stein-Klippen / da das Meer durch die Winde getrieben wird / ſtets anſchläget / ſich aufhalten / und wegen ſothaner Bewegung vor die Beſten gehalten werden. Unter dieſen Meer-Fiſchen ſind die meiſten ſo geartet / daß ſie ihre Wohnung nicht ändern / ſondern eine jede Sorte bleibet gerne an ihren gewöhnlichen Ort; jedoch finden ſich einige / welche zu gewiſſer Zeit / aus den Meer heraus treten / und in die Ströhme aus Begier des ſüſſen Waſſers ſich begeben / (als da ſind / der Lachs oder Salm / Salmo, Elox oder Eſox, item der Stör / Acipenſer und Acipenſis, Sturio vel Storia) der Stockfiſch / Onos, Oniſcus, Aſellus, wie auch der Schellfiſch / Aſellus minor oder Callarias, der Dorſch / welcher viel in der Oſt-See gefangen / und in Preuſſen Pomucheln genennet wird / Aſellus minor alter, der Roche / Roja, griechiſch / Batos, die Schollen / Pleſtæ Ariſtotelis, Paſſeres oder Paſſæ, die ſo genannte Butten / die Zungen / Solea, Bugloſſa, item Lingulaca, der Hering / Halec vel Halex, der Gold-Fiſch / Perca Fluviatilis minor, oder Aurata Aldrovandi, die Sardinen oder Sardellen / Sarda, Sardina und Sardella, und endlich die ſo genannte Sprott. Dieſe alle werden anders nicht als in der See gefangen.

Fiſche die auſſer den Meer und Saltz-Waſſer anzutreffen ſeyn / es ſey in Flüſſen / Ströhmen / Bächen / flieſſenden oder ſtehenden Seen / Teichen / Graben / Pfühlen und dergleichen ſüſſen Waſſern / laſſen ſich wieder in Squammoſos, Schuppige / und in Læves, oder Glatte abtheilen / jene ſind den Meer-Fiſchen an Gütigkeit die näheſten und geſundeſten / als da ſind: der Hecht / Lucius vel Lupus, die Karpe / Cyprinus, der Braſſen / Brama, der Bley / Blicca vel Pleſtya, der Rape / a rapacitate Rapax, die Jäſe / capito fluviatilis Coeruleus, die Zerte / Zerta vel Capito Anadromus, die Döbel / Squalus Major capito fluviatilis major, der Häſeling / Squalus minor, ſeu capito fluviatilis minor, die Lachs-Moränen / Murenæ Salmonatæ, die kleine Moränen / Albulæ vel Albiculi, Lacuſtres, Murenulæ, die Karauzen / Caraſus, die Gibeln oder Giblichen / Characes vel Caraſſi minores, die Forelle / Trutta fluviatilis, von ihrer Buntigkeit auch Vario & Variola genannt / die

Lachs-Fohren oder Forellen / Truttæ Lacuſtres vel Salmonatæ, der Aſche/ Thymallus umbra fluviatilis, Aſchia, Thymus & Temelus, der Schnebel/ Foxinus, der Sticherling/ Pungitius, Aculeatus, Spinachia, die Gründlinge / Funduli, Gobiones, Fluviatiles & Littorales, der Stint / Apuus, der Grühe/ Aphia Fluviatilis minima, (der gemeine Mann heiſſet ihn auch Tauſend-Fiſch/ item Mutter-loſe/ welches Wort mit dem grichiſchen Aphya, welches ſoviel bedeutet/ als Non nata, ſive nullis orta Parentibus, die keine Eltern haben/ überein kommt/) der Weiß-Fiſch welcher ſeiner Silber-glänzenden Schuppen wegen / unterſchiedliche Sorten unter ſich begreifft; Als da ſeyn / die Uckeley, Albiculi, Albulæ, von einiger Witten oder Weiß Fiſch in ſpecie genannt; Ferner / die Plötzen und Rothaugen/ Rutili, Rubelli, Rubiculi, Rubelliones, Erythrini, die Flincken / Alburni & Albuli &c. Fluß-Fiſche ohne Schuppen ſeynd/der Welß / Silurus, der Aal / Anguilla, ab angue, alſo genannt/ weil er einer Schlangen gleichet; Dahero Juvenalis ſagt: Anguilla eſt longæ cognata Colubræ, Aldrovandus lib. 4. C. 14. hält ihn pro piſce Catadromo, der zwar in ſüſſen Waſſern gezeuget würde/ bisweilen aber auch auf den Strömen ſich in das Meer hinunter begebe/ die Quappe/ Muſtela vel Muſtella, gobius fluviatilis, die Lamprete/ Lampreta, a lambendo Petrus, weil dieſe Art Fiſche ſich an die Steine in Waſſer anſaugen / alſo genannt/ die Neunauge / Lampreda media, oculata minor, lumbricus aquaticus, die Peißker / Pœcilias, Varius Piſcis Foſſilis, der Schley / Tinca vel Tencha, die Schmerlen / Cobites vel Cobitis, Barbatula, item Turdus vel Turdellus, Muſtela. Fluviatilis Minima, Pœcilias minimus, Lochia pinguis. &c.

Fiſchwerck mit Schalen ſind entweder Cruſtacea, d. i. Dünn-ſchälige oder Teſtacea, Dick-ſchälige; Unter jenen werden verſtanden der Krebs/ Cancer, Aſtacus, Cammarus, (wiewohl dieſer letztere Nahme mehr die Arten/ von See-Krebſen/ gleichwie Aſtacus die Strohm- und Fluß-Krebſe unter ſich begreiffet/) der Hummer / Gammarus, / die Taſchen-Krebſe/ Gammari vel Cancri, marini rotundi, die Garneelen / Squillæ vel Crangones, die Auſtern / Oſtreæ, ab oſtraco, welches bey den Griechen / Teſtam, eine Scherbe oder Schale bedeutet / die Muſcheln / Muſculi, welche eben wie die vorgehende Auſtern unter die Teſtacea, Bivalvia gerechnet werden.

Eine fernere Beſchreibung und Eintheilung der Fiſche möchte auch dieſe ſeyn/ daß nemlich etliche derſelben mit Leder und Haaren bekleidet/ wie die Meer-Kälber und See-Pferde / andere nur mit Leder/ wie die Delphinen oder Meer-Schweine / etliche mit

Sta-

Stacheln / wie die ſo genannte Echini oder ſtachlichte Meer-Fiſche / etliche mit Schuppen / wie die Karpen / andere mit einer Haut / wie die Meer-Engel / derer Haut ſo rauch iſt / daß ſie zu Polierung des Eiffenbeins dienet. Im Gegentheil iſt die Muränen- und Lampretten-Haut gantz weich / und dannenhero zum Polieren untüchtig. Andere ſind gleich und eben / wie die Plateiſſen / groſſe Halb-Fiſche oder See-Butten / und die Schollen / andere lang wie die Meer-Aal / Hecht / und dergleichen / andere leichen zweymahl im Jahr / wie der Hecht / andere nur einmahl / wie die übrigen insgeſamt. Etliche haben ihre Schuppen gegen den Mund gekehret / wie der Stör / die andern alle aber nach dem Schwantz. Die todte Aale ſchwimmen nicht / da es hingegen mit den andern eine widrige Beſchaffenheit hat. Etliche ſtehen alſobald ab / ſobald ſie aus dem Waſſer gezogen werden / wie die Heringe / der Aal aber kan ſechs gantzer Tage ohne Waſſer leben. Andere Fiſche werden durch Vermiſchung Männleins und Weibleins gezeuget / und laſſen die Eyer fahren. Die Aale aber ſollen ſich an die harten Felſen reiben / und was ſie alsdann abtreiben / davon ſollen junge Aele werden / ohne einige Vermiſchung und ohne Saamen. Etliche Fiſche haben Brüſte / gleich den Weibs-Perſohnen / wie die Delphinen / andere aber haben keine. Ihrer vielen ſchadet die Berührung der Erden im geringſten nicht / der Delphin aber ſtirbet alſobald / ſobald er den Erdboden berühret. Im rothen Meer wird ein Fiſch gefunden / welcher der Harpffenſchlager genennet wird; Dieſer hat vom Schwantz bis an den Haupt-Wirbel unterſchiedliche gezogene Linien / gleich den Muſicaliſchen Saiten / dannenhero er auch obbeſagten Nahmen überkommen. An andern Fiſchen wird dergleichen Muſicaliſchen Saiten Entwurff nicht beobachtet. Der ſtachlichte Meer-Fiſch / Echinus, hat ſeinen Mund mitten am Leibe / die andern Fiſche aber haben ihn am Kopffe. Der Stachel-Roche iſt der langſahmſte / der Groß-Kopff aber der geſchwindeſte Fiſch. Der Wallfiſch übertrifft an Gröſſe alle andere Fiſche. Das ſo genannte Fiſchlein Encraulis oder die Meer-Seel / iſt das aller kleineſte. Die Fiſche ſind insgemein nicht bequem zum Fliegen / ſondern zum Schwimmen / die Black-Fiſche und Meer-Spinnen aber / nebenſt ſehr vielen andern / ſind von Natur zum fliegen ausgerüſtet. Andere Fiſche holen Athem durch die Ohren / der Wallfiſch aber nicht / ſondern durch ein ihm von Natur mitgetheiltes Röhrlein. Alle andere Fiſche nehren ſich alſo / daß ſie einander ſelbſt auffreſſen; der Fiſch Ceſtreus aber / enthält ſich von ſolchem Raub. Andere Fiſche haben Blut im Leibe / wiewohl gar wenig; Der Black-Fiſch aber hat an ſtat des Bluts / eine Dinte bey ſich / dannen-

nenhero er auch der Dinten-Fiſch genennet wird. Andere Fiſche ſind im Anrühren ſehr kalt / der Stern-Fiſch aber iſt dermaſſen hitzig/daß er alles Berührte anbrennet / und alle Speiſen verkochet. Andere Fiſche zeugen ihre Eyer im Waſſer/die Schildkröte aber auf der Erden/ und ſobald ſie ſolche mit Sand bedecket / begiebet ſie ſich alſobald wieder in das Meer / nach verfloſſenen ſechzig Tagen kehret ſie wieder zu denſelbigen / thut den Sand hinweg/und weil ſie ſolche lebendig zu ſeyn befindet / als führet ſie dieſelben auch allgemählich zum Meer. Andere Fiſche ſo in Reuſſen gefangen und verſchloſſen ſind / bemühen ſich mit dem Kopffe durchzubrechen. Weil aber der Fiſch Scarus in die ihme ſchädliche/ geflochtene Weiden ſeinen Kopff zu ſtecken nicht getrauet/als kehret er ſich um/ machet mit wiederholten Schwantz-ſtichen eine Oeffnung / und ſuchet alſo hinter ſich hinaus zu dringen. Wann nun ohngefehr ein anderer ſeines gleichen ihn von auſſen alſo erſiehet/ beiſſet er in des Gefangenen Schwantz/zichet alſo an / und hilfft ihm völlig heraus. Andere Fiſche wiederkäuen nicht; Obgemelter Scarus allein/ wird nach vorhergegangener Wiederkäuung geneh-ret / und genieſſet alſo im Schwimmen der Speiſe. Andere Fiſche laſſen unten ihren Unflat von ſich/der Wallfiſch aber oben / durch ein zartes Röhrlein oder Löchlein. Andere Fiſche / ob ſie gleich unterweilen den Vogel im fliegen nachahmen/ ſind ſie doch deswegen keine Vögel. Im Sineſiſchen Meer aber iſt ein Fiſch / den die Sineſer den Saffran-gelben Fiſch nennen/ der zugleich ein Fiſch und ein Vogel iſt. Ein Vogel im Sommer / und ein Fiſch im Winter.

Nach dem Alter hält man die jungen Stockfiſche oder Mittel-Cabliau beſſer als die groſſen alten; Hingegen ſeynd die Hechte in ihrer Jugend und Alter gut / und von denen Bleyen/ Barmen und Karpen werden die Kleine und Junge nicht ſo ſehr als die Erwachſene geachtet.

Was die Subſtantz des Fiſch-Fleiſches anbetrifft / ſo iſt ſolche entweder hart und zähe/ wie bey den Schley/und tauget alsdann nicht / oder weich wie ein Wels; dieſe iſt gut / oder mittelmäßig wie bey denen Forellen. Unter denen weich- fleiſchigen Fiſchen ſoll man die Groſſen und Alten / unter denen Hart-fleiſchigen aber die Junge erwehlen.

Wann man den Luxum und die unglaubliche Koſten / welche die Römer auf die Fiſcherey gewand / bedencket/ ſo haben ſie darum weit mehr gethan als die Griechen und andere Völcker. Lucullus ließ bey Neapolis einen gantzen Berg durchgraben/ auf daß er die Meer-Fiſche in das ſüſſe Waſſer leiten möchte/ als wodurch ihr Geſchmack ſollte verbeſſert werden. C. Hircius erdachte zuerſt der Murænarum Vivaria, die Lampreten-Hälter/

ny, und welchen er dem Cæsari Dola-
bellæ 6000. Stück Lampreten zu seinem
Triumphs-Banquet verkaufen. Der
Römer Hortensius hatte in seinen
Fisch-Weiher zu Baulis eine Lam-
prete / dieer so sehr liebete / daß er
über ihren Tod sei gemeiner Leben.
Und eben deßhalb hatte der Käyserin
Augustus einer von der Insul Ponti-
na / so sie sehr geliebet / ihrer Leichen-
Lampete zu Ehren / mit Trauer-Kleidern
angethan / und mit Blumen bestreuet
lassen / und sie eben also / wie ihre Ver-
wandte / beweinet. Ja / es hat auch
Antonius einer von der Fische gelieb-
ten Lampete / Cleopatræ / zu Ehren /
Ohrringe / mit Perlen gar nit Mensch-
lichen Fleisch / welches aber der Käyser
Augustus dadurch gestillet / daß er
dieses grausamen Menschen-Fleisches
alle seine Fisch-Weiher eintreiben und
verderben ließ. Andere Cæsares Exem-
pel wollen die Fische so lang machen / bis
man nun sie mit Nahmen gewissen /
sie herzu gelocket / und / wie Suetonius
auch der Kunst gedencket / Als Tibe-
rius sich bey einem Tage / in den
Schimpf Gespielen zu Capreen / 4.
Millen von Baiæ in das Gesprächt
ge / und / wie Suetonius / sie solcher
Gestalt / auch / ihme / zu Ehren / ge-
kommen / und sich spielen lassen. Wie
auch der Printz zu Römischen Fisch-
Teiche / welchen gewesen / ist / und
auch abzusehen / weil auf das Lucul-
linum an / einmahl 19000. Fischer-
Lauffet worden.

Hingegen so haben die Pythagorici
nicht nur Fische gehalten / sondern das
Pythagoræ Symbolum / (a piscibus
abstinete, enthaltet euch von Fischen)
sol gemeine Sprw. Flutarch. in quæst.
convival. führet verschiedene Ursachen
dieses Verbots an / nemlich weil die
Fische im Wasser und also in einem so
linnent leben / und also von allen
schen Elementen / nemlich der Erd- und
weit unterschieden / derhalben sie tam-
quam peregrinus & alienigenæ zu be-
trachten / welche nicht beurtheilt / daß
sie unsern Wein und Geträtern ver-
wandet werden. Allein Plutarchus
bekter seinen Beweis selbst um / und
sagt / daß / weil sie in dem Wasser
nichts fangen und essen / als die Anthro-
pi / und nicht können / indem weil an
dem Cyclopen zubeut / daß sie eben
gleichen ergetzen / ehe Pythagoras das
heutige Tages wenig / die seinen / Nah-
rungen / Zuwachs / Ehre / Ruhm /
seine Fische / weil sie solche als Götter
ehreten / und auch der Philosophie die
zur Dancken / eine Fisch-Freude hatte /
So muß sich auch der König zu Cala-
cut des Fisch- und Fisch-Essens / und
in Summa alles das jenen / so mit sol-
nen gantzen Heil-Gesichte / aus einer
nicht / sondern mit einem Augen-Gesichte
ersehen. Wir aber / die wir Chri-
sten synt / sagen mit Paulo an den ersten
Timothæum am 4. Capitulam 4. Vers: Alle Creatur Gottes
ist gut / und nichts verwerflich / das
mit Dancksagung genossen wird / denn
es wird geheiliget durch das Wort
Gottes und Gebet. Kommt es also
mit wegen des Fisch-Essens / sonst auf-
folgende Glaubens-Artikeln an / als

gung oder schwerer Arbeit nicht stärcken: weil sie allemahl in den Magen leicht verderben. (2) Stellen sich hier zwischen welcher Magen schmack / und bald hierauf Brechen ist / die Fische offt sind verdorben. (3) Soll man nicht also gleich Fisch und Milch-Speiß genossen / oder zum wenigsten beiden die Fische erst und nicht nach den Milch-Speisen genossen werden.

Wann auch an denen Fischen / was die Eingeweide / ihre Leber betreffet / ein merklicher Unterschied in der Güte / und Delicateße zu finden / als werden wir auch von solchen einen feinen Unterricht ertheilen. Dannenhero wird bey denen Alten der Kopf vom Glaucus, Congro, Torpedine und Thon sehr hoch geachtet / ja der von einer Umbra war in so großem Werth / daß man die so genannte Dona-Mäuster (Triumviri) zu Rom damit beschenckten / und die alten Mallos oder Meer-Barben kauffte man um meisten wegen der grossen Köpfe und Lebern. Bey uns nehmen man heutiges Tages den Kopf von einem Lachs und von denen jungen Karpen.

Von denen Fisch-Jungen wird des Delphins seine / die überaus zart und fein ist / item die Karpen-Zunge oder hinweche der Gaum von der Lachse-Bäuchen-haben.

Die Augen des Meer-Fisches Glauci, item der feinen Fische sind auch nicht unangenehm zu essen.

Des Thuns Leber, wie Cicero, wie

die Mälli oder Meer-Barben am Käyserlichen Hofe / und von solchen Herzogen / welche gantz Schlauen seil feil / an Gästen aufgetragen / beym Julio Cæsare wenig geachtet / und wurde die Milche nicht verlohren / sondige zu sammlen.

An denen Leibern der Fische finden sich lobgedachte / als (1) der Rücken / welche weich an denen frischen Thunnos oder Tonnen-Fisch / den man häuffig in den Mittelländischen Meer fänget / sich gefinden.

An denen Heringen ist der Rücken das beste Stück.

Die Bäuche an denen Lachsen / Hausen / Tonnen-Fischen und Karpen / item Aalen / kommen zwar sehr gut an delicaten essen / aber dabey unsinnig gebauet / nach der bekannten Regel: Omnia quæ modo prava, Pituam vero pessima: Alles / was ist ungesund / aber doch von Fischen das ärgste.

Der Schwantz / welch an allen Fischen vor das Fürtreffen gehalten / wegen der steten Bewegung / dahero aller Antrieb verschwächet aber getödtet wird / Er muß aber von solchen Fischen / so / wie bald angeführet / denen Lachsen / Thun- / Tonnen- / Bärsch- / Hunden und dergleichen.

Was das Eingeweyde der Fische betrifft / so wird die Leber vom Scauro bey den Athenæo sehr gerühmet. Alle Bäuche und innen Gedärmen / Augen / gesaltzenen die auch nicht zu verachten.

Die Milch an den Fischen / welche

eigentlich der Männlein ihr Sperma oder Saame iſt / wird von dem Hecht/ Karpen und Dorſch ſonderlich werth geachtet. Einige wäſſern die Milch von Peckel-Heringen aus/ und wollen daraus falſche Auſtern in Schalen formiren / wiewol es ſehr mercklich iſt. Einige ſtoven ſie mit unter andere Sachen an Kalb- und Schweinen-Fleiſch/ welches noch einiger maſſen paſſiren kan.

Der Rögen an denen Fiſchen (ova) ſeynd nicht gar zu geſund/ auſſer daß der von den Karpen / er ſey gleich gebacken oder geſotten/ noch ziemlich gut befunden wird. Der von Hechten/ mit ihren Lebern durchmenget/ wird an der Oder Ketzin genannt/ und vom Pöbel auf ſolche Weiſe mit Luſt genoſſen; Er erfordert aber einen ſtarcken Magen. Der von Barmen iſt ſchädlich/ machet Reiſſen im Leibe/ darauf ein Erbrechen und Purgiren folget; Und zwar alsdann am meiſten / wann die Barmen von denen am Ufer ſtehenden Weiden-Blumen freſſen: Iſt daher der ſicherſte Weg / ſich deſſen gar zu enthalten/ bevorab weil es eine Idioſyncraſia des Rögens allein/ indem das Fleiſch/ ſamt denen andern Theilen der Barmen/ dergleichen paſſionem Cholericam nicht verurſachen. Der Rögen von Meer-Aſchen/ oder Groß-Kopf/ wird mit ſeinem eigenen Blute vermenget/ und Saltz darunter gemiſchet/ ſo wird Botarga (quaſi ova taricha ſive ova ſalita) daraus. Der Rögen von Stören wird in Moſcau eingeſaltzen/ und der ſo genannte Caviar (davon unter ſeiner eigenen Benennung gehandelt wird) daraus gemacht.

Den groſſen Nutzen der Fiſche in der Haushaltung betreffend/ ſo wiſſen diejenige Länder / welche jährlich eine groſſe 40. tägige Faſten halten müſſen/ ohne die 2. Tage in der Wochen / an welchen kein Fleiſch zu eſſen erlaubet iſt / wie viel Nutzen ſie von den Fiſchen haben können/ und wie beſchwerlich es ſey/ wann man deren ermangeln müſſe; Dahero an vielen Catholiſchen Orten/ woſelbſt die Fiſche nicht häuffig zu haben ſeynd/ der Pabſt billig hat diſpenſiren müſſen/ daß in währenden Faſten die Einwohner gewiſſe Tage in der Wochen Fleiſch eſſen möchten. Dann wann die friſchen Revier- oder See-Fiſche nicht genugſam zu haben / und man ſich mit lauter eingeſaltzenen oder aufgetruckneten Fiſchen behelffen ſoll/ ſo ſetzet es nicht allein bey den Menſchen ſchlechte Nahrung/ ſondern giebt auch zu vielen Kranckheiten/ ja gar zur Contagion und Inficirung der Lufft Urſache; Dahero unter die Policey-Geſetze auch dieſes nicht eines der geringſten iſt / daß man keine ſtinckende Fiſche einführen / oder gewärtig ſeyn ſoll / daß ſie ſollen in das Waſſer geworffen werden.

Unter allen Fiſch-Ländern ſeynd diejenigen/ die an der See liegen/ und noch darzu viel Fiſch-reiche Flüſſe und Seen umb und in ſich haben/ die glückſeelig-

ſten; Dann da gibt ihnen die See nicht allein Monahtlich eine neue Veränderung von Fiſchen/ ſondern ſie können auch abwechſeln mit denen Fluß- und Weyer-Fiſchen/ ihre Tafeln allzeit wohl beſetzen/ und der gemeine Pöbel in dem Lande kan bey ſolcher Menge der Fiſche ſich mit wenigem erhalten; Dahero wir auch ſehen/ daß alle ſolche Fiſch-reiche Länder mit mehrern Einwohnern/ als diejenigen/ die ſolche Fiſchereyen nicht haben/ angefüllet ſeyn. Die vereinigte Niederlande können uns hierin zum klaren Exempel dienen/ als woſelbſt nicht allein viel 1000. Menſchen ſich von dem Fiſch-Fang/ ſonderlich der Hering-Fiſcherey ernähren/ ſondern auch die Holländer durchgehends ihre Mäßig- und Sparſamkeit bey einem Gericht Fiſche (welches allezeit zu haben/ nicht viel koſtet/ und gleichwol den Hunger und Appetit ſtillet) mainteniren. Zu wünſchen wäre es/ daß unſer luxurieuſes Teutſchland ihnen hierinnen folgen/ und mit denen Gaben/ welche die Natur gegeben/ ſich vergnügen möchte/ ſo möchte es vielleicht jährlich um eine oder 2. Millionen reicher ſeyn/ als es nicht iſt. Wie Fiſch-reich das Königreich Dännemarck ſey/ iſt allbereit unter dem Wort **Dähniſche Mahlzeiten** beſchrieben worden.

Wir laſſen aber dieſe weitläufftige Materiam fahren/ und wenden uns zu dem/ was die Policey wegen des Vorrahts der Fiſche und deren Verkauff in einem Lande und Stadt zu beſorgen habe. Solches beſtehet nun vornehmlich darinn/ daß man (1) auf die Fiſchreichen Flüſſe/ Ströhme und Bäche wohl Achtung gebe/ daß ſie nicht zur Unzeit/ oder von Perſonen/ die nicht darzu berechtiget ſeyn/ heimlich oder öffentlich ausgefiſchet/ oder aus Eigen-Nutz die Fiſche aus dem Lande geführet/ und denen Einwohnern dadurch vertheuret werden. (2) Daß man Vivaria oder Teiche und Weiher in genugſamer Anzahl anſchaffe/ aus welchen zu jeder Zeit das Land mit friſchen Fiſchen könne verſehen werden; Dann ſo ein einiger Römiſcher Lampreten-Hälter (wie zuvor ſchon gemeldet) capable geweſen/ auf einmahl 6000. Lampreten/ und ein anderer vor 40000. Cronen Fiſche auf einmahl auszugeben/ warum ſolte man ſolche Kunſt nicht noch heutiges Tages practiciren und nachahmen können. (3) So iſt auch daran gelegen/ daß/ wie gleichfals zuvor ſchon erinnert/ lauter friſche und keine ſtinckende oder todte Fiſche ins Land und auf dem Marckt gebracht werden. Daß auch (4) ein ſolcher Preiß darauf geſetzet ſey/ daß die Arme vor ihr Geld auch ſatt Fiſche bekommen mögen.

Was die Stadt Verona deshalb vor eine Fiſcher-Ordnung habe/ ſolche iſt in ihren Satzungen L. 4. Cap. 161. folgendes Inhalts zuleſen:

Wir ordnen und ſetzen/ daß kein Fiſcher/ oder Fiſch- und See-

Krebs-

Als muſſen auch viele Länder gewiſſen Fiſch-Mangel / und andern Ueberfluß haben; Dahero dann der gemeine Mann / die mingelsleinere in der Fiſch-Zeit / verkauffen / gerauchertem / und in Eſſig eingelegten Fiſchen gekommen. Von allen unſern vorwurffigen Landſiſchen / Sie haben mit von der erſten Arche kommen müſſen / wo und in Herings / eingeſchnittenen Sardellen / Anchoy / Auſtern und Muſcheln.

Was in der Lufft geſchweben / unter / aber ein wenig eingeſchlossen / fliehen / den Steck- und Hypſtick / die Schnepffen / und Pluchten / die Wertzeiſen / Waſſerhüh / und in Schwedenland ſo genannte Schnärpffen.

In geräuchertem Fiſchen den Lachs / und Hering / der aldann Bückling genannt wird / den Gold-Fiſch / Hecht / Aal ꝛc.

In Eſſig eingelegter / unter aber geſaltzener / die Brucken / die Neunaugen / und alle ſo genannte marinirte Fiſche / deren theils ſich ſicher gefallt / theils lange Zeit halten laſſen.

Von allen dieſen jetzt erzehlenen / iſt die Ein- und Zur-Fuhr nothwendig zu paſſiren / und zu beſteuren / als zu verſtehen / denen Catholiſchen Ländern ſchiefe / hierher kommen / und auch in den Catholiſchen die Zeughäuſungen / alle wohne Zehnten können / nachdem ob ſolche / das Jahr über / ſeyn / die Zeiten und Tage recht mit / und auch die Menſchen ſeine / Natur abgedanckt / ge-

arten/ doch der Appetit eine Abwechslung haben/ und manir es sich an Fleisch satt gessen/ zuweilen auch Fische/ und zwar nicht immer frische/ sondern auch gesalzene/ dem geschiehet; Als welche/ wann sie beyderseits wohl zusammen werden/ nicht übel schmecken/ haben will. Dieses auch in allen wohlbestellten Haushaltungen/ und alle solche/ so grossen Schiffen die Fisch- und Fischs-Tage abwechseln: Alle dann gemeiniglich des Montags/ Mittwochens/ Freytags/ und Sonnabends Fische/ die übrigen 3. Tage aber Fleisch geniessen/ und zwar die Fische solcher gestalt: daß die frischen von Marckte gehohlet/ die gesalzene aber gewässert einmahl und das andere abgesotten. Gesotten Fische sind Heringe/ so man recipiret/ daß man solche in einem wohlverspundten Fasse dem/ einmahl wie sie aus den Salz oder der Tunne kommen/ das andermahl gesotten/ oder auf den Rost gebraten lässe. Mit den Stockfisch / welcher der gemeine gebohrnische Fisch durch Europa ist/ ist zwar solcher gestalt/ wie der Norwegen oder Terra Nova/ gesinnet/ daß er gleiche Bewandnüß in dem er deselbe auf unterschiedliche Weise/ bald gesotten bald auf vermeyne Tellern in Pasteten eingeschlagen/ auch wohl das/ was des Morgens von gekochten Stockfisch überbleibet/ des Abends mit etwas Butter durchgebraten/ und wieder als ein Gerichte/ so man einichen Heringe Salat/ Mayen genennet wird/ aufgesetzet wird: Und alles das ist es auch mit denen gemeinlichen Schollen oder Plateissen/ die man sonderlich am Frischen Haffe zu gemeine/ sehr/ als ein Leckerbissen/ gutes Essen/ auf vermelden und geringen Tellen ist zu finden pflegen. Auch ein geräucherter Lachs in der Haushaltung/ manchmahl aus Noth heisse/ und wie er sonderlich auf Samland zu Pillau ist gebraten/ oder wo der verbrennet ist/ gekauet; Und ist gar man auch vortreu in Kost/ die Eyer-Pasteten/ mit marronirten Fischen ein gutes Essen/ zum Trunck: Den dem Carpfen/ in der eine Lauche/ Meer-Lauche/ eine geschnitten: gesotte und gebratene Fische.

Dass alle so einer wohl-bestellten Küchen-Ordnung nothwendigsterer sind/ wird/ ausser dem Stockfisch/ Hering/ Lachs und andern Gattungen obberührter Fische in Betrach in der Eyer-Kammer/ Eyer-Pasteten/ Eyer-Kuchen/ so man anderer Fische geschweiget/ sie/ solche/ in einer feinen Fisch-Brühe und Butter zu zurichten/ genugsam bekannt/ wann man es nicht gar/ von Marckt zu holen/ Auch sich deßfalls nach der Jahres-Zeit/ wann dieser oder jener Fisch gar gut und schade gebauten wird/ zu richten/ welches dann unter die Verordnung eines jeden Hofes/ wie solcher wohl angeleget werden.

Wer Lust hat/ mehrers/ dieses und dergleichen mehr/ das sich leicht zu dem/ was alle zu leben/ und der ersten Lands-

Geſchlecht und geſchiehet aber gemeiniglich dieſes / die Heringe gleichfalls daher; es ſey denn / daß man Hahnd näher dabey ingroſſiren die Schollen und Bückinge verſchenden. Die ſo genannten Mommen hat man von Wiggi item, aus Pommern / Bremen / den Lüneburger Lande / und hier zu Lande. Item mehr. Die Autores kommen ſonſt in Schaden / aber auch entgegnacht in Stadt-Lack und Hamburg / nicht als wann dieſelbe unter groſſe Dandels-und Stroſſiere alle ſolche Fiſch / und viel andere Fiſch-Arten / ſo gleichfalls ein Verlauch ſeyn / ſondern meiſt die Handelsſchafft und Schiffahrt ſolche in Menge auf denenſelben Landen von groſſen privaten Compagnien / bey gantzen Schiffs-Ladungen zu allerhöchſt und andere dergleichen Orten / von denen zu haben. Wenn es aber ihre Verwägen nicht iſt / von ſolchen Orten zu verſchreiben / der muß ſich hinaus / Orte von den Kauffleuten und Krämern procurieren / als die auch offt und gerne verſchreiben / darum die Handlung getrieben haben / daß ſie bey denſelben die Preiß erfahren werden.

In denen meiſten Städten iſt auch der löbliche Unterſcheid / daß nicht denen frecken Fiſchen / die nicht zu Marcke kommen / auch erbentliche geſalzene Fiſch-Arten / ſo man meiſt in denen Städten Hering / Dorſch / Hall und Lachs / Hechte und Sardellen / Mackerum eingemachten / Groſſe Fiſche / Heringe Schellen und Wurſt / Aſpicke Pfeffer / eingemachte Mumien / und was mehr von dergleichen Fiſch-Arten / Sardellen / Lachs / auch Johann den neuen Hering / den ſie offt mit groſſen Unkoſten / wann er noch ſehr rar und theuer kommen / allein zu Lauf haben / daß alſo der junge / der von denen Armen Vorrath hat / nicht hin ſtehen / und den Hering / wann er nöthig hat / holen laſſen kan.

Wann es auch einige Medicorum Meynung gleich alſo ſo ſollte man ſich ſolcher Sallamenten gantz enthalten / als welche ihrer Meynung nach / ſehr ſchädlich ſeyn ſollten / Maſſen doch andere einen Unterſcheid zwiſchen friſch-geſoltenen / und ſchon langen in Saltz gelegenen Fiſchen machen. Hippocratis ſeine Meynung gehet gar dahin / daß die Sallamenta aber eingeſoſſene friſche denen jungen binnen / die mit jahm Feuchtigkeiten das Maſſen beladen ſind / welche / wie es ehemahls Galenus beſtätiget / ſie austrocknen und verſtärcken / auch zugleich durch gelinde bewegen können / Daher die Einwohner der Stadt Alexandria die Mittags-Mahl allezeit von Sallamenten angefangen. Und wo denen Athenienſern man des Sallamentarii oder geſalzene Fiſch-Verkäuffer in ſo hohen Anſehen / daß ſie einen beſtalten Nahmen Charophilus, nehmlich einen beeden Sohnen / das ſonſt ſchwer zu erlangende Bürger-Recht geſchencket. Viele pflegen / und ſonſ-

derlich von der Alten ihren Salſamentis ein mehrers bey dem *Athenæo*, lib. 3. cap. 19.

Fiſche zu braten:

So nimm einen Brat-Fiſch / was du vor einen wilſt / ſchuppe ihn / mache ihn auf / thue das Eingeweyde heraus / nimm Saltz / und allerhand gut Gewürtze / hacke es unter das Ingeweyde / thue es in dem Fiſch wieder hinein / mache ihn wieder zu / reibe ihn wohl mit Saltz und Gewürtz / und lege ihn in einer Fiſch-Reuſſen / und brate ihn / begieſſe ihn wohl mit Oehl und Eßig. Du kanſt ihn auch wohl auswendig mit Salbey-Blättern belegen / ſonderlich die Schleyhen / als welche auf ſolche Art gebraten werden.

Item: Mache den Fiſch auf / thue das Eingeweyde heraus / nimm hernach den Rögen / Peterſilien / Wacholder-Beer / Kümmel / Pfeffer / Ingwer / hacke alles unter einander / ſchlage auch zwey Eyer daran / fülle es in den Fiſch / brate ihn auf den Roſt / und begieß ihn offt mit heiſſen Schmaltz.

Fiſch-*Biſque* zu machen. Vide **Karpen.**

Fiſch-Galret zu machen:

So nehmet Karpen / weydet dieſelbe gantz aus / und waſchet ſie wohl / thut die Zunge daraus / wiewohl dieſes das beſte Bißlein iſt / nehmet auch das Gehirn hinweg / weil ſolches und alles Fett denen Galreten ſchadet. Dieſe Karpen leget ihr mit Schleyen / welche eben auf ſolche Art zugerichtet ſind / wie auch mit denen Gräten und Schuppen / davon ihr das Fleiſch genommen / in einen neuen Topff / laſſet alles zuſammen ſieden / und ſolche Brühe durch ein Haar-Tuch lauffen. Hernach thut ſolches mit geraſpelten Hirſch-horn und Hauſen-Blaſen in den Topff / und laſſet es lange Zeit wieder ſieden. Nach dieſem die Brühe aufs neue durchlauffen / und thut das Fette auf das beſte als ihr könnt / davon; Thut ſolche wieder in den Topff / und leget Zucker und andere Ingredientien darein / wie bey den **Kalb-Füſſen-*Galreten*** geſpecificiret worden. Und verfahret ferner mit würtzen / klären und durchſeyhen wie gewöhnlich.

Ein Fiſch-Mueß zu machen:

So nimm das Fleiſch von einen Brat-Fiſch / hacke es klein / treibe es mit Wein durch / nimm ein wenig Mehl / röſte es in Schmaltz / und gieſſe es an den durchgetriebenen Fiſch. Thue ferner Gewürtz darunter / laß es damit aufſieden / und richte es an.

Fiſch-Küchelein zu machen:

So ſiede den Fiſch wohl / nimm alles Fleiſch von den Gräten / ſtoſſe es mit Mandel-Milch / treibe es durch mit Roſen-Waſſer / nimm ein wenig Semmel-Mehl und Zucker / thue es untereinander / formire es nach deinen Belieben / und backe es aus.

Fiſch-Paſteten / vide **Hecht.**

Fiſche

Fiſche mit Gewürtz zu kochen:

Saltze den Fiſch wohl / waſche ihn wieder ab / und ſiede ihn / gieß die Brühe auf den halben Theil hinweg / und nimm Gewürtz / ein wenig Speck und weiche Semmel / ſchlage es durch / thue Wein / Pfeffer / Jngwer / Zimmet und Saffran darzu / und laſſe es ſieden.

Fiſche in einer gelben Brühe:

Mache Butter oder Schmaltz heiß / reibe Semmel-Mehl darein / thue ein wenig Wein / Gewürtz / Zucker und Saffran darzu / und gieß es über den Fiſch.

Dito mit einer ſchwartzen Brühe:

Siede die Fiſche in Eßig / mache Schmaltz heiß / thue gerieben Brod darein / gieß rothen Wein darüber / und in ſolchen thue Zucker und geſtoſſene Nägelein / und gieß dieſe Brühe über den Fiſch.

Gehackte Fiſche zu machen:

So mache erſt den Fiſch von ſeinen Schuppen rein / thue die Gräten heraus / hacke das Fleiſch klein / ſchneide Peterſilien-Kraut und Wurtzel klein / nimm Weiß-Brod / miſche es unter einander / ſaltze und würtze es wohl / ſetze es mit Waſſer über das Feuer / laß es aufſieden / mache Knötlein daraus / laß es noch einmahl ſieden / und gib es auf.

Fiſche mit Aepfeln zu kochen:

So ſchuppe die Fiſche / ſaltze ſie ein / ſchneide die Aepfel klein / Würfflicht / lege die Fiſche in den Keſſel mit Waſſer; Wann ſie halb eingeſotten / thue ein paar Hand voll klein geſchnittene Aepfel darein / u. laſſe ſie damit ſieden; Die andere Aepfel nimm / gieſſe Wein daran / würtze ſie wohl / laß ſie etwas aufſieden / und gieſſe ſie hernach als eine Brühe darüber.

Oder: Siede die Fiſche allein / nimm halb Aepfeln und halb Zwiebeln / koche es wohl unter einander / reibe es mit Semel-Mehl an / treibe es mit Wein durch / thue Zucker und Gewürtz darzu / und wann die Fiſche eingeſotten / ſo gieſſe es darauf / und laß es völlig mit gahr ſieden. Ein mehres von der Zubereitung der Fiſche vide unter eines jeden Fiſches eigenen Benennung.

Fladen / eine Art von Gebackenen / werden folgender geſtalt bereitet: Jhr ſchlaget die Eyer zuvor in eine Schüſſel / hernach verdünnet ihr ſie mit Milch / welche ihr allgemählich daran gieſſet / und ferner etliche kleine Stücklein friſche Butter mit ein wenig Saltz und Zucker darzu thut; Hernach ſchmeltzet ihr eure Butter in einer andern Schüſſel auf dem Feuer / und gieſt dieſe Vermiſchung darzu / rühret es auch ſo lange mit den Löffel darinnen um / bis ſie ſich ſetzet; Alsdann rühret ihr nicht mehr / ſondern laſt es vollends gar werden; Endlich / damit ihr dieſen Fladen eine ſchöne Farbe gebet / ſo glüet eine eiſerne Schauffel / und haltet ſelbige ſo nahe darüber / als ihr könnet / jedoch ſelbige nicht zu berühren; Hernach

nach ſtreuet Zucker darüber. Dieſe Fladen noch beſſer zu machen/ ſo thut ein Theil vom Eyer-weiß hinweg/ und nehmet an deſſen ſtatt ſüſſen Rohm und Zucker/ mit ein wenig geſtoſſenen Caneel. Fladen vor das Geſinde zu machen/ ſo rühret (wann ihr die Eyer einſchlaget) ein wenig Weitzen-Mehl oder gerieben Brod darein. Von der Juden ihren Oſter-Fladen und Fladen-Backen vide **Jüdiſche Mahlzeiten.**

Flaſchen/ Lagenæ, Fr. *Bouteilles*, daß ſolche ſchon bey denen Alten zur Aufbehaltung ihres Getränckes gebräuchlich geweſen/ iſt aus dem Heſychio, der im 5ten Seculo gelebet/ und andern Scribenten bekannt. Cicero in einem ſeiner Send-Schreiben meldet/ daß man ſolche zu verſiegeln/ und alsdann ſorgfältig zu verwahren gewohnt geweſen/ welches auch der Poet Martialis bekräfftiget/ wann er ſagt:

Nunc ſignat meus annulus lagenã.

Imgleichen auch Perſius:

- - usque recuſem.
Et ſignum in vapida naſo tetigiſſe lagenam.

Und zwar geſchah dieſes Verſiegeln aus zweyerley Uhrſachen/ nemlich damit der Wein nicht heimlich ausgetruncken/ oder aber vergifftet werden möchte. Es gebrauchten ſich auch die Alten der Flaſchen/ ihre Getränckе darinn aus dem Keller nach der Tafel zu tragen/ welche zu ſolchem Ende mit Kettgen verſehen waren/ damit ſie nicht allein getragen/ ſondern auch aufgehangen werden könten/ wiewol auch theils derſelben ermangelten; Daher auch vorbeſagter Martialis ſchreibet:

Nulla catenatis pila eſt præcincta Catenis.

Der Materia nach ſeynd unſere heutige Flaſchen entweder von Zinn oder Kupfer/ oder auch von Silber/ und bey groſſen Herren gar von Gold; Insgemein aber zum täglichen Gebrauch in Bürgerlichen Häuſern von Glaß/ und dieſes entweder wieder von feinem Chryſtall/ oder gemeinen groben und unreinen Glaß/ mit oder ohne Schrauben.

Ihre Formen belangend/ ſeynd ſie entweder viereckigt oder rund/ oder/ weil die runde ſich nicht wohl einpacken laſſen/ platt; Alſo/ daß man ſie in einen Korb oder Magazin füglich an einander rangiren könne. Belangende die

Flaſchen-Futter oder **Kellers/** werden deren ſehr viele in Dantzig gemacht/ und von dar bey groſſen Quantitäten anderwerts hin verführet. Wie dann in denen durch (den weyland Frantzöſiſchen See-Capitain) Johann Bart A. 1699. zu Copenhagen aufgebrachten Dantziger Schiffen 39. Flaſchen-Futter das Stück von 6. Flaſchen/ 65. dito von 9. Flaſchen/ und 54. dito von 12. Flaſchen gefunden worden; Dergleichen Flaſchen offt zierlich verguldt/ auch mit ſolchen Schrauben und Deckeln verſehen/ die man

nicht

nicht anders als mit einen Schlüssel aufmachen kan. Es sind auch die Fischen-Thonnen eines / von der Flandrischen Capacität / grösser als das andere. Zudem in diesen Flandern die Thonnen / ehe eine Kanne / in jenen ein ander halbmässiges / aber doch weit enge ein ganzes Capacität gefunden werden / nachdem nemlich das Gerüncke ist / welches in solchen fast ausgeleerten Thonnen / weil man zu solchen Anquanten eine einem Flandern Fischen / Thonnen und Tonn-Reifungen zukommen kan / da man zu Ihrer und Wein schon gröszere Fischen haben muß. In der Stadt Fischen kosten Anno 1680. Hamburg / weniger am Rechte eine Mutter hielt gutem Kunste / ein gemeines weniger / und solche ist zu gutanger Fischerey zu denen Chalupen-Sack / eine Fischer / die zu obgedachten Salzen aufzugehen werden / und zwar weder ein kleines / Quarter / 4. Schöffeltig / 5. Becher / 2. Tonnen Salzes / und 1. Kessel / als ein sauber-verzinnten Blech / enthalt. Derselben Fischen / denen ein curieuser Kopf sich selbst unterrichten / erfragen / und bey denen die in Blech arbeiten / wie auch auf der Kupfer- und Gold-Schmieden besichtigen / sonst aber bey denen in Campagne und auf Reisen bey sich zu führen / So lassen sich auch die Fischen-Kessel in einander / und dann in einander Thee-Kessel / Wasser-Kessel / Coffey-Kessel / Milch-Kessel / Chocolat- und Pfeffer / Büchsen / und Leuchter vorzeigen / und führen.

Fleisch / Caro, Tr. de la Chair oder Viande / sind gemeiniglen in einem weiten Verstande genommen / nemlich vor ein jedweds Alimentum oder Speise / die sonst von vierfüssigen Thieren und Vögeln / als von Fischen und Fischwerck mit Schalen genommen wird. In solchem Verstande kan man füglich eine Vergleichung anstellen / und urtheilen / welches unter diesen Gattungen von Fleisch das Menschen Temperament nähet kommen oder schädlich ist. Und zwar können solche Speisen von zweyerley genommen werden / als (1) von der Natur des Thiers / (2) von der Zubereitung.

Die Natur zeiget sich erstlich ex genere: Gemeiniglich das Geflügel das gesundeste und verdaulichste Fleisch hat. Die vierfüssigen Thiere nähren mehr / weil sie grob-fleischig sind / aber schwerer zu verdauen. Die Fische nähren nicht so wohl / weil sie viel Element theils flüssig und theils von unserer Natur nicht entfernet. Hieher gehöret Simonis Gumbert Diæt in Hortul. Sanit. No. 325.

Carne nihil melius nutrit: Caro carne fovetur:
Cui cor est, fi non cumula carne caret.

Sanguines, Blut führende Thiere / weil sie das Temperament mehr zum warm / als mässig warm und feucht / sind / so dessen sie sich offters zu arbeiten / einer so gar grossen Vermandu-

U u 2 lung

lung nicht / und die Nahrung / welche ſie darreichen / iſt viel kräfftiger; Hingegen Exanguia, was kein Blut hat / iſt kalt / hart daulich / und kömmet mit unſerer Natur nicht ſo wohl überein. 2. Ex moribus. Die Ferocia als Bären / Büffel und dergleichen ungeheure Thiere / haben in ihrem Fleiſche ſehr harte Fibras, Faſern oder Senlein / und alſo iſt ſelbiges für das truckneſte und härteſte billig zu ſchätzen. Fera aber / als Hirſche / Rehe / und ihres Gleichen Wildpret: Wie dann auch Manſueta, als Schaafe / Ziegen und ander zahm Vieh ſind ungleich milder und gelinder. Hierbey muß ich nothwendig / und einmahl für alle / dasjenige / was Galenus L. III. Aliment. facult. c. 42. de Eduliis mediis, erinnert hat / wiederholen: In ſingulis differentiis, ſaget er / quas alimentis ineſſe diximus, quædam ſunt media. Etenim inter ea, quæ molli ſunt carne, & quæ durâ, medium quiddam reperias, quod nec molli, nec dura ſit carne: ſimiliter inter tenuantia & incraſſantia: calefacientia & refrigerantia: ſiccantia & humectantia. Bey einem jedweden Unterſcheid der Speiſen finden ſich Mittel-Dinge: Solcher geſtalt zwiſchen hitzenden und kühlenden / zwiſchen trucknenden und feuchtenden / zwiſchen dünn- und dickmachenden Dingen; Ja / zwiſchen dem was hart / und was weich Fleiſch hat / findet ſich etwas / das weder das härteſte / noch das weicheſte hat / ſondern eine Mittel-Speiſe iſt. Jedoch haben auch dieſe Mittel-Speiſen ihre Gradus oder Staffeln / wie leicht erſcheinet / wenn man nur eine Vergleichung zum Exempel zwiſchen den vier-füſſigen Thieren anſtellet / und das Fleiſch vom Ochſen / vom Hirſche / vom Rehe / von Schweinen / Schaafen / Ziegen / Haaſen und Kaninichen gegen einander hält / ſo werden ſich duo extrema & plura media nach der Härte und Weiche bald einfinden. 3. Ex ætate. Das Fleiſch von jungen Thieren iſt zarter als der Alten; Jedoch hat es / ſonderlich das von Neu-gebohrnen / viele unreine Feuchtigkeit bey ſich / die aber mittelmäßiges Alters ſind / geben die beſte Nahrung. Eobanus Heſſus L. de bon. valetud. hat dieſen Unterſcheid in folgenden Vers entworffen:

Summatim: nova ſunt ſemper meliora vetuſtis,
Et ſtomacho poſſunt commodiore coqui.

4. Ex Sexu. Das Fleiſch der Männlein iſt hitziger / lieblicher und fetter / ſonderlich der Gekapten oder Verſchnittenen / ſintemahl das ad ſperma ſonſt flieſſende Theil der Nahrung in denſelben alles zu Blut und Fett wird; Hingegen iſt das Fleiſch der Weiblein kälter und welcker / ausgenommen / wann ſelbige unter die Zahl der hitzigen und truckenen gehören / als welche denen Männlein unter den kalten und feuchten fürzuziehen. 5. Ex habitu. Das magere Fleiſch iſt nicht

ſaffrig /

ſafftig/ſondern trucken und dürre. Das gar feiſte hergegen iſt etwas zu feucht/ und machet den Magen/ weil es ſchlüffrig/ und über andere Speiſen oben ſchwimmet/ leicht einen Eckel. Das zwiſchen beyden hat die beſte Subſtantz/ und den angenehmſten Geſchmack. Eob. Heſſus ſchreibet hievon an bemeldtem Orte alſo:

Sic maribus caſtrata, præibunt pinguia ſiccis
Quadrupedum: nec nos cæteſra turba movet.

6. Ex ſitu. Man hält dafür/ daß das Fleiſch der Thiere an der rechten Seite lieblicher und verdaulicher ſey/ als an der lincken; Wie imgleichen/ daß das Fleiſch nächſt an den Knochen am ſchmackhafftigſten/ und am leichteſten zu verdauen ſey. 7. Ex pabulo. Bey vollem Futter werden die Thiere fleiſchig/ glatt und veſt; Bey wenigem dürre und mager; Bey unbequehmem ändert ſich ihr Fleiſch. Dannenhero/ wenn die Schweine Buch-Maſt eſſen/ ſo wird das Speck weich; Von Eicheln wird es härtlich: Wenn ſie aber mit Korn gemäſtet werden/ ſo ſetzen ſie viel Schmaltz/ aber ſie ſind doch zum Verſpeiſen nicht ſo nützlich/ als die Eichel-Schweine. Ja/ die Schweine auf der Inſul St. Thomas, weil ſie mit Zucker-Rohr gemäſtet werden/ gleichen an Liebligkeit dem Hüner-Fleiſche. 8. Ex loco ſeu habitatione. Das Fleiſch der wilden Thiere/ weil durch die Bewegung und durch die Lufft ihre übrige Feuchtigkeit verzehret wird/ iſt truckner/ als der zahmen/ welche zu Felde getrieben werden; Die aber zu Hauſe gemäſtet werden/ ob ſie ſchon mehr Fett ſetzen/ ſo iſt doch ihr Fleiſch/ aus Mangel der Bewegung ſüchtiger oder unreiner/ als der andern. Das Fleiſch der Waſſer-Thiere iſt feucht/ ſchleimhafftig und nicht ſo verdaulich/ als der Feld-Thiere; Was aber auf Bergen wohnet/ hat das truckenſte Fleiſch. 9. Ex Regione. Alle Thiere fallen in allen Provintzen nicht gleiche gut/ ſondern es haben einige Länder oder groſſe Städte gewiſſer Thiere wegen den Vorzug. Unter denen Ochſen werden die Engelländiſche/ die Friſiſche/ die Reußiſche/ und bey uns die Podoliſche am meiſten gerühmet. In Welſchland hält man viel auf die jungen Kühe von Rom, auf die Kälber von Serrent, auf die Widder von Piſtoria, auf die wilde Schweine aus dem Toſcaniſchen/ auf die Ziegen-Böcklein von Spoleto und Padua. In Franckreich lobet man die Cannichen von Bois de Vincennes, wie auch die Lemoviſche und Bituriſche Widder/ die Hammel aus Schottland wegen ihres kurtzen und zarten Fleiſches/ wie auch die Cap-Hähnen von Lüttig haben groſſen Ruhm für den andern. Unter den Fiſchen ſeynd fürtrefflich die Muſcowitiſche Störe/ die Hauſen aus der Donau/ die Lächſe aus der Elbe/ Weſer und Rhein/ die Schnepel aus der Havel/ die Sprees-Hechte/ die Oder-

Krebſe / die Riegiſche Bütte / und ſo weiter.

Die Zubereitung I. Caro recens. Wann das Fleiſch der vierfüßigen Thiere alſofort nach dem Schlachten / & antequam fraceſcat, gekochet oder gebraten wird / ſo erlanget es ſeine behörige Zärtigkeit nicht / ſondern bleibet zähe / bevorab das von Ochſen / Hirſchen / Hammeln und dergleichen ſtarcken Thieren. Denn weil derſelben Fleiſch ſtarcke Fibras oder Faſern hat / welche nicht ſofort nach dem Tode ſchlapf werden: So muß man es einige Stunden / oder auch wol gantze Tage weghangen / und vorher mortificiren oder erſterben laſſen / ehe man es zubereitet. Auch gilt dieſe Regel bey Hünern / Kalkaunen / Trappen und dergleichen groſſen Gevögel; Aber bey den kleinen hat man dieſe Mortification nicht von nöthen. Ja bey den Fiſchen iſt ſelbige höchſt ſchädlich / ſintemahl / je friſcher die Fiſche gegeſſen werden / je beſſer ſie ſchmecken; Jedoch muß die Mortification nicht zu lange dauren / ſonſten wird eine Fäulniß daraus. Welches Aldrovandus lib. 11. de Piſcib. c. 43. mit dieſen Worten ausdrücket: Caro omnis externo calore primum teneraſcit, tandem vero putreſcit. Evenit inde, ut ſapor, qui prius erat quodam modo inſipidus, primo lævem ac gratiſſimam, poſtmodum moleſtam acquirat acrimoniam.. Hieher gehöret auch das Klopffen mit einen höltzernen Hammer oder Schlegel / dieweil dadurch die benannte Faſern in denen Muſcolis kurtz gemachet / und eine ſonſt harte Hammel-Keule / in einen mürben Braten verwandelt werden kan. Was aber die Alten von aufhencken an einen Feigen-Baum / von einſchlagen eines Meßingen Nagels / und vom verſcharren in einen Weitzen-Hauffen ſchreiben / ſolches gehet nur auf die Zeit der Mortification, welche indeſſen geſchiehet. Der Feigen-Baum aber / und der Nagel / kan nichts zu der Sache thun.

II. Caro ſalita. Allerley Fleiſch iſt zum **einſaltzen** nicht bequem. Das beſte iſt / welches viel unreine Feuchtigkeit in ſich hat / als das von Schweinen / ſintemahl ſothane Feuchtigkeit zerflieſſet leicht / und vermiſchet ſich mit dem Saltz: Das Saltz aber / dringet mit ſeiner Schärffe ein / ziehet das Fleiſch zuſammen / und verzehret deſſelben überflüßige Unreinigkeit / alſo / daß es eine Zeitlang dauren kan.

Es wird aber vom einſaltzen das Rind- und Hammel-Fleiſch / und auch das Hirſch Wildpret nicht ausgeſchloſſen / nur daß es alles fett ſey / ſonſt wird wenig gutes daraus: Sintemahl gar trucken und mager Fleiſch wird durch das Einſaltzen zähe / und ziehet ſich zuſammen / wie ein Leder; Darum iſt der billig auszulachen / welcher bey dem Galeno lib. 3. Aliment. c. 41. einen Haaſen eingeſaltzen / der dann einer getruckneten Wieſel nicht ungleich

gleich worden. Ob nun wohl durch das Saltz einige Unreinigkeit verzehret/ auch das Fleiſch an ſich dauerhafftiger worden/ ſo giebet es doch weniger Nahrung/ ja truckner und verſchlimmert das Geblůt alſo/ daß man in Genieſſung deſſelben billige Maaß halten muß. Wie ſolches unter dem Worte **Pöckel-Fleiſch** mit mehrern angezeiget/ und auch in folgenden Vers exprimiret wird:

Salſa minus dulci paſcit caro carne, malosque
Procreat humores ſæpe, facitque ſitim.

III. Aceto ſervata. **Der Eßig** iſt auch ein Mittel/ Fleiſch und Fiſche darinn zu legen/ theils daß ſie ermürben/ theils daß ſie eine Zeitlang dauren mögen. Galenus L. viſt. attent. c. 11. erinnert gar wohl von denen in Eßig eingemachten Dingen/ daß ſie an ihren vorigen Kräfften ſo viel verwandelt werden/ als ihre Beitze ſie verändert. Derowegen folget/ daß man ihre Eigenſchafften nicht allein nach ihren natürlichen Zuſtand/ ſondern zugleich nach der Einbeitzung urtheilen můſſe.

IV. Infumata. **Geräuchertes Fleiſch**/ iſt hart/ und weil das flüchtige Saltz/ welches im friſchen geweſen/ verflogen/ ſo findet ſich an der Dauung dieſer Mangel/ daß die Pneumatoſis oder Verdünnerung des Geblůts gehindert/ hingegen das tartariſche oder grobe Theil/ in primis viis zurück gelaſſen wird. Sothane grobe Theile aber auch zu verdünnern/ iſt die dabey gebräuchliche Muſtarde ein bequemes Mittel. Bey dem Gunthero N. 184. ſtehet hievon dieſes Diſtichon:

Quam durat fumus, melius te, ruſtice, paſcit:
Sicca caro, ſanguis naſcitur inde niger.

V. Carogelata. **Gůltze**/ oder **gepreſt Fleiſch**/ da nemlich Fettes und Magers durcheinander gehacket/ das Gehackte nachmahls in einen Leinen Tuch gebunden/ zwiſchen Bretter geleget/ ſtarck zuſammen gepreſſet/ und alſo etliche Monath bewahret wird. In Moſcovien ſoll es viel im Gebrauch ſeyn: Bey uns aber wenig/ ſintemahl der beſte Safft in ſolchem Fleiſche durch das Preſſen gleichſam erſticket/ und alſo eine Speiſe daraus gemachet wird/ welche vor gar geſund nicht paſſiren kan.

VI. Elixa, atque Aſſa. **Gekochtes.** Giebet eine feuchte Nahrung/ und iſt zum ſieden das magere Fleiſch am bequemeſten. **Gebratenes** giebet truckene Nahrung/ und ſchicket ſich das Fette am beſten hiezu. Jo. Bruyerinus L. 12. cap. 5. gedencket/ daß zu ſeiner Zeit in Franckreich/ durch ein Königliches Edict denen Unterthanen verboten worden/ auf einer Mahlzeit zugleich Geſottenes und Gebratenes aufzuſtellen. Aber heute zu Tage hat die Verſchwendung kein Ende/ und

iſt

iſt dieſelbe bey denen Chriſten weit gröſſer als bey denen Türcken. Guntherus N. 182. hat das geſottene Fleiſch mit dieſen Vers geprieſen:

Lixa magis, quam frixa placet caro, toſta vel aſſa,
Quam crocus, aut piper, aut jus facit eſſe bonam.

VII. Frixa & Carbonaria. **In der Pfannen gebratenes Fleiſch**/ giebet truckene Nahrung/ und iſt ſelbiges auch daher nicht ſehr zu loben/ weil es vorher ſchon geſotten/ und weggeſetzet geweſen. Das auf **Kohlen geröſtete Fleiſch**/ welches bisweilen in der Eile geſchehen muß/ iſt nicht gantz zu verachten/ wann im braten nur ein rechtes Maaß gehalten/ und das Fleiſch nicht halb rohe gelaſſen/ noch gar zu ſehr verbrant wird. Bruyerinus iſt an gedachtem Orte der Meynung/ daß die Carbonaden von denen **Falckeniern** herrühren/ welche die friſch-gefangene Enten zerſtücken/ und auf Kohlen zu braten pflegen. Nachmahls habe man es mit andern/ ſonderlich mit Hammel- und Kalb-Fleiſch auch verſuchet/ und dünne Stücklein/ welche die Welſchen Braggiolle, Kohlen-Brädlein heiſſen/ daraus geſchnitten.

Eine fernere Beſchreibung des Fleiſches/ und zwar von eines jeden eßbaren vierfüßigen Thieres/ oder von Gevögel und Fiſchwerck/ vide unter eines jeden eigene Benennung.

Folgen noch einige Vortheile/ allerley eßbares Fleiſch/ ſo wohl von Wildpret als zahmen Thieren/ und Gevögeln/ einige Tage friſch und gut vor der Fäulniß ohne Saltz zu bewahren. Hierzu brauchen einige Brandwein/ mit welchen ſie das Fleiſch beſprengen/ und ſolches hernach an einen kalten Ort hinlegen. Andere zerreiben Coriander und Wacholder-Beer/ werffen ſolche in Eßig/ und gieſſen es über das Fleiſch/ oder beſprengen es zum wenigſten etliche mahl damit. Das Wildpret oder Geflügelwerck weiden die Jäger aus/ ſtopffen es mit Brenn-Neſſeln inwendig voll/ und verſenden es alſo glücklich fort.

Wolte man Haſel- oder Rephüner/ Aur- oder Birckhüner über Land verſenden/ nimmt man ſelbige erſtlich aus/ ſticht die Augen heraus/ und ſtreuet ſo wohl an ſtatt derſelben/ als auch in den Schnabel/ und in den Leib/ wo das Eingeweyde herausgenommen worden/ geſtoſſenen Pfeffer/ leget ſie alsdann mit ſamt den Federn/ in trockene und friſche Wacholder-Beere/ doch ſo/ daß die Vögel einander nicht berühren/ und die Beere einer guten queren Hand hoch darüber gehen. Verſchicket ſie hierauf in einer Schachtel/ oder welches beſſer in einen feſt zugeſchlagenen Fäßlein. Andere legen ſie in Weitzen oder Korn/ und verſprechen davon gleichen Effect.

Man pfleget auch wohl zahmes Fleiſch/ und auch Wildpret/ ſtarck gewürtzet und geſaltzen abzuſieden/ und

wann

wann er dann kalt worden / mit friſch ausgelaſſener Butter / etwan 3. oder 4. Finger hoch / zu übergieſſen / und in einen Topff wohl zu bewahren / oder aber in einen feſt-zugeſchlagenen Fäßlein aufzubehalten.

Einige braten Rep- und Haſelhüner / Schnepfen / Krammts-Vögel und dergleichen / mit Zimmet und Gewürtz-Nägelein geſpicket / nehmen hierauf einen ſtarcken Wein / laſſen ſolchen einmahl aufſieden / und gieſſen ihn hierauf in ein eichen Fäßlein / über die darinn zuſammengepackte Vögel / ſchlagen aber das Fäßlein geſchwinde zu / damit die beſte Krafft des Weins nicht verrauche ; Setzen ſolches hierauf in einen guten Keller / wenden es alle Tage fleißig um / ſo bleiben ſie etliche Monath gut. Dieſe Vögel mag man dann alſo kalt eſſen / oder aber in einer beliebigen Brühe nochmahls aufſieden laſſen / und zu Tiſche tragen.

In Italien findet man einer Art Vögel / Beccafigo oder Feigen-Eſſer genannt ; dieſe nimmt man aus / ſiedet ſie ab / und machet ſie in Oehl mit Lorbeer-Blättern ein / ſo können ſie ſich lange halten / und weit und breit verſandt werden.

In der Inſul Cypern werden ſo viel Ortolans gefangen / daß man deren mehr als 1000. Tonnen voll jährlich nach Venedig ſchicken kan ; ſie werden aber aufgeſotten / hierauf in Saltz und Eßig eingemachet / und ſo verſandt.

Was der Zucker vor ein herrliches Conſervations-Mittel ſey / iſt aus denen condirten Früchten abzunehmen ; Wie denn auch das Fleiſch / rohes und gekochtes / ſich in denſelben ſo gut als in den Saltz conſerviret.

Eine beſondere Art / die Schweins-Schincken lange und friſch zu conſerviren / iſt dieſe :

Nehmet einen friſch-geſchlachteten Schweins-Schincken / bereibet ihn über und über ſtarck mit Saltz / und leget ihn ſo dann 3. Tage in die Pöckel ; Nehmet ihn nachdieſem wieder heraus / ſchabet die geſetzte Saltz-Schleimigkeit ſauber ab / haltet einen Keſſel mit ſiedend-heiſſen Waſſer parat, und tauchet in ſolchen den alſo gereinigten Schweins-Schincken 3. oder 4mahl ein / ſo wird er gleichſam gehärtet / und von der Alteration gekrümmet werden. Hierauf hänget man ihn in die friſche Lufft auf den Boden / damit er wohl könne durchſtrichen werden / ſo wird man ihn über 6. Monath noch ſo gut befinden / als wann er erſt vor 3. Tagen wäre geſchlachtet / und nur etwas mit Saltz berieben worden.

Forellen / Truttæ Fluviatiles, Variolæ, weil ſie Purpur-rothe Flecken haben ; Sie lieben klahre und friſche Waſſer / die aus denen Gebürgen herabflieſſen. Ihre Speiſe iſt Fleiſch / Frösche / kleine Fiſche / Würmelein und Fliegen. Auſſer dem Waſſer können ſie nicht lange dauren /

ſondern ſtehen bald ab; Sie ſind lieblich und angenehm von Geſchmack/ und auch eine geſunde Speiſe / die ſo gar auch denen Krancken verordnet wird. Dahero die Salernitaniſche Schule dieſelbe mit unter die zehen geſunde Fiſche zehlet.

Ihre Zubereitung kommt mit den Lachs überein.

Fornacalia, waren gewiſſe Feſte/ welche die Römer Jährlich den 17. Februarii wegen des Korns in denen Back-Oefen zu trucknen begiengen

Forum, vide **Marckt.**

Frantzöſiſche Mahlzeiten und Speiſen/ ſolche ſeynd / was der reichen und vornehmen Leute ihre anbelanget/ in Anſehung dieſes Königreichs Fruchtbarkeit/ und des darinn befindlichen Uberfluſſes aller zur Menſchlichen Nothdurfft benöhtigten Dinge/ wie auch der ſplendiden Königlichen Hoffſtatt / und des zum Pracht / und wollüſtigen Leben ohne dem geneigten Volcks / wie auch ihres zur Veränderung / Neulichkeit und Abwechſelung inclinirenden Humeurs, ſehr wohl zu- und angerichtet / und laſſen es ihre Köche / welche daher die Præferentz aller andern Nationen ihren Köchen diſputiren wollen / an keiner neuen Erfindung ſolcher Speiſen mangeln/ welche den Geſchmack reitzen/ und ihrer Herren Tafel wohl garniren können. Wir wollen als in einer Summa dem geneigten Leſer auf das/ was unter dem Wort *Banquet* gemeldet worden / und (welcher geſtalt nach Frantzöſiſcher Mode ſolches ausgerichtet werde) verwieſen haben / der Speiſen halber ſelbſt aber nur kürtzlich anführen/ daß Franckreich ſchönes Korn/ und daher durchgehends gutes und geſundes Brod habe: Deme/ wie auch dem guten Wein / das hohe Alter / welches ſo viele Leute daſelbſt erleben/ zugeſchrieben wird. An zahmen und wilden Fleiſch iſt auch kein Mangel. Die Schnabel-Weyde findet ſich durchgehends / ſonderlich in Auvergne, Bearn und andern gebürgigen Provintzien; Von welchen noch als was Sonderbares erzehlet wird: Daß weil in ſolchen Gebürgen und Stein-Felſen die Adlers ſehr zu niſten pflegten / ſolche aber des Tages auf den Raub ausflögen / und gantze Haſen/ Reb-Hüner / Schaafe / ja gar kleine Reh- Böcklein ſtieſſen / und ſolche häuffig in ihre Neſter trügen/ daß alsdann die Einwohner die Gelegenheit/ wann der Adler abweſend wäre / in Acht nehme/ und hierauf aus des Adlers Neſt ein Stück Wildpret nach dem andern heraus holten/ ſo daß manche Familien von ſolchem wiedergeraubten Adlers-Raub Jahr aus Jahr ein leben könten. An Garten-Früchten hat Franckreich auch einen ſtattlichen Uberfluß / und ſeynd viele unſerer Teutſchen Länder denen Frantzöſiſchen Flüchtlingen verbunden / daß ſolche die Garten-Cultur und allerhand frembde nützliche Küchen-Kräu-

ter

ter und Wurtzeln zu pflantzen / und die ſchon bekannte / zu beſſerer Maturität und Gröſſe zu bringen / bey uns eingeführet haben. Was den Fiſch-Fang in Franckreich belanget / iſt ſolcher ſo wohl in friſchen als See-Fiſchen vortreflich / und desfals unſer überſetzter Code Louys Marin oder Frantzöſiſches See-Recht / ſamt dem darüber gemachten Commentario, nachzuſehen / welcher ausweiſen wird / wie groß und in wie vielerley Fiſchen die Frantzöſiſche Fiſcherey beſtehe / und daß unter ſolchen etliche ſeyn / die man bloß des Königs Fiſche nennet / welche auch ſo offt ſie gefangen werden / allezeit der Hoff ſich allein vorbehält. Der ſo genannte Cabliau-Fang auf Terre neuf gehöret auch mehrentheils denen Frantzoſen zu / wie dann jährlich viel tauſend Tonnen voll Eingeſaltzene davon nach Franckreich überbracht werden; Doch mag ſolches alles nicht zureichen / die groſſe Menge der Einwohner / welche über dem noch die 40. Tägige Faſten haben / zu ſpeiſen / ſondern es müſſen noch einige tauſend Laſten Flämiſchen Hering mit zugeführet werden. Was an Baum-Früchten Franckreich vor einen Uberfluß habe / bezeugen ſo viele Schiffs-Ladungen / Pflaumen / Caſtanien / und allerhand Obſt / welches auch in Paſten und truckenen Confituren zu uns häuffig überbracht wird. Und wo iſt wol ein Land unter der Sonnen / welches mehr Wein als Franckreich ausgebe / wie die hiernächſt folgende Specification mit mehrern anzeigen wird. Das Gewürtz holet Franckreich mehrentheils mit ſeinen eigenen Schiffen aus Oſt-Indien. An unterſchiedlichen andern Ingredientien und Droguerien hat es im Lande ſelbſt genug; Saltz aber ſo viel / daß es faſt den gantzen Norden damit verſehen kan.

Daß die Frantzoſen heutiges Tages / wie alle Europæiſche Nationes, ſehr den Trunck lieben / und ſonderlich Bürgerliche Leute die Wein-Häuſer fleißig zu beſuchen pflegen / iſt aus der Erfahrung bekannt; Doch ſeynd ſie bey ihrem Trincken / welches ſie nicht gar zu offt bis zur Völlerey kommen laſſen / luſtigen Humeurs, mit Singen und Diſcurriren; Auch nicht weniger / als die Spanier / in ſolchen Wein- und Bier-Gelagen geneigt / von Staats-Sachen zu raiſonniren / und wann ſie manchmahl ihr Leb-Tage nichts anders als die Elle oder die Nadel in Händen gehabt / entblöden ſie ſich doch nicht / daß ſie demjenigen / der den Commando-Stab in Händen führet / dächten Geſetze und Lehren vorzuſchreiben / wie er ſich bey dieſer oder jener Action, Bataille und Belägerung hätte verhalten ſollen.

Die Speis-Arten der geringen Bürger und Handwercks-Leute in Franckreich iſt nur ſchlecht und ſpahrſam / und müſſen ein paar Pfund Hammel- oder Rind-Fleiſch wol vor 3 Tage Suppen geben / welche ſie mit einge-

ſchnittenem Brode/ darunter gemengten weiſſen Kohl/ Pourrêen und andern Kräutereyen ſtattlich zu verlängern / und ſolchen doch noch ſo einen Geſchmack mit Pfeffer und Saltz zu geben wiſſen / daß / ob gleich das vornehmſte Fundament pures Waſſer iſt/ es doch immer noch durch den Hals gehet / und das Leben ſich eben ſo wohl/ und bey geſundem Leib/ darbey conſerviren läſt/ als wann andere Nationes ſich den Magen noch ſo voll mit delicaten Speiſen anfüllen. Von Zwiebeln / und ſolchen Ragouts, die damit zugerichtet ſeyn/ ſeynd ſie ebenfals groſſe Liebhabers. Das gute Brod und Wein iſt geringer Leute beſtes Labſaal. Hin und wieder in allen Frantzöſiſchen Städten findet man Paſteten-Köche und Gahr-Küchen genug/ da man hingehen / und ſich nach Belieben anrichten laſſen kan/ was man will. In einigen ſolchen Gahr-Küchen iſt der Gebrauch/ daß man die ſchon fertig gebratene/ gebackene oder geſottene Speiſen/ ehe man ſie auftragen läſt/ zuvor bedinget / auch wol gar / was davon überbleibet / dem Wirth wieder zurück und abrechnet; Angeſehen er ſolche Reſte an andere / die etwan in der Eyl eine Fricaſſée oder Ragouts haben wollen/ wider gebrauchen kan. Dieſes muß man der Frantzöſiſchen Nation nachſagen / daß ſolche ſehr höfflich und Dienſt-fertig ſey / und daß in denen Wirths-Häuſern an guter und prompter Aufwartung nichts mangele; Gar zu reinlich aber in der Küchen nicht zugehe / auch die Betten manchmahl wol ſauberer ſeyn möchten / als ſie nicht ſeyn. Des Mittags zahlen Reiſende die auf denen Poſten und Land-Kutſchen fahren/ ordinaire 8. gute Groſchen oder einen halben Reichs-Gülden vor die Mahlzeit; Des Abends aber einen halben Thaler/ womit dann das Nacht-Lager eingerechnet iſt / und noch wol des Morgens ein gut Früh-Stück gegeben wird. Die Frantzoſen eſſen lieber wenig und was Gutes/ als viel und Schlechtes; Die Bon Vivants unter ihnen ſind einer guten Bouteille Wein und einem delicaten Bißlein/ ſonderlich wann es in der Saiſon iſt/ ſehr ergeben/ und dabey Gaſt-frey und liberal, als die gerne Gäſte und Compagnie um ſich leiden mögen. Der vornehmen Herren Tafeln haben alles/ was den Geſchmack und das Auge vergnügen kan; So wiſſen ſich auch die Frantzöſiſchen Dames ſo dabey aufzuführen / daß es an keiner Vergnüglichkeit fehlet / die zu einer vollkommenen Gaſterey kan erfordert werden.

Frantzöſiſche Weine / ſolche wachſen in ſo groſſer Menge / daß ein groſſer Theil Europæ damit/ ſonderlich Holland / Engelland und der gantze Norden/ verſehen wird. Es ſind aber die Frantzöſiſche Weine/ die an der Mittags-Seite fallen / hitzig und ſüß/ nach Art der Spaniſchen und Welſchen;

ſchen; Die aber Weſtwerts wachſen/ ſind geringer/ und kommen den Teutſchen Weinen näher. Die berühmteſten ſind unter den Burgundiſchen:

1. Vinum Belnenſe, welcher in der Landſchafft Beaune wächſet; Davon das Sprichwort: Vinum Belnenſe ante omnia recenſe.

2. Languedocium, *Muſcat de Frontignac*, wird bey der Stadt Frontignac in Languedoc, nur drey Meilen von Mompelier, aus eitel Muſcateller-Trauben gepreſſet; Und dieweil er von da häuffig nach Lyon geführet wird/ ſo nennet man ihn auch *Muſcat de Lyon*. Der Blancke iſt fürtreflich/ der Rohte zwar auch/ nur daß er etwas Herbes bey ſich hält.

3. Campanicum, *Vin de Champagne*, und inſonderheit *Vin d' Hay*, welcher angenehm von Geſchmack/ röthlich von Farben/ ſubtil, und von groſſen Herren ſehr beliebt iſt; Jedoch dienet er denen nicht/ die den Flüſſen unterworffen ſeyn.

4. Ruellinum, *Vin de Ruelle*, wächſet um Paris, beydes blanck und roth; Iſt einer von denen/ die man daſelbſt/ mit Waſſer getemperirt/ am meiſten trincket.

5. Aurelianenſe, *Vin d' Orleans*, ſowol blanck als roth. Dieſe ſind kräfftig/ dem Magen angenehm/ haben einen lieblichen und auf Himbeer ziehenden Geſchmack; Steigen aber ſehr zu Kopffe/ alſo daß beym Frantzöſiſchen Hofe durch ein Statutum verbohten: Daß der Mund-Schenck dem Könige keinen Orleantziſchen Wein credentzen ſolle.

6. Burdigalenſe, *Vin de Bourdeaux*; Dieſer wird in Menge/ ſonderlich der Blancke/ von da nach Holland und Teutſchland geſendet. *Vin de Grave*, wächſt auch nicht weit von Bourdeaux. Vide hiervon/ wie auch von der Maaſſe trockner und flüſſiger Dinge in Franckreich/ ein mehres in unſerm neu-eröffneten Handels-Magazin unter dem Worte **Frantzöſiſcher Waaren.**

Freſſer/ werden diejenige genañt/ welche übermäßig und übernatürlich freſſen; Wie alſo der Kayſer Claudius gethan/ bey dem es nicht hieß: Natura paucis contenta, die Natur iſt mit wenigem vergnügt/ ſondern er muſte alle Tage zum bloſſen Früh-Stück 400. Auſtern/ 500. Feigen/ 100. Pfirſchen/ 10. Melonen/ 20. Pfund Roſinen/ und 100 kleine Vögels haben. Ein anderer Freſſer an des Kayſers Aureliani Hoff/ kunte in einer Mahlzeit/ wie Julius Vopiſcus von ihm berichtet/ ein wildes Schwein/ einen Hamel/ ein Span-Ferckel und 100. Stück Brod auffreſſen. Maximinus Junior brauchte jedesmahl/ um ſich zu ſättigen/ 40. Pfund Fleiſch und 40. Kannen Wein. Siphron von Aſli ſoll in Gegenwart des Hertzogs von Mayland 4. gebratene Capaunen/ 4. Rep-Hüner/ 40. hart-geſottene

Eyer / ein Pfund Käſe / und noch andere Speiſen mehr / zu ſich genommen / und dabey noch um Verzeihung gebeten haben / daß er vor dieſes mahl / weil er ein Tag etliche her nicht ſonderlichen Appetit gehabt / nicht mehr habe eſſen können. An des Hertzogs von Pommern Hoff ſoll ſich einsmahls ein ſo gewaltiger Freſſer befunden haben / der in einen Tag einen gantzen Ochſen / oder in Ermangelung deſſen / einen Zuber voll Fiſche verzehren können.

Solche ungemeine heiß-hungerige Wolffs-Mägen / ſeynd mehr Auswürfflinge der Natur / und unnütze Laſten der Erden / bey denen es beſſer wäre / daß wann ſie es nicht ſelbſt in Vermögen haben / ſondern bloß vom Freſſen Profeſſion machen / dabey nicht arbeiten wollen / und ſolcher geſtalt täglich mehr conſumiren / als 10. andere der Republic Nutzen-bringende Menſchen nicht thun / daß ihnen die Freß-Gurgel zugeſchnüret / und der Schlund mit Erden geſtopfet würde / als daß ſie die Gaben GOttes / die ſie mit Arbeiten nicht verdienet haben / ſo ſchändlicher Weiſe durch die Kehle jagen.

Welcher Menſch ſich vom Fraß läſt überwinden / ſchreibet ſehr ſchön Guevarra in ſeiner Hoff-Schule / der martert nicht allein ſeinen Leib / ſondern er verletzet auch ſein Gewiſſen; Dann ein gefreßiger und ſchleckerhafftiger Menſch iſt ein naher Vetter der Laſter / und das übermäßige Freſſen und Sauffen iſt eine Weck-Uhr der ſchändlichen Gedancken. Von dem Heiligen Apoſtel Paulo leſen wir / daß ob er wohl ein auserleſen Rüſt-Zeug GOttes geweſen / der mehr als alle andere Apoſtel gearbeitet / allenthalben das Evangelium geprediget / und viele Heyden bekehret / ſeinen Leib auch über die maſſen gecaſteyet und beräubet / ihm doch die lüſternde Gedancken viel zu ſchaffen gegeben / und an ſeiner Contemplation gehindert. Jmgleichen bekennet auch der Heilige Auguſtinus von ſich / daß er ſey in die Wüſten gegangen / wenig gegeſſen habe / und dabey viel geſchrieben und contemplirt / daß er ſeinen Leib gediſciplinirt / und doch dabey denen Lüſten des Fleiſches / ob er auch gleich in die Einöden geflohen / nicht habe entgehen können. So es nun dieſen obbeſagten Heiligen Männern mit allen ihren Faſten und Caſteyen ſchwer geweſen / die ſündliche Begierden zu überwältigen / wie viel weniger werden es die Freſſer und Trunckenbolde thun können; Sintemahl ein Feuer / ſo lange man immer Holtz zuleget / nicht aufhören wird zu brennen / ſo bald man ihm aber das Holtz entziehet / ſo iſts auch mit ſeiner Gluht und Flamme gethan. Mögen alſo diejenigen / die nicht allein / um ihren Hals und Appetit zu kützlen / allerhand niedliche Speiſen ſich anſchaffen / ſondern auch expreſſe ſolche verlangen / welche die unkeuſche Begierden ſtimuliren und reitzen können / wohl zuſehen / wie ſie dermahleins vor dem ge-

geſtrengen Gerichte GOttes ſolche ihre Lüſternheit verantworten wollen/ und ob ſie nicht mit denen Truncken-bolden ein gleiches Urtheil zu erwarten haben möchten.

Das unordentliche Freſſen iſt ferner auch eine Urſach der Verkürtzung des Lebens/ und der Schwächung des Leibes: Dann viel mehr Leute ſterben von wegen deſſen/ was ihnen übrig bleibet/ als arme Leute von wegen deſſen/ was ihnen abgehet; Ja/ mehrere Leute erſauffen im Wein-Glaſe/ und erſticken im Freß-Topfe/ als daß ſie ſonſt eines natürlichen Todes ſterben.

Meines Erachtens/ fährt gedachter Guevarra ferner fort/ ſolte man die Sünde des Graſſes nicht ſtraffen/ dann ſie ſtraffet/ und leget ſich ſelbſt eine Buſſe auf. Wann wir einen vielfreſſigen Menſchen fragen/ wie er ſich befinde/ nachdem er ſeine Haut voll gefreſſen und geſoffen hat? So werden wir befinden/ daß ihme der Mund allzeit trucken/ und ſein Leib ſchwermühtig/ ſein Kopf toll/ und ſein Magen überſtopft iſt/ daß die Augen ſchläffrig ſeyn/ daß er nichts mehr eſſen/ ſondern noch immer gerne mehr trincken wolte. Diogenes Cinicus ſpottete der Rhodiſer, und ſprach: O ihr Freſſer und Säuffer/ warum gehet ihr in die Kirchen/ und bittet die Götter um Geſundheit? Da doch ihr dieſelbige ſelbſt leicht könnet behalten/ wann ihr nur das überflüßige Freſſen unterlaſſen wolt. Socrates pflegte zu ſagen: O ihr Bürger von Athen, ihr ſolt wiſſen/ daß die Menſchen nicht leben von wegen des Eſſens/ ſondern ſie eſſen/ um leben zu können. Wolte GOtt! es faſſete ein jeglicher Chriſt/ und ſonderlich wir Teutſchen/ dieſe Socratiſche Lehre/ mit welcher ja unſere Natur gar gerne übereinſtimmet/ als die allen Uberfluß haſſet/ wann unſere unmenſchliche Begierden ihr denſelben nur mit Gewalt nicht aufdringen wolten.

Es ziehet aber ferner auch der Fraß eine andere Ungelegenheit nach ſich/ wann nehmlich viele Menſchen einen andern Menſchen dienen; nicht von wegen des Eſſens/ ſondern von wegen des Banquetirens/ Schlämmens und Dämmens/ deſſen ſie ſich billich ſollten ſchämen; dann wer ſich vor einen Menſchen ausgiebet/ der ſoll ſeine Freyheit keines weges verſetzen/ noch verpfänden; Welches der Philoſophus Ariſtippus wohl gewuſt/ der/ als er Rüben zu ſeiner Mahlzeit ſchälete/ und von einen andern darüber verſpottet wurde/ der zu ihm ſagte: Wann du dem Dionyſio dienen wolteſt/ ſo dörffteſt du keine Rüben eſſen/ hierauf antwortete: Und du/ wann du dich mit Rüben vergnügen wolteſt/ dörffteſt du dem Dionyſio nicht ſo Knechtiſch fuchsſchwäntzen. Der weiſe Plato gieng noch weiter/ und hielte den vor ein monſtrum, der ſich des Tages zweymahls ſatt aſſe. Vidi monſtrum ſagte er/ in die bis ſaturum, als er von einen ſeiner Schüler ge-

fra-

fraget wurde/ was er in Sicilia sonderbahres gesehen hätte. O Plato, fähret hierauf unser Author fort/ wann du zu diesen unsern Zeiten leben solteſt/ da man des Tages wohl viermahl isset/ was solteſt du da nicht wohl sagen/ und die Menschen nicht einmahl so gut als das unvernünfftige Vieh achten/dann dieses frist nicht mehr/ wann es satt ist/ der Mensch aber frist über seinen Satt/ und schüttet den Bauch so voll/ daß er sich brechen/ und alles wieder herausgeben muß. Viele Thiere haben auch keine unterschiedliche Speisen/ keine Diener die ihnen aufwarten; Sie haben keine Betten/ darauf sie liegen/keine Schätze die sie ausgeben/ keine Medicos die sie curiren. Die Menschen hingegen seynd bey aller ihren guten Wartung immer kranck/ woraus sie ja billich lernen sollten/ daß zu der Erhaltung guter Gesundheit/ nichts bessers als die Arbeit/ der Gesundheit hingegen nichts schädlichers als die Wollust ist.

Vorbemeldeter Plato sagte auch/daß in der Stadt/ in welcher viele Medici wären/ unfehlbarlich viele Laster regieren müsten; welches sich dann auch in der That also verhält/ indem man mehrentheils die Medicos der reichen Leute Häuser/ nicht aber der Armen/ welche arbeiten können/ frequentiren siehet.

Ich habe einsmahls/ sagt unser Author ferner/ einen gewissen Mann gekannt/ der/ als er auf ein Banquet geladen war/ zuvor purgirete/ nicht als ob ihm etwas schadete/ sondern damit er den Magen reinigte/ daß er hernach desto besser fressen könnte. Als ich ihm aber etliche Tage hernach wieder besuchte/ war er wegen der vielen Speise und Trancks/ mit welchen er sich überladen hatte/ todt-kranck/ so/ daß er hernach wohl acht Tage nach einander purgiren muste/ um die eingeschütteten Speisen wieder auszuleeren/ ja an statt der vier Stunden/ die er an der Taffel gesessen/ muste er hernach 40. Tage das Bette hüten/ und noch GOtt dancken/ daß er das Leben davon brachte.

Es ist aber das viele Fressen nicht allein schädlich vor das Gewissen und den Leib/ sondern auch vor den Beutel/ dann/ wann des andern Tages soll bezahlet werden/ was des Tages vorher verfressen und versoffen worden/ wird die vorher genossene Freude ziemlich versaltzen. Daher jener in einer Herberge nicht unfüglich folgende Worte angeschrieben: Wann du im Wirthshause zu Tische gehest/ so sage: Salve Regina; Wann du issest: Vita Dulcedo; Wann man mit dem Wirthe rechnet/ so heist es: Ad te suspiramus; Und wann man auszahlen soll: Gementes & flentes.

Ein starcker Fresser soll ferner bedencken/ daß der Fraß anders nichts sey/als eine Unlust/ Gefahr und theure Sache; Unlustig ist er in Ansehung der Sorge/ die man haben muß/ Speise

und

und Tranck genüglich anzuſchaffen/ gefährlich wegen der Geſundheit/ die dadurch geſchwächet wird/ und köſtlich wegen der groſſen Ausgaben/ die man darzu gebrauchet. Ariſtoteles ſpottet daher der Epicurer, daß ſie ſich lange Kranich-Hälſe gewünſchet/ damit ihnen die Speiſen/ ehe ſie zum Magen kämen/ deſto länger gut ſchmecken möchten; und wird der jenige/ der all ſein Gut verbanquetiret/ verfriſt und verſäufft/ nicht weniger vor einen Narren gehalten/ als der ſein Haabe und Gut/ in die Tieffe des Meeres werffen wolte/ indem manche Speiſen die heute zum Uberfluß auf dem Tiſche geſetzet worden/ morgen/wann ſie verdorben ſeyn/ müſſen weggeworffen werden; Und/ was iſt unſer Magen wohl anders/ als ein Darm voll Unflats? ein Topff voller verfaulter Salben? ein Repoſitorium der verfälſchten Lufft? eine Cloac darinn der Menſch ſeine natürliche Nothdurfft wirfft. Der Prophet Eſaias ſpricht/ daß die beyden Städte/ Sodoma und Gomorra keiner anderen Urſache wegen in groſſe Laſter gefallen/ als eben durch viel freſſen/ und wenig arbeiten/ und ſeynd dieſe beyde/nehmlich Müßiggang und Wolluſt ſtets getreue Gefährten. Wie ſehr die alten Römer den Fraß gehaſſet/ iſt aus denen von ihnen darwider gegebenen Geſetzen/ die wir unter dem Worte Geſetze erzehlet haben/ zu erſehen ſeyn.

Vor allen/ ſchreibet Guevarra ferner/ mögen ſich die Hofleute ſolche/ wie auch die Vermeydung des Faſſes recommendiret ſeyn laſſen/ weil ein jeglicher ſein Auge auf ſie wirfft/ ſie auch viele Sachen von groſſer Wichtigkeit zu expediren haben/ die ſich in der Vollerey nicht verrichten laſſen; wie auch aus anderen Urſachen mehr/ die unter dem Worte Hofleute/ item Völlerey angeführet worden.

Fricadellen zu machen:

Nimm ein Pfund dick Kalb-Fleiſch/ ſchneide es drey Finger breit/ und hacke es wohl hin und wieder/ aber nicht gantz durch/ ſpicke es als Rephüner/ thue es in einen Topff/ jedoch ohne Waſſer/ würtze es wohl/ ſetze es auf gelindes Feuer/ binde Thymian und Peterſilie in einen Büſchel/ und lege es darzu/ bedecke den Topff wohl/ und laß es alſo ſtoven; Wann es gahr iſt/ ſo gieß ein Spitz-Glas Wein darauf/ ſchmeltze ein bißgen braune Butter/ und rühre Mehl daran/ ſo viel als nöthig iſt/ und gieß es darüber.

Fricaſſees, wie ſolche von zahmen und wilden Geflügel/ und andern Fleiſch gemachet werden/ vide unter einer jeden Specie ihrer eigenen Benennung.

Friſchling/ vide Schwein.

Frösche/ Ranæ, Fr. *des Grenouilles*, deren ſeynd etliche terreſtres: Kleine grüne Laub-Frösche/ welche auf der Erden wohnen/ und ſich

von dem Laub der Bäume nähren; Dieſe ſind zu der Speiſe untüchtig. Andere ſind / *aquatica ſive fluviatiles, innoxiæ & edules*, die in Ströhmen und Fiſchweyern ſich aufhalten; Dieſe ſind eßbar / und kommen offt bey denen Welſchen und Frantzoſen / ſelten aber bey uns Teutſchen auf die Taffel; Man beſchuldiget ſie / als wann ſie ſich mit denen Kröten vermiſchen. Das iſt gewiß / daß es eine kalte und feuchte / jedoch leicht-dauliche / und denen Schwindſüchtigen dienliche / und wohl-nährende Speiſe ſey.

Das beſte daran (wann ihnen die Haut abgeſtreiffet worden) ſind die hinter Viertel ſamt den Rücken; wiewohl einige nur den Kopff wegwerffen. Ihre Zubereitung geſchiehet folgender maſſen: Man ſiedet ſie erſt / beſtreuet ſie alsdann mit Mehl / und röſtet ſie in der Pfanne / beleget ſie alsdann mit Peterſilien / oder ſtreuet auch Pfeffer darüber / ehe man ſie zu Tiſche träget. Ihre Saiſon iſt der ausgehende Frühling / und der gantze Sommer / wiewohl die Italiäner ſie faſt das gantze Jahr / ſonderlich in der Faſten-Zeit eſſen. In der That dienet dieſe Speiſe mehr vor hitzige und junge / als vor Phlegmatiſche und alte Leute.

Nach der Frantzöſiſchen Manier / wird von des abgeſtreifften Froſches beyden hinter Schenckeln / der Knochen in den einen zerbrochen / und über den andern geſchlagen. Folglich tuncket man ſie in Nonnen-Teig / und prägelt ſie nach gemeiner Art. Dieſes nennet man des grenouilles en ceriſes, dieweil von dem Ende des Knochen nichts mehr als ein Knopff übrig bleibet / welcher einer Kirſche gleichet / und ſtehet der Knochen hervor / als wann es ein Stengel wäre.

Früchte / Fructus, ſeynd unterſchiedliche: Als **Getrayd-** und **Hülſen-Früchte / Baum-Früchte /** und **fremde Früchte. Die Getrayd-** und **Hülſen-Früchten** ſeynd / Weitzen / Rocken / Gerſten / Habern / Reiß / Hirſen / Schwaden / Türckiſcher Weitze / Erbſen / Bohnen / Linſen / Buch-Weitzen / Mahn- und Hanff-Saamen.

An eingeſammleten Küchen-Früchten / welche in Wurtzeln und Kräuter beſtehen / hat man erſtlich von jenen Paſtinack / Mohr-Rüben / Beiß-Rüben / Weiſſe-Rüben / Stech-Rüben / Zucker-Wurtzel / Rüben-Kerffel / Rapüntzel / Cichorien / Rettig / Radieß / Meer-Rettig / Haberwurtz / Scorzonera, Zwiebeln / Lauch / Hallauch / Knoblauch / Erd-Artiſchocken / Tartuffeln / Morcheln / Reitzker / Pültzen / Pfifferlinge / Bocksbart / Aſia, Battarden.

Von Küchen-Kräutern / Sauerampff / Sauerklee / Endivien / Lactucken / Winter-Rapuntzel / Portulac / Grevinne, Ochſen-Zunge / Borrage, Spargen / Hopff-Spargen / Flieder-Spargen / Kreſſe / Indianiſche Kreſſe /

Kreſſe / Winter-Kreſſe / Rucketten / Peterſilie / Seleri / Kerffel / Spaniſcher Kerffel / Meliſſe / Pimpinelle / Fenchel / Dill / Salbey / Majoran / Thimian / Saturey / Dragun / Spinat / Kohl-Beiſſe / Bettekarde / Melde-Meyer / Cardonen.

Die **Baum-Früchte** werden eingetheilet / in **Sommer-** und **Winter-Obſt**; Jene ſeynd Kirſchen / Cornel-Kirſchen / Pflaumen / Pfirſichen / Apricoſen / Feigen / Maul-Beer / Brom-Beer / Him-Beer / Stachel-Beer / Rauch-Beer / Johannis-Beer / Berberis-Wiepen.

An **Winter-Obſt** hat man Aepfel / Birnen-Quitten / Meſpeln / Mandeln / Wall-Nüſſe / Haſel-Nüſſe / Kaſtannien.

Frembde Früchte ſeynd / Lemonien / Citronen / Pomerantzen / Pomoſinen / Adams-Aepfel / Granaten / Piſtacien / Pineen / Datteln / Olivien / Capern / Johannis-Brod.

Die Zeit der Einſammlung der **Früchte** läſt ſich aus folgenden erkennen: Wann nehmlich die Früchte von ſich ſelbſt abfallen / welches gemeinigslich durch den erſten Herbſt-Regen geſchiehet / da die Bäume angefeuchtet / ihr Holtz aufblaſen / und alſo die Früchte fallen laſſen. Oder: Wann die erſten Fröſte uns treiben / ſolche Früchte zu bewahren / oder / daß man ſich ſonſt eine gewiſſe Zeit geſetzet / als etwan in abnehmenden Mond des Octobris. (Dieſes aber iſt nur wegen der Birn- und Aepfel-Bäume geſagt) alsdann ſo fänget man an / die zarteſten Früchte am erſten zu ſammlen / und endiget ſich mit denen Dauerhafftigſten / um ihnen mehr Zeit als andern zum reiffen zu geben.

Es ſind aber etliche Früchte / welche nicht anders als teigig wollen gegeſſen werden: Als da ſind / die Birne de Groſmenil, Corme, Aſſeroles und andere. Selbige laſſet ihr ſo lange auf den Bäumen / bis ihr ſie mit Hauffen abfallen ſehet: Alsdann wollen ſie / daß ihr ſie verwahret. Die Miſpeln zu ſammlen / ſo iſt derſelben rechte Zeit / der Tag St. **Lucæ**. Zu all ſolcher Frucht ihrer Einſammlung / müſſet ihr Körbe haben / welche von ſtarcken Weyden alſo gemachet ſind / damit ſie von zwey Perſohnen können getragen werden. Auf den Boden leget man Stroh / damit die oberſte Schwehre die unterſten nicht zerdrücke / und den Körben anklebend mache.

Nach ſolcher Sammlung / machet ihr einen gewiſſen Unterſcheid: Ihr leget die gröſten / die mittelſten / und die ſo von ſich ſelbſt abgefallen ſind / oder die ihr in der Sammlung abgeſchüttet habet / jede Sorte in einem Korb allein. Ich rede aber hier von keinen kleinen oder ungeſchickten Früchten / ſondern ich vermeyne / daß ihr eure Bäume lange Zeit vorher / derſelben entblöſſet / indem ihr vermercket habt / daß ſie mit denen andern nicht fortkommen können / um alſo den übrigen und ſchönen /

deste beffere Wahrung geben. Die Wurmichichte Aepfel sollen mit denen von sich selbst abgefallenen verwahret und am ersten aufgezehret werden. Nach der Sammlung lasse sie solche Pflaumen in einem Backofen der Wahre Zeit tregen / und die schönsten auf die Seidlgen verthelen / also daß keine Frucht die andere berühre. Hierunter lasse sie ein wenig Stroh legen: Die gute mit denen schlechtern vermischen auf die Seidlgen vertheilen / die abgefallene und Wurmstichige aber / besonderer Ursachen gelegt werden.

Was die Birne Bon-Chrestien genannt / belangt / so wollen selbige mit Besigung als andere gehandlet werden: Dann die schöne und wohl gefallene / die auf einer Seiten roth / auf der andern aber gelb seyn / wollen andere Sterngel mit Spanischen Knof versteket gen lagen / damit der Safft nicht wegrinne. Es wollen sie auch mit einem zarten reuchtem Papier belegen / damit man sehe / ob auch ein Schadhaftes darbei sie alle eine weisse gelbliche Farbe bekommen / wann sie in solchen Schälflen gleichsam als erstecket liehen.

Die jenige Früchte / welche man wunsch oder trucken / sollen / wann sie noch eine Saurlen / und wann sie nicht bald weich werden wollen / thu man sie in einen Kessel Sack / und lasse sie von grey Pertzehen wohl schütten / alsdann ein Stuck gegen das andere falle. Dieses wird sie bald weich und weich machen.

Die eingekochenen Früchte werden entweder in einem langen Zeit zum Gebrauch der Haushaltung / allen vorfallenden Verwirr werden / in Oehl gesotten / oder in der Sonne gedörret / oder wie oben angemeldet / in der Ofen-Hitze trucken aufbehalten oder auch in Zucker / Honig / Eig und Salz eingemachet und condiniret von welchen letzten unter dem Worte Condiren gehandlet worden.

Dürrig Früchte trucken / vermittelst des Zuckers einzumachen / gehöret die folgende zu wissen: Wann die Früchte du zuvor in Zucker einmachen oder trucken willst / so sie in Sonnd- und Wasser / und absalle das Zehe sein sammt davon ob: Alsdann lege sie geschwinde wieder heraus / und lasse sie den einen wannen Ofen / oder an die Sonnen trucken werden. Die Früchte müssen aber je zeitiger werden / daß sie einmal der nicht berühren. Wann sie nun trucken / so tracke Zucker / daß sie zum einzuthun Früchte können / und wasche sie wohl um / daß der Zucker einen weissen Schaum von sich gebe / so lege sie von dem Zucker: Wann das Früchte mit einem Schaum-Löffel herausnimmt / lege sie so lange darinne / daß sie trucken werden / doch daß sie einander nicht berühren; Es muß aber solches geschehen sonst weich und warm den Ofen trucken / und werden.

Frühstücken / Jentare, Fr. de jeuner, ist der jungen Herrschaften und Fremden

zuerreichen suchen Leuten/ die schwere Hand-Arbeit verrichten müssen/ sehr nöthig/ nicht/ Ja/ können sie hat sich nicht/ daß sie mit dem überhäuffen Brodessen/ Wasser/ Wein/ Aqua-vitæ, Malvasier/ und Secten/ oder andern Wasser-reichen Wein-Tranck/ manch er sich damit zu vermehren gedencket/ nur verschlimmert/ und seinen Zuhnch thut. Gesunde sind die Oesterreicher/ die trincken/ als Chocqueladc, Caffee und Thee. Am besten halten aber/ und gute Bouillon oder Trincke-Supp'n von Fleisch oder Hüner-Brühe/ sonst deutsch und Hünner-reicht das Abendmahl zu sich nehmen/ aber gar nicht zu viel genossen sein/ sintemahl sie nicht den gutten Hunger/ Früh- Essen/ und Mittag-Essen nicht sonder Verschwächung des Magens abmachen können. Der gemeine Mann behilfft sich mit Brein-Suppen; Da denn die aus Bergh-Haber/ Tunissen/ Knoblauch/ Pfannenbrod/ und andern zerschnittenen Brocken gemacht/ nicht zu verachten sind/ und bedürfftig der mit Butter und eingeschlagenen Eyern zugerichtet und gutes bey einander ist. Ausserdem möchte es manch Leib manche warme Wein-Suppe thun/ und eine sonderliche Stärcke in den Gliedern geben. Die beste Wein-Suppe ist ein gut Butter-Brod/ oder geröstet Brod/ Brod-Rinde/ oder Malvasier oder Spanischen Wein eingemacht/ das bequemste. Die wie Zuckerte eingemachte Dinge/ als Jungfern-Cichorien/ Citronat/ Ingber/ Limonien/ Citronen-Schnitzen/ und dergleichen/ sind diejenigen der Magen-angenehmsten aber ohne Substantz/ halten nicht lange/ Daß alle ein jeder/ der sich zu Mittage satt einzuhalten will/ zuvorkommen muß/ muß darinnen seinen Wagen anfüllen/ ja.

Fülste/ extremi pedes, sind an den zwo äussersten Zehen/ bey und wachsen; Haben wenig Fleisch und bestehen viel Gebeine/ sind auch ein faule schleimige und üble Nahrung/ wie man davon an ihrer Suppe sehen/ daß sie stets gerinnet und coleret genug/ ehe sie gar gesotten/ davon ein mehrer unter dem Wort Colores.

43.

Bibeln/ Fuscinulæ, Frz. Fourchettes, sind ein Küchen- und Tisch-Geräthwerk/ dessen ist Gabeln/ als Eisen/ Fleisch- und Tisch-Gabeln. Die eiste/ womit die Essen-Gabeln bekleidet/ sind in Ober- Fuschinul/ welche/ wie Gewehr/ daß/ um das Holz auf dem Feuer-Heerd zu spalten/ in denen Küchen-Oefen gebraucht wird/ und dabey die Löcher/ worinnen die Hand-Bäben durch die Essen-Gabeln gebrechlich hineingehalten/ und bis auf Feuer gebrochen werden/ damit der sorgfältig entzogenen/ damit solche nicht abbrennen/ und Fleisch und Suppe zugleich

in den Ofen gethan/ folglich das Ey-
weiß weder / und ein hohes Gebäude
ist der Stuben gemacher werde.
Fleisch-Gabeln sind diejenige/ da
mit das Fleisch/ oder Braut aus dem
Topfe gezogen und in die Schüssel
angerichtet wird. Dieselbe sind vor
nehmlich Zweyer. Als/ theilen in
Lap. des 1. Buchs Samuelis am 2ten
Werk von den Hohen-Priestern/ die
seinen Söhnen: Wann jemand ei-
nes opfern wolte/ so kam der Priesters
Knabe/ und stach/ indem noch das
Fleisch im Kessel war/ drey Zacken in
der Hand/ und stieß in den Kessel/
oder Pfanne/ oder Hafen/ oder Kes-
sel/ oder Topf/ und was der Zacken
kam/ das nahm der Priester/ und
nahm der Priester dasselbe. Ebenso
Teich-Gabeln sind diejenige/ welche
man beym Teiche gebrauchet/ um die
Speise damit zu embrachiren/ und
damit mit dem Messer desto beser
Handlen können: Weil es unförlich
sehet/ der sich blutig eingeschnitten.
Weiß nach/ stelle mir den Finger
eingeschnitten/ daß das Blut zur/ stehen
funktionire/ und denen Bestigungen
einen Eckel erwecke/ fonderlich wann
hernach solche als fast nach der Mahl-
zeit abgeräumet/ und auf neue die Speisen
damit dessetter werden. Zwar ist wag
solches unter dem gemeinen Manir
passiren/ da es heisset: Finger Finger
wären so gut als ein Beth-Laken. Ich
da auf Holländische Manier ist mit
Essig und Baum-Oehl behämmert
und heftig gequirlt abgericht/ Fingers

unreinlichkeite Einsehren in die Sa-
lat-Schüssel/ und wieder zum Salat und
der andern heraus holen. Wo vere
nehmen Christianen ist/ daß sie mit Gab-
lin umgehammet/ und solte sich billig
manches vornehmes Frauenzimmer
dem jenen Hahne negen/ welches
auch nicht verstund nehmen (wie doch
ehe zu wissen) / Dann so lange wir
Menschen sind/ so lange wird auch
Menschliche Gebrechen an uns/ und
sonderlich Sünde und Thorheit/ welche
Jesus Christus/ auch bey den reinen
Händen/ bezeugen wird/
als solches/ so offt nun die Hände in
der Schüssel eindringen/ allezeit
aufs neue bedacht werden müssen
werden. Im allerwenigsten heben
sich solche Fremde Gewohnheiten
den Appetit/ wann es doch eine alte
englische Hand / und bey einfachen
Zügen und Mahlen / mit diesen Hän-
den/ ehe gebet/ verrichtet wird.

Es sind auch die Gabeln zweyer/ oder
nach heutiger Französischer Manier
zu diesem Gebrauch/ aber vierfeige
dig / Dicke Speise auf den Teller auf
den Teller die ersten aber zum Zulangen
in der Schüssel/ wie hiervon ein mehrers
unter den Wort Vorschneiden zu
melden werden.

Galreten, Gelehen, oder Gul-
ten: Diese machen mit gemeinig-
lich von Kälber-Fleisch. Sie man-
nen zum Gusto machen weiter/ so
nimme man zwey Kälber Füsse/ weis
che

chen man das Haar wohl abbrühet/ und schneidet sie mitten von einander/ thut die grösten Knochen daraus/ und schneidet vorn die blutige Klauen ab/ wirfft sie hernach in kaltes Wasser und wäschet sie wohl/ daß alle blutige Farbe heraus komme/ man giesset auch frisch Wasser daran; Hernach machet man sie in heissen Wasser weiß/ und wirfft sie darauf in das aller kälteste Wasser/ wiederholet auch diese Art weiß zu machen zum öfftern/ beydes/ das Blut daraus zu pressen und das Fette davon zu scheiden/ dieweil alles fette Fleisch keine Galret machet; Derowegen muß man allezeit das magere Fleisch erwehlen/ und das fette vor dem Sieden daraus suchen/ auf daß man nach gesottener Brühe nicht zu viel Mühe habe solch Fett abzunehmen.

Wan diese Kälber-Füsse also weiß gemachet worden/ so stecket ihr sie in einen neue oder andern unfetten Topffe/ und thut darzu eine Henne/ einen Capaunen/ oder Hahn mit einem Stück Kalbs-Fleisch ohne Saltz/ und lasset dieses alles untereinander sich consumiren/ und starck sieden/ der Schaum aber muß allezeit fleissig abgenommen werden. Wann das Fleisch beginnet von einander zufallen/ und mussig zu werden/ so nehmet ihr den Topff vom Feuer/ und lasset die Brühe durch ein grob Leinen oder Haaren Siebe lauffen/ reibet und drücket das Fleisch feste/ daß alle Brühe heraus komme/ welches auf zwey Quart seyn wird; hiervon nehmet ihr das Fett fleissig ab/ solt es auch mit einer Feder geschehen/ und es schon unter der Hand erkaltet/ solt ihr doch kein Fett darauf sitzen lassen. Wann nun das Fett also abgenommen worden/ so thut ihr sie wieder in denselbigen Topffe/ welcher zuvor wohl muß ausgespühlet werden/ und giesset darzu zwey Nösel guten weissen Frantz Wein/ der säuerlich und nicht süß ist/ mit einem Pfund Zucker/ ein Stücklein Caneel und zwey Stück Gewürtz-Negelcken/ und also lasset ihr dieses zusammen sieden bis euch düncket/ daß sich die Galret genug binde/ welches ihr erkennen könnet/ wann ihr diese ein wenig zwischen zwey Finger nehmet und sie fest zusammen drücket/ und indem ihr sie aufthun wollet/ sie als geleimet scheinen. Oder aber giesset etwas in einen silbern Löffel/ und lasset es erkalten/ alsdann werdet ihr bald sehen/ ob sie starck oder schwach sey/ wie ihr sie vonnöhten habet. Wann sie euch nun gut zu seyn bedüncket/ so tropffet Citronen Safft darein nicht mehr aber als daß sie nur einen Geschmack davon bekommen/ und ihr durch zu viel Saures die Süssigkeit nicht benommen werde. Hernach ziehet ihr sie in ihrer grössesten Hitze vom Feuer/ und giesset das Weiß geschlagene vom Ey darein/ welchet sie klahr machet/ und das Fett abtreibet; diese Eyer schläget man mit etlichen kleinen Ruhten/ davon man die Spitzen abgeschnitten hat/ derer

rer man ſich auch in Eingieſſung der Eyer bedienen kan. Wann nun dieſe Brühe ſich geſtillet / und ihr das Uberkochen nicht mehr befürchtet / ſo nehmet ihr das oberſte / ſo oben aufſchwimmet / ab / und thut es in einem Luter-Trancks-Sack / gieſſet hernach mit einem Löffel immer darauf / daß ſie allmählig durchlauffe; ihr müſſet aber alles nicht auf einmahl hinein ſtürtzen / ſondern nur als einen kleinen Faden lauffen laſſen. Es ſchadet auch nicht daß man das erſte noch einmahl durchlauffen laſſe / weil es gemeiniglich trübe ſiehet. Es iſt auch gut / daß man ſolchen Sack etwas zum Feuer hänge / damit die Galret nicht erkalte / und das Durchlauffen verhindert werde. Wolt ihr zwo oder drey Gran Muſcus daran thun / ſo machet ihr es eben damit wie bey dem Lutter-Tranck / wickelt ſelbiges in Baum-Wolle / und hanget es unten am Sacke an. Soll es aber vor Krancke ſeyn / müſſet ihr kein Gewürtz oder Riechendes daran thun / auſſer den Canel.

Allerhand gute Galreten könnet ihr in allerley Farben verwandeln: Gelb machet man ſie mit Saffran / Roht mit rohte Rüben-Safft / Violen-blau mit Korn-Blumen / Grün mit geſtoſſenen Fenchel / oder Schnitt-Lauch / Weiß mit geſtoſſenen Mandeln / eben wie die Marcipane. Dieſes Gefärbte leget ihr alles beſonders / hernach ſchneidet ihr Schnitten oder Scheiben / und leget es auf einem Teller / oder in einer Schüſſel in mancherley Farben. Wolet ihr daß die Galret wie Marmor ſcheinet / ſo nehmet ihr eine überzinnte Tarten-Pfanne: hierein gieſſet ihr eine Farbe eines Fingers breit / dann laſſet ſich ſolche erkalten und ſetzen / ehe ihr eine andere darauf gieſſet; alſo thut man noch eine andere bis die Pfanne gantz voll iſt. Wann ſie nun kalt worden / ſo tuncket ihr dieſe Pfanne in warmes Waſſer / daß die Galret loß werde / alſo ſchüttet ihr ſie aus der Pfannen auf ein weiß Blat Papier / und ſchneidet ſie von oben durch / alsdann wird ſie gantz gemarmelt ſcheinen. Ihr könnet auch dieſe Galret in ausgehöhlte Citronen-Schalen thun / und wann ſie kalt iſt ſelbige in vier Theile zerſchneiden / und Galret Schüſſeln damit verzieren.

Wollet ihr auch einen Glas-Boden ſchneiden laſſen / ſo groß als die Schüſſel / ſo gieſſet die Galret eines Fingers dick darüber / ihr könnet aber zur Seiten dieſes gläſernen Bodens ein kleines Loch laſſen / und ſelbiges mit Papier oder andern Sachen zierlich verkleiben / ehe ihr die Galret darauf gieſſet; Wann ihr ſie nun wollet zu Tiſche tragen / ſo machet ſolches Loch wieder auf / und gieſſet durch ein Trichter klahres Waſſer in die Schüſſel / ſetzet hernach kleine lebendige Fiſche hinein / dieſe werden im Waſſer herum lauffen / und durch die Galret zu ſehen / auch denen ſo es nicht wiſſen die Kunſt ſehr angenehm und unbegreifflich ſeyn.

Eine

Eine gute Fiſch-Galret zu machen:

So nehmet ihr Karpen / weydet ſelbige gantz aus / und waſchet ſie wohl / thut die Zunge daraus / wiewol dieſes das beſte Bißlein daran iſt: Nehmet auch das Gehirn hinweg / weil ſolches Fett denen Galreten ſchädlich iſt. Dieſe Karpen legt ihr mit Schleyen / welche eben auf dieſe Art zugerichtet ſind / wie auch mit denen Gräten und Schuppen / davon ihr das Fleiſch genommen habt / in einen neuen Topffe / laſſet alles zuſammen ſieden / und ſolche Brühe durch ein Haaren Tuch laufſen; Hernach thut ihr ſolches mit geraſpelten Hirſch-Horn und Hauſen-Blaſen in dem Topffe / und laſſet es lange Zeit wieder ſieden; Nach dieſem laſſet ihr die Brühe von neuen wieder durchlauffen / und thut das Fette / aufs beſte als ihr könnet / davon / thut ſolches wieder in den Topffe / und leget Zucker und andere Ingredientien, wie bey den Kälber-Füſſen gewieſen worden / darein; gehet auch eben auf dieſelbe Manier damit um / ſo wohl im Würtzen als Abkläbren und Durchſeihen / parfumiren / und in der Art zu färben / wie ſolches gelehret worden / ſo iſt ſie fertig.

Daß eine Galrete bald geſtehe:

So nimm Schlehen-Blühe / thue es in ein Tüchlein / hänge es in die Sültze / laſſe es mit ſieden / ſo geſtehts bald.

Gänſe / Anſeres vel Ganzæ, Fr. *des Oyes*, werden eingetheilet in Groſſe und Kleine / oder in Zahme und Wilde. Die zahme Gänſe / Anſeres Domeſtici, haben eine ſchwer zu verdauendes und ſtarcke Nahrung-gebendes Fleiſch / welches ſehr ſüchtig iſt / und ſchwachen Leuten nicht wohl dienet / wie es dann auch denen Geſunden ſchaden kan / wann man es zu viel gebrauchet / indeſſen bleiben doch die Märtens-Gänſe in ihrem Werth / weil die alsdann um Martini zugleich antretende Kälte den Magen in der Dauung ſtärcker machet / und ein guter alter Wein auch viel darzu helffen kan / zu geſchweigen / daß man die Märtens-Gans des Jahrs nur einmahl iſſet / wiewol ſich noch viele ſtarcke Mägens finden die ſolche mehrmahls verdauen können. Es ſoll aber die Gewohnheit / um dieſe Zeit die Gänſe zu verzehren / noch von denen Römern hergekommen ſeyn / als bey welchem die Gänſe das Capitolium von den Uberfall der Gallier durch ihr ſchreyen / den erſten Novembris errettet haben. Die Römiſche Geiſtlichkeit aber hat es hernachmahls auf den Tag des heiligen Martini verleget / welcher als er zum Biſchoff erwehlet worden / ſolche Ehre aber von ſich abzuwenden / ſich in dem Gänſe-Stall verkrochen / von denen Gänſen durch ihr Geſchrey / denenjenigen die ihm allenthalben ſuchten / verrahten worden / weswegen ſie der heilige Mann condemniret / daß ſie um dieſe Zeit ſolten geſchlachtet werden.

Daß aber die jungen Gänslein/ehe ſie noch die erſten Stoppeln oder Federn-Mauten vor delicat paſſiren/ iſt auſſer allen Zweiffel/ je älter ſie aber werden/ je ſchlimmer ſie ſeyn/ ſonderlich die Gänterich/ welches doch einige in der Jugend durch das Caſtriren zu verbeſſern geſuchet.

Wilde Gänſe ſeynd den Zahmen an Geſtalt faſt gleich/ ihr Fleiſch wollen einige vor leicht-daulicher als der Zahmen ihres/ wegen des vielen Fliegens und Bewegniß/ halten.

Unter das wilde Gäns-Geſchlechte gehören auch Anſer Grandinis ſive Nivis, Hagel- oder **Schnee-Gänſe**/ weil ſie gantz Schnee-weiß/ auſſerhalb an denen 4. oder 5. äuſſerſten Schwing-Federn ſeyn.

Anſer Arborum vel Arborea, eine **Baum-Gans**/ iſt kleiner als die gemeine wilde Gans/ und gleichet in der Gröſſe einer Enten/ ſie niſten in denen hohlen Bäumen/ und haben einem Flug wie andere wilde Gänſe/ ihr Fleiſch aber iſt ungeſchmackter.

Die gemeine Maſtung der zahmen Gänſe geſchiehet mit Haber/ welchen einige denen Gänſen nur alſo trocken vorgeben/ und dann erſt darauf das Trincken hinzuſetzen/ andere aber ſtreuen den Haber ins Waſſer/ daß ſie beydes zugleich genieſſen/ und miſchen ein wenig Sand darunter; Von dem Gerſten Mehl/ imgleichen auch von Weitzen/ und dergleichen Kleyen mit Waſſer angefeuchtet/ wie auch mit Trebern von Bier/ ſollen ſie gar gut und fett werden. Die armen Leute mäſten ſie mit gelb und weiſſe Rüben/ auch ſoll es ihnen ſehr dienlich ſeyn/ wann man ihnen zuweilen etwas vom grünen Kohl oder Lactuck-Blättern vorwirfft/ welche ſie dann gerne eſſen. Mit Buchweitzen oder Heydel-Korn wollen einige eine Gans in vier-zehen Tagen fett machen/ wann ſie ihr denſelben des Tages drey mahl vorſchütten.

Vor andern ſind die Juden in Mäſtung der Gänſe wohl erfahren/ und ſonderlich darinnen Meiſter/ daß ſie die Leber ſehr groß zu machen wiſſen/ ſie verfahren aber hiemit alſo: Die Gans muß nicht allzu alt ſeyn/ dann ſonſt bleibet ſie dürr und zähe/ wie gut und fleiſſig man ſie auch mäſten möchte/ ſelbige binden ſie in ein Tuch/ oder ſtecken ſelbige in einem Sack/ Korb/ oder andere Gefäſſe/ alſo daß ſie ſich nicht auffrichten kan/ ſondern immer zu auf eine Stelle hocken muß/ u. nur allein oben den Kopff herausgeſtrecket hält/ ſie binden ihr auch die Augen zu/ und ſtecken ihr Erbſen in die Ohren/ damit ſie weder durch Schreyen noch durch Hören und Sehen beweget werde/ geben ihr alsdann täglich drey mahl einen Brey oder Suppe/ von Gerſten Mehl gemachet/ ſetzen ihr auch Waſſer und Sand hin/ daß ſie es erlangen und genieſſen könne; und alſo mäſten ſie die Gänſe/ daß ſie nicht allein ſehr fett werden/ ſondern eine ſo groſſe

groſſe Leber bekommen/ die wohl 4. bis 5. Pfund/ und darüber wieget.

Man nimmt auch wol ein groß Rocken oder Gerſten Brodt/ machet oben in der Mitten ein klein Löchlein hinein/ ſo groß als ein Daumen/ ſchüttet Haber darein/ gieſſet Bier darauf/ und ſetzet es der Gans alſo für; wann nun die Gans den Habern anfänget heraus zu ſuchen/ machet ſie das Loch in dem Brodte gröſſer/ und gewöhnet ſich die Gans ſolches (durch das Bier Eingieſſen) geweichete Brodt zu eſſen/ da man dann immer mit Bier nachfeuchten muß; und alſo wird das Stück Brodt gar auffgefreſſen/ und die Gans zum Schlachten tauglich ſeyn.

Die Zubereitung der Gänſe in der Küchen geſchiehet folgendergeſtalt.

Erſt ſchneidet man ihnen die Gürgel ab/ und thut die Flügel bis an den Leibe davon/ hernach brühet man ſie/ daß die Dun-Federn davon kommen/ alsdann öffnet man ſie unten am Bauche/ zwiſchen den Schenckeln/ und nimmt ſie gantz aus/ die Gurgel ziehet man ihnen/ wie andern Vögeln/ hinten aus dem Halſe; Wann ſolches geſchehen/ wirffet man ſie in friſches Waſſer/ und wäſchet ſie; will man ſie aber ſieden/ ſo drehet man ihnen die Füſſe hinten auf den Rücken/ und ſtecket ihnen den Hals in dem Leibe; dieſes nennet man auf Schwanen Art. Hernach machet man eine Suppen davon/ wie von andern Gevögeln. Wann ſie ſchon etwas groß ſind/ ſo ſchneidet man ihnen die Füſſe/ Flügel und Hals ab/ ehe man ſie brühet; Hernach nimmt man ſie aus/ und richtet ſie zu; Iſt es aber daß die Feder-Keile ſchon hart ſind/ und nicht mehr bluten/ ſo muß man ſie trocken pflücken/ ehe ſie gebrühet werden/ damit der Duhm davon bewahret werde/ hernach mit warmen Waſſer wieder abwaſchen. Wann man die jungen Gänſe braten will/ nimmt man ſie aus/ und machet ein Gefülſels/ in welches ihre Lebern mitgehacket ſeyn/ dann dieſes iſt das allerbeſte an allen Gevögeln/ gebet aber wohl acht/ daß ihr die Galle nicht daran laſſet/ ſondern dieſelbe unverletzt/ wie auch ein Stücklein von der Leber/ woran ſie geſeſſen/ davon thut/ dann ſolches Stücklein gemeiniglich nach der Gallen Bitterkeit ſchmecket. Die allergröſſeſten und fetten Gänſe muß man trocken pflücken/ hernach ihnen die Flügel/ Hals und Füſſe abſchneiden/ alsdann inwendig ausdrucken/ und über kleine Flammen halten/ es ſey dann/ daß ihr der Reinigkeit halber ſie lieber ſängen wollet/ ehe ihr ſie ausnehmet; Alsdann leget ihr ſie auf einem Roſt oder Kohlen/ daß ſie wieder eine gute Geſtalt bekommen. Wann ſie nun kalt ſind/ ſo windet man mitten um ihren Leib ihr Eingeweide/ wann man es zuvor offtmahls gereiniget und gewaſchen hat/ ſtecket ſie ferner an ein Spieſſe/ und bratet ſie bey einem mäh-

ligen Feuer; Das herausgetropffte Schmaltz kan man zum Prägeln/und ſonderlich zu den Bohnen / woran es ſich über die maſſen wohl ſchicket / bewahren. Etliche füllen ſie ehe ſie ſolche an den Spieſſe ſtecken / und nähen hernach den Bauch wieder zu; Es ſchicket ſich dieſes aber nicht recht wohl/ und düncket mich / daß es beſſer ſey/ wann das Gefülſel erſt gekochet / und wann die Gans gahr iſt / ſolches alsdann hinein gethan werde. Etliche ſtecken auch des guten Geſchmacks halber / ehe die Gans an den Spieſſe geheffret wird/eine Zwiebel mit Nägelcken durchſtochen/Gewürtz und etliche feine Kräuter/ſonderlich aber die Salbey und Beyfuß darein; andere nehmen nichts anders als Saltz und Pfeffer / wie bey denen Indianiſchen Hünern; andere thun Caſtanien und Cappern, etliche gar Leckere ſtecken Anchois und Oeſters darein. Es düncket mich aber daß ein jeglich Fleiſch / wann es bey ſeinem natürlichen Schmack gelaſſen wird / am angenehmſten ſey. Man hat das Gefülſel allezeit groß geachtet / ſo wol bey den jungen Gänſen / als bey denen Span-Ferckeln. Die groſſe Gänſe ſchneidet man in vier Stücke / und ſaltzet ſie ein / hernach kochet man ſie im Topffe / gleich wie Schwein-Fleiſch; Wann ſie noch friſch und eingeſaltzen ſind / iſt es ein trefflich Eſſen / und kan man dabey viel erſpahren. So machet man auch eine kurtze Brühe daran / und richtet ſie eben zu wie die Indianiſche Hüner / den Hals / Kopff / Flügel und Füſſe (bey etlichen die Meine Gans oder Gänſe-Gekröſe genannt) pflücket man / und ſenget ſie über dem Feuer / damit die Federn gar ab kommen / und man die Haut von den Füſſen ziehen könne; Hernach läſſet man ſie / nebſt den Magen beſonders ſieden; es wird aber gut ſeyn/ wann man alles mit Zwirn-Faden zubindet / dann ſonſt würde es von einander kochen. Wann man nun ſolches anrichtet / machet man eine Brühe darüber / von der Suppen in welcher ſie gekochet worden / ſaltzet ſolche / ſtreuet Peterſilie darüber; Will man ſie aber lieber mit einer kurtzen Brühe kochen / werden ſie auch nicht unangenehm zu eſſen ſeyn.

Ganymedes, des Königs Trois Sohn; Ein ſchöner Knabe/ welchen der Jupiter in Geſtalt eines Adlers entführet / und ihn hernach zum Mund-Schencken der Götter gemacht/ daß er an der Hebé ſtatt das Nectar, oder der Götter Tranck / hat einſchencken müſſen.

Garnelen/Squillæ oder Crangones, in Hamburg und Lübeck **Krabben**/ **Krawy**/ quaſi *Cambi* genannt; Werden in der Oſt- und Weſt-See des Sommers in groſſer Menge gefangen. Sie ſeynd gantz klein / haben keine Scheeren/ ſondern eitel Füſſe; Ihrem Fleiſch nach gleichen

chen sie andern Krebsen / mit denen sie auch vom Temperament nach überein kommen. Die Zech-Brüder gebrauchen sie gerne beym Trunck; Dahero Horatius lib. 2. Satyr. 4. schreibet: Man soll einem Trincker/der den Appetit verlohren / solchen mit gerösteten Garnelen und Africanischen Schnecken wiederum erneuren.

Garum, vide *Condimenta*.

Gassenhauers/ ist der Beschluß lustiger Gesellschafften nach dem Abend-Schmauß; Da nemlich die bestellte Musicanten, oder wie es auf Universitäten geschiehet / eine grosse Anzahl der Virtuosen selbst/die Violinen und andere Instrumenten zur Hand nehmen/ und nachdem sie etwan ein und anderer vornehmen Person/ eine Serenade, Abend-Music oder Ständgen gebracht / endlich mit dem Gassen-Hauer endigen / und die vornehmste Strassen der Stadt durchgehen: Welches dann/so lange als es in denen Schrancken zugelassener Gemühts-Ergötzlichkeit/und friedlichem stillem Wesen beruhet / eine angenehme Lust zu nennen ist.

Gast/ heisset im breiten Verstande genommen/ derjenige/ der an einen Ort frembd ist/ kein eigen Feuer und Heerd hat/ und unter eines andern Obdach suchet aufgenommen zu werden; Dergleichen alle Passagiers und reisende Leute seynd/ von welchen diejenige/welche solche aufnehmen/ **Gast-Wirthe**; die Häuser aber/ in welche sie aufgenommen werden/ **Gast-Höfe** genennet werden. Wie dann auch die in wohl-bestellten Städten angeordnete Hospitalia, in welchen die Frembde/ Pilgrimme oder Reisende/die nicht viel zu verzehren haben/ etliche Tage lang defrayret werden/ von solchen Gästen den Nahmen der **Gast-Häuser** tragen; Welche freundliche Aufnehmung der Heyland selbst dermahleins an jenem Tage (laut seiner Verheissung beym Matth. am 25. Cap.) rühmen und belohnen wird/ da er spricht: **Ich bin ein Gast gewesen/ und ihr habt mich beherberget**; Welches der heutiges Tages in vieler Menschen Hertzen erstorbenen Nechsten Liebe gesagt seyn soll/ damit nicht solchen Liebloser der in eben diesem Evangelio verkündigte Fluch / welcher diejenige unfehlbar treffen wird / die an den armen Brüdern Christi keine Barmhertzigkeit in diesem Leben ausgeübet/ zu Handen stossen möge. Allein/ es wird solches von den meisten wenig geachtet/ und scheinet es / daß der liebe Heyland noch täglich unter uns klagen müsse/ wie er A. 1208. als er einer frommen Aebtißin des St. Claren Klosters zu Nürnberg/Nahmens Catharina Ebnerin, erschienen / geklaget hat: **Ich bin ein armer Pilgrimm: Die Heyden die kennen Mein nicht; Die Juden die wollen Mein nicht; so ist so groß Werck in den Christlichen Landen / daß sie Mein kein**

wahrnehmend. Behüte GOtt! ſetzet der gelehrte Herr Wagenſeil welcher dieſe Erſcheinung in ſeinem Commentario über die Stadt Nürnberg pag. 88. beſchreibet) hinzu/ ſo der liebe Heyland damahls ſchon alſo geklaget/was würde er nicht heutiges Tages thun/ da

- - - tot bella per Orbem
Tot ſcelerum facies.

die gantze Welt voller Kriege und Krieges-Geſchrey iſt/ und Sünd und Laſter ſo erſchröcklich überhand genommen haben.

Aus obbeſagter liebreicher Aufnehmung der Frembden iſt auch entſprungen/ das in vielen groſſen Städten eingeführte **Gaſt-Recht**/ durch welches frembder Leute ihre an ſelbigem Orte anzubringende Klage ſummariſch verhöret/ und nachdem die Wahrheit des Facti erkannt worden/ ſogleich ohne fernere Weitläufftigkeit (damit der frembde Gaſt nicht aufgehalten werde) darinn definitivè geſprochen wird. Alſo ſtehet im **Weich-Bilde** Artic. 46. 47. & 16. gloſſ.: Bekennet der Schuldiger die Schuld/ der Richter mag ihn wohl gebieten/ bey der Sonnen Schein oder bey der Nacht zu bezahlen/ ſo fern/ ob der Forderer ein Gaſt iſt/ und daß er da beweiſet/ daß er das Gericht in einer Tage-Zeit nicht erlangen könne/ das muß aber der Gaſt beweiſen mit zweyen ſeinen Fingern auf den Heiligen/ daß er ein frembder Mann ſey. Dieſes heiſſet das **Gaſt-Gericht**. Gloſſ. ibid. ad Artic. 47. habet: Wann ein Gaſt wieder einen Bürger ein Gaſt-Recht oder Gaſt-Gericht erlangen will/ ſo muß er ſchweren/ daß er das **Geding**/ (Gericht) in einen Tag nicht beſuchen mag/ und im Lübiſchen Recht, Lib. 3. Art. 7. heiſſet es: Es ſetze entweder ein Bürger einen Gaſt/ oder ein Gaſt einen Bürger ein Pfand/ ſo ſoll man auf einerley Weiſe innerhalb drey Wochen vor dem Gericht nach üblichen Gebrauch procediren. &c.

Gaſt/ im engern Verſtande genommen/ heiſſet derjenige/ der von einem andern auf ein Mittags- oder Abend-Mahl zu Gaſte geladen wird; Dahero das Wort **Gaſt-Mahl**/ **Gaſt-Gebot**/ **Gaſtung**/ **Gaſterey**en/ **Gaſtiren**/ und auch **Gaſtfrey**/ entſtanden. Wiewohl dieſes letztere auch von dem Aufnehmen frembder Gäſte/ ſelbige zu logiren/ und ihnen alles Gütliches zu thun/ genommen wird; Wie alſo Abraham die drey zu ihm gekommene Männer/ und unter ſolchen den Sohn GOttes ſelbſt/ und zwey Heilige Engel bewirthet/ und ihnen an Speiſe und Tranck/ und Pflegung ihres Leibes (indem er ihnen/ ihre Füſſe waſchen zu laſſen/ angeboten) gütlich thun wollen/ wie ſolches in dem 18ten Capitel des erſten Buchs Moſis mit mehrern zu erſehen: In dem 13ten Capitel der Epiſtel an die Hebräer aber am 2ten Vers denen Gläubigen

biger zur heiligen Nachfolge in dieſen Worten gerühmet wird: **Gaſtfrey zu ſeyn/ vergeſſet nicht/ dann durch daſſelbige haben etliche ohne ihr Wiſſen Engel beherberget**; Da dann/ weil hier in der mehrern Zahl von etlichen geredet wird/ nicht allein der Abraham, ſondern auch der fromme Loth zu verſtehen/ der die nach Sodom gekommene zwey Engel auf das freundlichſte in ſein Haus zu kommen/ und über Nacht bey ihm zu bleiben/ eingeladen/ wie in dem folgenden 19ten Capitel des beſagten erſten Buchs Moſis v. 1. & 2. zu leſen. Und alſo auch in andern Schrifft-Stellen mehr/ (als Röm. am 12. am 13. Vers/ in der erſten Epiſt. Petri am 4. am 9. Vers) da die Gaſtfreyigkeit denen Chriſten höchlich angeprieſen; Ja/ bey dem Propheten Eſaia im 58ſten Cap. im 7den Vers noch mit einer groſſen darauf folgenden Belohnung dieſes Inhalts bewähret wird: **Brich den Hungrigen dein Brod/ und die/ ſo in Elend ſind/ führe ins Haus; So du einen nackend ſieheſt/ ſo kleide ihn/ und entzieh dich nicht von deinem Fleiſch. Alsdenn wird dein Licht herfür brechen/ wie die Morgen-Röthe/ und deine Beſſerung wird ſchnell wachſen/ und deine Gerechtigkeit wird für dir hergehen/ und die Herrlichkeit des HERRN wird dich zu ſich nehmen. &c.**

Es verſtehet ſich aber ſolche Gaſtfreyheit nicht eben von dem/ was man heutiges Tages offene Tafel oder Banquetiren/ und tägliches Wohl-leben und verſchwänderiſche Gelage mit guten Tiſch- und Sauff-Freunden nennet/ ſondern was aus wahrer/ ehrlicher/ Chriſtlicher Liebe/ zu Beſtättigung guter Freundſchafft und Erhaltung derſelben/ wie auch Ehren halber (um jemand/ dem man Obligation hat/ oder der an uns recommendiret iſt/ oder dem wir ſonſt Liebe und Freundſchafft zu erweiſen gedencken/ und ihn gern zur Geſellſchafft um und bey uns haben/) geſchiehet; Ein ſolcher wird nach Gelegenheit der Sache/ ein lieber/ angenehmer/ ſeltener/ oder auch täglicher Gaſt genennet. Was aber das offene Tafel halten betrifft/ geſchiehet ſolches entweder/ Ehren- und Staats halber/ als wann groſſe Herren offene Tafel halten/ oder auch ihren Hoff-Marſchallen und anderen hohen Miniſtris ſo viel Jährlich zulegen/ daß ſie in Reſpect und Regard ihres Herrn/ offene Tafel halten/ und fremde Vornehme ankommende/ die an des Herren Tiſche nicht können genöthiget werden/ an den Ihrigen tractiren mögen; Dabey es dann manchmahl heiſt/ wie dorten in dem Evangelio ſtehet: Und ſie hielten auf ihm/ entweder/ daß ſie ihm mit Verſchwendung der edlen Gaben GOttes/ wohl berauſchet oder geſchwärtzet/ wie ſie es nennen/ (weil ein Trunckener des Tages Licht nicht mehr ſehen kan/ ſondern ihn grün und

blau

blau vor den Augen wird) nach Hauſe ſchicken/ oder auch unter dem Sauffen etwas von ihm zu erfahren/ und herauszulocken ſuchen. Ferner ſo kommen auch die tägliche Sauff- und Freß-Gelage/ nicht unter das Prædicat der Gaſt-Freyheit/ ſondern vielmehr der Uppigkeit/ Debauche, Verſchwendung und dergleichen/ ſintemahl die jenige/ die mit freſſen und ſauffen helffen/ nicht allezeit gute Hertzens- ſondern Mund- und Tiſch-Freunde ſeyn/ welche ſo lange aushalten/ als etwas da iſt; Wann aber der Juncker numehro ausbanquetiret/ und folglich banquerottiret/ kehren ſie ihm den Rücken zu/ gleich als wann ſie ihm niemahl gekennet hätten/ helffen ihm auch mit keinen Biſſen Brods noch Trunck Waſſers/ ſondern laſſen ihm den Weg nach dem Gaſt Hauſe (i. e. dem Hoſpital, in welches ein ſolcher Schlämmer endlich hinein kriechen muß/ wo ihm nicht gar in Zucht-Hauſe frey Brod gegeben wird) allein ſuchen/ und iſt alsdann niemand aus den vorigen Schmarotzern und Sauff-Gäſten mit ihm. Dergleichen Leute ſtehen nun billich unter dem Titul der undanckbahren Gäſte/ welche das Maul wiſchen und davon gehen/ und des verſchwenderiſchen Narrens noch in der Fauſt lachen/ daß ſie durch ein paar Reverentzen/ Complimenten/ Zotten-Poſſen und Schmeichel-Reden/ ihm ſo manche gute Mahlzeit abzulocken gewuſt. Ja/ man findet ſolcher Gäſte/ die eines ſein Brodt eſſen/ und über deſſen Tiſch doch noch Anſchläge wider ihm machen/ wie ſie ihm darum bringen/ und ſich ſolches gantz zueignen wollen. Alſo lieſet man von einen aus den Schiffbruch/ durch Hülffe eines Bauren/ entkommenen Höffling/ welchen derſelbe Bauer der ihm das Leben gerettet/ noch darzu in ſeinen am See-Strande habenden Häußlein/ alles gutes erzeiget/ daß/ als ſolcher Höffling nach Hofe gekommen/ und dem Könige ſeine ausgeſtandene See-Gefahr erzehlet/ dieſer ihm dafür eine Gnade auszubitten befohlen/ worauf dieſer Höffling des obbeſagten Baurens (ſeines Wohlthäters Hauß und Acker ſich ausgebeten/ der ihm auch alſofort eingeräumet/ und der Bauer davon vertrieben worden; Als dieſer nun hierauf nach Hofe gekommen/ und dem Könige die gantze Beſchaffenheit erzehlete/ und wie er dieſen Undanckbahren das Leben gerettet hätte/ hat ſich der König ſo ſehr darüber erzürnet/ daß er den Höffling mit einen glüenden Eiſen die Worte/ ingratus hoſpes, vor die Stirne brennen/ den Bauren aber in ſeinen vorigen Stande wieder einſetzen laſſen. Mehrere dergleichen Exempla/ undanckbahrer Gäſte zu geſchweigen/ ſo fügen wir nur dieſes noch hinzu/ daß/ wer Gäſte bitten will/ ſolche ſich erwähle/ die es entweder werth ſeyn/ von denen er Ehre/ Lehre/ Danck und Freundſchafft/ und nichts widriges zu beſor-

beſorgen habe. Zuweilen iſt eine Mahlzeit und Glas Wein/ welches an einen einheimiſchen und fremden Gaſt wohl a propos gewendet wird / dem der ſie/ und zwar mit guter grace, und gleichſahm ungezwungen giebet / mehr als viel baares Geld werth / und verintereſſiret ſich hundertfältig / welches dann die Herren Kauff leute mit ihren Correſpondenten und Kundleuten wohl zu practiciren wiſſen / indem ſie durch höffliche Begegnung und Bewirthung manchen Vortheil in Negotiis erhalten / der ihnen ſonſt / wann ſie karge Filtze geweſen/oder theils ihrer böſen und Säuiſchen Weiber wegen/ keinen Gaſt mit nach Hauſe zu bringen ſich getrauen/ wohl würde aus der Naſen gegangen ſeyn. Man hat aber bey ſolchen Gäſten zu choiſiren/ oder ſonderlich auszuwählen/ daß man/ wann man mehr als einen haben will/ Gleichgeſinnte / gleicher Profeſſion - Verwandte / oder ſich doch ſonſt wohl zuſammen ſchickende / einlade / damit nicht der Friede und die Vergnügung/ welche alsdann unter denen Eingeladenen über Tiſche herrſchen / und da alles ſub Roſa zugehen ſoll / durch murriſche / ſaur- und zanckſüchtige Gemüther zerſtöhret / und die gröſte Unluſt hernach auf den Gaſtgeber gewältzet/ oder aus ſeinem Hauſe etwas ausgeplaudert werde / welches ihm in Schimpff und Schaden bringen könte. Endlich wird noch einmahl erinnert / bey guten Tagen und Wohlleben / der Armuth nicht zu vergeſſen / nicht den reichen Manne in ſeinem Hauſe mit ſeinen 5. Brüdern zu ſpielen / und den armen Lazarum drauſſen voller Schwären/ und in groſſen Hunger und Elend auf dem Miſt liegen zu laſſen / ſondern des alten Reimens: **Kommt ein Armer vor deiner Thür / ſo gedencke / Chriſtus ſey ſelbſt dafür** / eingedenck zu ſeyn/ auch eben nicht allezeit auf ſolche Gäſte zu ſehen / die es heute oder morgen wieder vergelten können / ſondern auch die jenige in das Hauß und an die Tafel zu nöthigen / die es zwar nicht wieder zu verſchulden haben / aber doch ehrliche/ wohl-meritirte/ vernünfftige / geſprächige / höffliche / gelehrte Leute ſeyn/ aus deren Diſcurs wir uns erbauen; Ja/ ſo wir ſolche / nebenſt andern Ehren-Gäſten bitten / dieſen dadurch ein Theil der Vergnügung machen / und zugleich die Laſt des Diſcurſes, Zunöthigens und Complimentirens / auf ſolche unſere familiares, in der Qualité als Vice-Hoſpites abwältzen können. Vor allen haben ſich viel groſſe Herren / und vornehme Leute an der Geſellſchafft gelehrter Männer ergötzet / und ſolchen einen Platz an ihrer Tafel eingeräumet. Wie wir ſolches in der Hiſtoria des Käyſers Auguſti Aurelii, Antonini Pii, des Mæcenatis, und vieler Teutſcher Käyſer/ ſonderlich des Maximiliani I. Caroli V. und unterſchiedlicher/ noch heutiges Tages lebenden Europäiſchen Fürſten

und Potentaten leſen; Wo aber das Gegentheil geſchiehet / und daß groſſe Säuffers und Railleurs allein den Acceſs haben / da iſt es der Corruption dieſes übel gearten Seculi, und den Haß / welchen man zu denen guten Künſten und Wiſſenſchafften hat / zuzuſchreiben.

Von denen **Gäſten** kommen nun her die **Gaſtereyen / Gaſt-Gebote / Gaſt-Mahle** / *Feſtins*, *Banquets*, *Convivia*: Dieſe ſind entweder öffentliche oder privata, Solennia, Splendida aut Sordida. Unter die öffentlichen zehlen wir / die entweder eines Jahr-Gedächtniß / oder anderer wichtigen Urſachen halber / von gantz gemeinen Zunfften und Societäten angeſtellet werden / dabey es doch manchmahl beſſer wäre / daß die darzu erforderte / und in einen Tag oder wenig Stunden durch die Gurgel gejagte Unkoſten / zu der Stadt Fortification, Reparirung verfallener Public-Gebäu / Abzahlung der Stadt Schulden / heilſamen Stifftungen vor die Armen / und Anfüllung der Magazinen mit Getrayde / angewendet / oder doch ſolche leges ſumtuariæ gegeben würden / daß nicht eben das Niedlichſte und Köſtlichſte zu ſolchen Gaſt-Geboten und groſſen öffentlichen Conviviis aus der Fremde müſte verſchrieben werden / ſondern man ſich mit des Landes ausgebenden Speiſen und Getränckе / es ſey an Bier oder Wein vergnügen / und dabey mäßig / züchtig und erbahr / in bona charitate mit einander Mahlzeit halten / GOtt vor die verliehene Gaben dancken / ſich freundlich unter einander beſprechen / die Freundſchafft und Statuta wieder aufs neue confirmiren / und der Zunfft oder Collegii Angelegenheit reſpiciren ſolte.

Privat-**Gaſtereyen** geſchehen entweder umwechſelnd unter gantze Familien / zu Unterhaltung beſtändiger Freundſchafft (da dann manche Familia in einer Stadt / von andern / vor gut Debaucheè und Schlampampiſch / und daß ſie ſonderlich / wo es reiche Leute ſeyn / nichts untereinander als Freſſen und Sauffen thun / bekannt und ausgeruffen iſt) oder auch Ehren-Luſt / Vergnügen / und gewiſſer Urſachen halber unter Bekanten und Frembden; Alſo werden gemeiniglich Braut und Bräutigam vor ihrer Hochzeit von guten Freunden und Verwandten ein oder etlichmahl gaſtirt / oder es ergötzen ſich gute Freunde ſelbſt untereinander / bringen auch wohl jeder ein Gericht mit / und divertiren ſich in Lieb und Einigkeit mit einem guten Diſcurs und Glas Wein. Zuweilen belieben auch wol hohe Lands-Regenten und Magiſtrats-Perſonen ſich bey geringern oder bürgerlichen Stands-Leuten zu Gaſt zu bitten / da es dann / wann ein ſolcher Herr den Luxum liebet / alles aufs prächtigſte zugehen / und wo man Zeit darzu hat / alles mit groſſen Un-

Unkoſten aus der Fremde muß angeſchaffet/ und alſo eine zimliche Summa Geldes vor eine einige Mahlzeit aus dem Lande geſchaffet werden; die alsdann einen ſolchen Herrn folgende Hoff-Purſche meynen/ daß in Regard ihres Herrns/ ihnen in des/ der die Gaſtung giebet/ ſeinen Hauſe auch alles Preiß ſey/ und der Wein wie Waſſer müſſe eingeſoffen/ und die übrige Speiſen verunnützet werden; Daher jener kurtzweiliger Schalck/ als ſein gnädigſter Landes-Herr ſich bey ihm zu Gaſte einſtellen wolte/ demſelben unterthänigſt baht/ daß er wie ein Affohne Schwantz/ oder groſſem Gefolge/ und nicht wie ein Fuchs/ der ein groſſes Geſchleppe nach ſich hätte/ kommen möchte. Ein anderer reicher Land-Mann/ der unten in einem Thal wohnete/ und dem ſein Lehns-Herr die Gnade gethan hatte/ ſeine Tochter (weil ſie einen ehrlichen Braut-Schatz mit bekam) zu heyrahten/ nachmahls aber faſt täglich von ſeinem auf dem Berge liegenden Schloſſe zu ſeinem Schwieger-Vater ins Thal zu Gaſt gienge/ und dadurch den guten Mann die hohe Schwägerſchafft zimlich theur anſetzte/ klagte einsmahls gegen ſeinem alten Nachbarn/ daß ihme die Flüſſe ſo ſehr von oben herab fielen/ verſtand aber dadurch/ wie ihm ſein vornehmer Schwieger Sohn ſehr mit ſeinen öfftern Beſuchen incommodirte. Am beſten iſt es/ man laſſe es desfalls bey der Mittel-Bahn bleiben/ und beſchwere unter bürgerlichen Perſonen mit Schmarotzen und unnöhtigen Depenſen einander nicht zu viel/ mißbrauche auch der Guthertzigkeit eines Gaſt-freyen nicht/ ſondern wie man ſich mit guter Manier eingefunden/ ſo gehe man auch zu rechter Zeit wieder weg/ ſo heiſſet es im Sprichwort: Poſt tres ſæpe dies piſcis vileſcit & hoſpes. Ein drey-tägiger Gaſt/ Iſt eine Laſt. Man dencke auch nicht/ daß man Freſſen und Sauffens halber und Cuticulam zu curiren/ den Wanſt zu füllen/ und den Leib zu pflegen/ die durſtige Seele einmahl recht in die Schwämme zu reiten/ zuſammen gekommen ſey/ ſondern der Chriſten Convivia ſollen Agapi, Liebes-Mahlzeiten ſeyn/ und in ſolchen der Leib mäſſig/ damit wir leben mögen/ die Seele und der Geiſt aber reichlich durch erbauliche Diſcurs erquicket werden; Mancher unverſchämter Gaſt/ wann er an wohl-beſetzten Tafeln ſitzet/ ſperret die Augen und das Maul weit auf/ und iſt ihm in Anteceſſum ſchon leid/ daß er wie der weiſe Mann ſagt/ nicht alles auf einmahl verſchlingen kan/ was auffgetragen wird. Dieſem ſiehet der Wirth mit geitzigen Augen an/ und gehet ihm bey jeden Biſſen/ den ſeine Gäſte aus der Schüſſel nehmen/ ein Stich durchs Hertze. Dieſen beyden wollen wir die Lehren anpreiſen/ welche wir unter dem Worte *Ceremoniel*, ſo

bey dem Tiſche zu obſerviren iſt / gegeben / nemlich / daß ſich ein Herr der Gaſterey nicht ſolle lumpen laſſen / wann ers im Vermögen hat / ſeinen Gäſten / ſo viel als gnüglich iſt / gütlich zu thun / wie ſolches allerdings das Decorum erfordert; daß er aber in Exceſſu peccire, und der Sache entweder zu viel oder zu wenig thue / ſolches iſt auch unrecht / jenes verdienet GOttes und der Obrigkeit Straffe. (wie dann bey denen Römern gewiſſe Cenſores beſtellet waren / welche auf die Gaſtereyen ein wachendes Auge haben muſten / und ſo jemand des Rahts Geſetze darinn übertreten zu haben befunden worden / ſelbige groſſe Straffe geben muſte.) Es ziehet auch unter bürgerlichen Leuten viel Mißcredit nach ſich / alſo daß / wann hernach ein ſolcher Schlämmer einmahl in Decadence kommt / man ihn ſo leicht nicht wieder auffhilffe. Allzu hundiſch hingegen ſich auffzuführen / denen Gäſten nicht ſatt eſſen zu geben / ſie mit ſaurem Geſichte empfangen / allerhand ſpitzige Reden über Tiſche ſchieſſen / und bald hier und da mangeln zu laſſen / iſt auch ſchändlich und tadelhafftig / wiewol mancher kluger geladener Gaſt ſichs eben nicht allezeit mercken läſſet / und ſo viel Conſideration zum wenigſten vor den groben unverſtändigen Wirth hat / daß er in anderer Leute Gegenwart ſeinen Unwillen nicht will mercken laſſen; Alſo wurde der gütige Kayſer Auguſtus bey einem Römiſchen Rahts-Herrn / der ſein alter bekannter Freund von vielen Jahren her geweſen / zu Gaſte geladen; wie nun dieſer Rahts-Herr auf die / zwiſchen dem Kayſer und ihm vormahls beſtandene Bekanntſchafft ſich verließ / und dahero nichts anders als ordinaire Haus-Koſt auf dem Tiſch brachte / lieſſe ſich zwar der gute Kayſer / in Gegenwart anderer Leute nicht mercken / daß ihm dieſes etwann verdroſſe / ſagte aber doch im Herausgehen dem Wirth ins Ohr: Non credidiſſem me tibi fuiſſe tam familiarem. Ich hätte nicht geglaubet / daß wir ſo gar groſſe Vertraulichkeit zuſammen gehabt hätten. Bey einem andern Gaſt-Mahl / da ſtinckend Baum-Oehl auffgeſetzet wurde / war es ſo fern / daß der Auguſtus ſich darüber hätte entrüſten ſollen / daß er vielmehr / um den Wirth nicht zu beſchimpfen / viel davon aſſe; Hingegen konte er als ein gütiger Herr keine Grauſamkeit noch Ungerechtigkeit leiden; daher / als ihm einsmahl der Tyranniſche Vedius Pollio, (welcher ſeine Murenen mit Menſchen-Fleiſch mäſtete) zu Gaſte gebehten / und etwann ein Page unverſehens ein ſchönes Glas entzwey gebrochen hatte / der hierüber ergrimmte Pollio aber gleich in Gegenwart des Kayſers Befehl gab / daß ſolcher Page denen Morenen zur Speiſe ſolte vorgeworffen werden / widerruffte nicht allein der Kayſer ſolches grauſahme Urtheil / ſondern lieſſe auch alle auf

der

der Credentz ſtehende überige Gläſer in Stücken ſchlagen / und die Murenen-Weyher eintreiſſen / damit künfftig keine Menſchen mehr denen Fiſchen zur Speiſe darinnen möchten vorgeworffen werden. Dieſes löblichen Kayſers Auguſti Ruhm war daher ſo tieff in denen Hertzen der Römer eingepräget / daß auch der Römiſche Raht ein Geſetz ausgehen lieſſe / daß keine Mahlzeit in Rom ſolte gehalten werden / in welcher nicht auf des Kayſers Geſundheit getruncken würde / gleich wie ſie vorher ſchon gewohnet waren / auf der Fabiorum und des Marii, als ihrer groſſen Feld-Herren Geſundheit und Angedencken groſſe Becher auszuleeren.

Von den Unluſt und Ungelegenheit / welche groſſe Gaſtereyen nach ſich zu ziehen pflegen / ſchreibet Guevarra in ſeiner Hof-Schule ſehr aufrichtig / wann er ſpricht: Lächerlich iſt es anzuſehen / wie einige Leute 2. oder 3. Tage zuvor / ehe ſie eine groſſe Gaſtung halten / ſich um einen guten Koch bewerben / wie ſie ihre Küchen-Meiſters und andere Bediente informiren / was jedes ſeine Function ſeyn ſoll / wie ſie ſelbſt in den Wein-Keller gehen / und die Weine auskoſten / und in Summa / alles nach der Tabulatur anſtellen. Wann nun die Gaſterey und das Freſſen und Sauffen ein Ende hat / ſo thut dem Gaſt-Herren der Kopf wehe von Sauffen / die Diener und Officier ſeynd müde von der Arbeit / die Köche unluſtig / das Hauß unflätig / das Gewand und Leinen Tiſch-Zeug beſchmieret / und etwan gar ein ſilberner Teller / Becher oder Schüſſel weggeſtohlen. Ja was noch mehr iſt / es empfindets nicht allein der Herr in ſeinen Beutel / ſondern er hat es noch wohl bey allen dem was überflüßiger weiſe aufgegangen / denen Gäſten nicht recht gemacht / und muß noch wohl hinter ſeinen Rücken / allerhand Schmäh- und Schimpff-Worte hören / als wann er ſie nicht nach Meriten bewirthet hätte.

Ein ſonderbahres Gaſt-Mahl war jenes / deſſen Caſpar. Henneberg in ſeiner Preuſſiſchen Chronic p 254. gedencket. Zu Leunenburg in Preuſſen / war ein ſehr behender Dieb / welcher / nachdem er viele Diebſtäle ausgeübet / endlich ertappet / und am Galgen gehangen worden. Es begab ſich aber / daß einsmahls etliche Edelleute das Hoch-Gericht wohl bezecht vorbey ritten / und von der Liſtig- und Behändigkeit des neulich gehängten Diebes unter einander redeten / da dann einer aus ihnen verwegener Weiſe anfieng zu ruffen: O du behender und liſtiger Dieb / komm künfftigen Donnerſtage mit deinen Geſellen zu mir zu Gaſte / und lehre mich deine Stücklein. Dieſes geſchah auch / denn / auf den Donnerſtage kamen die Diebe des Morgens Glocke neune mit ihren Ketten in den Hof / gehen zu der Frauen / und ſagen / der Juncker hätte ſie zu

Gaſte geladen / ſie ſolte ihm / weil er noch ſchlieff / aufwecken / die Frau erſchricket / laufft hin zum Junckern vor das Bette / und ſagte ihm / was er vor ſchöne Gäſte bekommen; er erſchricket / ſtehet auf / heiſt ſie willkommen / und daß ſie ſich ſetzen ſollten; Läſt hierauf Eſſen vortragen / welches aber gleich wieder verſchwand; Unterdeſſen faſte doch der Edelmann ein Hertz / und ſagte zu den Pferd-Dieb / wie ihm ſeine liſtige Diebſtäle allezeit ſehr wunderlich vorgekommen? der Gehänckte antwortete: wer ſich den Satan regieren läſt / kan leichtlich allerley böſe Stücklein lernen / oder weiſt du nicht / daß die Kinder der Welt allezeit klüger ſind / als die Kinder des Lichts in ihren Geſchlecht; Hierauf ſtand die gantze Diebs-Geſellſchafft auf / und ſagten: Hiemit laden wir euch Juncker / nach dem Göttlichen Gerichte an das Holtz / da wir um unſerer Miſſethat willen getödtet worden / da ihr ſollt mit uns auf- und annehmen das Gericht zeitlicher Straffe / und dieſes zwar von dato an / über 4. Wochen / und damit ſchieden ſie davon. Wie er nun darüber ſehr erſchrocken / klagte er es jedermann der zu ihm kam / tröſtete ſich aber damit / daß er niemand nichts geſtohlen / und daß der beſtimmte Tag auf Allerheiligen einfiel / da man niemand zu richten pflegte; indeſſen blieb er zu Hauſe / lud ſtets Gäſte zu ſich / um den Unmuth zu vertrincken / und auch Zeugen bey ſich zu haben / daß er nicht ausgekommen. Es war aber damahls viel Räuberey im Lande / welche der Land-Comter Eberhard von Empeten durch ausgeſchickete Ein-Spänniger / die die Straſſen bereiten muſten / allenthalben auszurotten ſich eyferigſt bemühete. Was geſchicht! unſer Juncker / als es am Allerheiligen-Tage faſt Abend war / dachte der Gefahr nunmehro entgangen zu ſeyn; wolte demnach ausreiten / und ſich auf dem Felde etwas erluſtigen / da er aber zu ſeinem Unglücke des Comters Leuten in die Hände fiel / die ihm vor einen Räuber anſahen / und gefangen nehmen wolten; Als er ſich nun nicht geben wolte / ſondern tapfer währete / und darüber den commandirenden Officier erſtach / wurden die übrige ſo viel erbitterter / daß ſie einen bey ſich habenden Littauer Geld gaben / der gleich mit ihm zu dem nechſten Galgen eilen / und ihm daſelbſt aufhängen muſte. So gewaltig hauſet auf Verhängniß GOttes der Teufel bey denen Kindern des Unglaubens. Vid. Prætor. l. c. p. 329. Nerreters Juden- und Heyden-Tempel. p. 896.

Gaumen. Unter ſolchen werden die aus den Ochſen-Mäulern vor die beſte / und als ein ſonderbahres Lecker-Bißlein gehalten; wie ſie dann auch von denen Köchen unter die Ingredientien zu denen Paſteten genommen werden.

Gebackenes / von ſolchem war bey

bey denen Alten gebräuchlich: Panis dulciarius, Obeliæ, Echarites, Agoræus, Artologanus, und dergleichen andere Arten mehr/ deren Nahmen in den Schrifften Athenæi und Pollucis zu finden. So haben auch die Argivi, Cretenſes, Delii, Lacedæmonii, Siculi, Alexandrini, ja eine jede Nation hierin etwas ſonderbares gehabt; Alſo/ daß die Gattungen aller Kuchen und alles Backwercks zu beſchreiben/ eine unendliche Arbeit ſeyn würde: Zu geſchweigen/ daß bey jeder Nation in jedwedem Seculo einige neue Erfindungen aufgekommen. Die Samii und Rhodii ſind vormahls unter allen in dieſem Stück für groſſe Künſtler gehalten worden/ wie dann gedachter Athenæus l. 14. c. 19. die Samiſche Kuchen unter vielen andern rühmet. Zu des Kayſers Tiberii Zeiten lebte der reiche Verſchwender Apicius, welcher viele Arten von Kuchen erfunden/ die dahero Placentæ Apicianæ genennet worden. Joh. Bruyerinus l. 6. c. 7. erzehlet die zu ſeiner Zeit in Paris gebräuchliche Kuchen/ und nennet ſie: Ratones, Popelinos, Gaſteres, Foliatos, Calſeones.

Wir wollen uns aber um ſolche verjährete Sachen nicht viel bemühen/ ſondern vielmehr diejenige Arten von gewürtztem Brod/ Kuchen und Backwerck/ die zu unſerer Zeit/ und unſeres Ortes gangbar ſind/ in eine Ordnung bringen. Man könte aber ihren gantzen Vorraht unter nachfolgende ſechs Titel ſtellen/ da dann einem jeden frey ſtehet/ was etwan überſehen worden/ annoch dahin zu bringen. Dieſemnach ſtehen unter den Erſten:

1. Panis piperatus ſive dulciarius, **allerhand Pfeffer-Kuchen**; Was nemlich aus Mehl/ Honig und Pfeffer/ oder andern Gewürtz bereitet wird. Als da ſind: Panis dulciarius craſſus, Thorniſcher dicker Pfeffer-Kuchen/ ſtarck von Gewürtz; Panis dulciarius tenuis, Nürnbergiſcher Pfeffer-Kuchen/ welcher gelinder und lieblicher; Panis dulciarius communis, gemeiner Pfeffer-Kuchen; Rotulæ dulciariæ, Pfeffer-Blätzlein; Rhombuli dulciarii, Pfeffer-Nüſſe.

2. Panis ſaccharatus, **allerhand/ nicht mit Honig/ ſondern mit Zucker Gebackenes.** Dergleichen iſt: Panis Cæſareus, Kayſer-Brod; Panis ſaccharatus oblongus, Zucker-Brod oder Weinſauger; Rotulæ ſaccharatæ, Zucker-Blätzgen; Panis biscoctus primarius, Zucker-Biſcuit; Dahin auch das belegete Frantz Brod/ item das Damaſcener-Brod/ das Citronen-Biſcuit, und die Macronen gehören.

3. Placentæ majores, **allerhand Sorten von groſſen Kuchen.** Als: Placentæ butyratæ, Butter-Kuchen; Spiræ butyratæ, Butter-Kringeln oder Bretzel; Placentæ foliatæ, Blätter-Kuchen; Placentæ Cylindricæ, Baum-Kuchen; Placentæ per Siphonem ſive Syringites, Spritz-Ku-

Kuchen; Wiewol der Nahme Syringites bey dem Plinio l. 17. c. 10. in einer andern Bedeutung genommen wird: Placentæ pyxidatæ, Büchſen-Kuchen.

4. Placentæ minores, **allerhand Gattungen von kleinen Kuchen.** Als da ſind: Cruſtulæ craſſæ, Waffeln oder Waffel-Kuchen; Cruſtulæ tenues, Eiſer-Brod oder Eiſer-Kuchen; Obeliæ, Hüpeln; Liba, Plintzen; Striblitæ vel Seriblitæ, krauſe Kuchen; Cornutæ, Hörnichen; Segmenta ſaccharata, Zucker-Schnitte.

5. Tortæ, **Torten** / *Tartes ou Torteaux.* Ihre Rinde gehöret mit zu den Arten des gewürtzten Brods; Ihr Inwendiges aber wird gemachet: (1) Ex fructibus arborum, **aus Baum-Früchten**; Daher entſtehen: Mandel-Torten/ Citronat-Torten/ Kirſch- und Pflaumen-Torten/ Aepfel- und Birn-Torten/ Stachelbeer-Torten/ und ſo weiter. (2) Ex herbis, **aus gewiſſen Kräutern.** Als da ſind erſtlich: Kühlende; als Lactucke, Endivien, Sauerampf, Spinat, Borrage; Die man mit einigen Wärmenden zuweilen temperiren kan/ als mit Kerfel/ wie auch mit ein wenig Iſop/ Thymian/ Salbey und Roßmarin; Und hieraus werden allerhand Kräuter-Torten. (3) Ex Seminibus, **aus Saamen**; Als da ſind Reiß und Mohn-Saamen: Dergleichen Torten aber ſind nicht viel geachtet. (4) Ex animalibus, **aus dem was von Thieren kömmet**; Als da ſind: Die Marck-Torten/ die Sahne- oder Rohm-Torten/ die Milch- und Eyer-Torten. (5) Tortæ verſicolores, **bunte Torten**; Als wann ein Theil der Torte/ mit Kirſchen angefüllet/ roth ausſiehet/ der andere von eingeſchlagenen Kräutern grün/ der dritte von Milch-Rohm weiß/ der vierte von Pflaumen ſchwärtzlich/ und ſo weiter.

6. Paſticiæ, **Paſteten.** Was deren ihre Rinde oder Crouſte anbetrifft/ wird ſolche entweder aus Rocken-Teig/ und zwar zu den gemeinen/ oder aus Butter-Teig/ zu den köſtlichen Paſteten bereitet. Was man darein ſchläget/ iſt entweder Fleiſch von Thieren oder Vögeln/ daraus werden hernach Artocreata, **Fleiſch-Paſteten**; oder einige hierzu bequeme Fiſche/ und Fiſchwerck mit Schalen/ daraus dann Paſticia Piſculenta, **Fiſch-Paſteten** werden.

Von der **Würckung des Gebackenen zur Geſundheit** ſchreibet Celſus lib. 2. cap. 18. Opus piſtorium valentiſſimum eſt, das Backwerck nähret ſehr ſtarck/ weil es aus dem beſten Mehl/ Zucker/ Milch/ Eyern/ und dergleichen kräfftigen Dingen bereitet wird; Aber das könte noch paſſiren/ wann es nicht guten Theils auch zugleich dick-ſäfftig wäre/ ja Verſtopfungen/ und den Stein verurſachete: Daher es kömmet/ daß faſt alle Diætetici ihre Feder darwider ſchärffen.

Bruye-

Bruyerinus lib. 12. cap. 5. ſetzet davon dieſe Worte: Sed quid de iis, quæ furnis coquuntur, dicemus, quid de iis, quæ à piſtoribus incruſtantur? Omnes hos cibos, inutiliſſimos (homini ſalubritatem corporis deſideranti) eſſe, cenſemus. Philo Judæus L. de victimis gehet noch weiter / und ſaget: Daß dergleichen Schleckwerck nicht allein den Leib kranck mache / ſondern auch das Gemüht verderbe; Seine Worte davon lauten alſo: Cupediæ, placentæ, bellaria, Condimentaque alia curioſa, piſtorum & coquorum guſtui ſervientium, conciliant morbos tum corpori, tum animo inſanabiles.

Indeſſen geſchiehet doch keine groſſe Mahlzeit oder Gaſterey / auf welcher nicht unterſchiedliches Gebackenes ſolte aufgeſetzet / und ſonderlich heutiger Mode nach / die Schüſſeln damit um den Rand herum garniret werden; Der vielfältigen Kuchen und Torten nicht zu gedencken / die als gantze Bey- und Neben-Gerichte mit aufgeſetzet werden: Wie dann an einen guten und habilen Koch / die Kunſt und Wiſſenſchafft ſolche zu verfertigen / ſonderlich erfordert / an groſſen Höfen auch ein eigener Back-Meiſter / Paſteten- und Torten-Becker darzu gehalten wird. Nichts iſt auch in groſſen Städten gemeiner / als dergleichen Backwerck; Inmaſſen man an vielen vornehmen Paſſagen und Straſſen derſelben / Leute antrifft / die dergleichen zu verkauffen

haben / auch ſchon hin und wieder Häuſer angerichtet / in welchen man vielfältige Arten von Gebackenen / ſonderlich Paſteten und Wafeln / friſch und noch gantz warm gebacken / zu Kauff bekommen / auch wol daſelbſt verzehren / und noch mit einem guten Trunck Weins darzu bewirthet werden kan. Unter denen Teutſchen Nationen floriret ſonderlich die Back-Kunſt bey denen Ober-Ländern / als deren ihr zärteres Clima, ſie mehr zu dergleichen ſubtilen und gelinden Speiſen als die Nieder-Sachſen und See-Städter treibet; Dahero man auch hin und wieder bey dieſen letzteren Ober-Teutſche Frauens antrifft / die ſich daſelbſt wohnhafftig niedergelaſſen / und durch Verfertigung allerhand Backwercks ſich zu ernehren ſuchen / worzu ſie ſonderlich das Nürnberger und Leipziger Mehl / wie auch das ſchöne ausgelaſſene Schmaltz gebrauchen / als ohne welche Zuthaten das Gebackels nicht recht aufgehen und gedeyen kan; Wie man dann jährlich in vielen Fürſtlichen Hoffhaltungen viel hundert Centner von ſolchem Mehl (ſonderlich von dem Nürnberger) verbrauchet / und ſelbiges mit groſſen Unkoſten kommen läſt. Die gröſte Liebhabers von Gebackenen ſeynd die Juden / und thun ſich ſolche ſonderlich an ihrem Schabas was damit zu gute; Stehen auch in der Meynung / wann ihre Weiber ſich auf gute Küchlein zu backen legten / und ihre Männer wohl damit bedienten / daß ſie

ſo viel leichter Kinder gebähren würden. Es iſt aber ſolches Kuchen-Backen bey ihnen nichts Neues; Sara, des Ertz-Vaters Abrahams Ehe-Frau/ eilete ſchon auf ihres Ehe-Herrens Befehl / und mengete drey Maaß Semmel-Mehl / knetete und backete Kuchen. Wie zu leſen im 18. Cap. des 1. Buch Moſis. Alſo verkündigte GOtt den ungehorſamen Iſrael/ als es mit aller Gewalt einen eigenen König haben wollte / daß ſolches ſein Recht ſeyn ſollte / nemlich / daß er ihre Töchter nehmen / und Beckerinnen daraus machen würde. Wie Saul bey der Zauberin zu Endor ſich Raths erholen wollte / die Unterredung aber mit dem vermeynt lich aus dem Grabe herauf gebrachten Samuel etwas übel abgelauffen / und der darüber erſchrockene Saul gantz krafftloß war / nahm gedachte Zauberin Mehl/ und knetete es/ und backte ungeſäuerte Kuchen/ und brachte es herzu/ vor Saul und vor ſeine Knechte. Wie zu leſen im 28. Cap. des 1. B. Samuelis am 24. Vers.

Folget nunmehro wie unterſchiedlich Gebackenes zu machen ſey. Und zwar erſtlich:

Ein gut Gebackenes von Käſe auf Oblaten:

Nimm Parmeſan oder Holländiſche Käſe / reibe ihn klein/ ſchlage Eyer daran / würtze ihn/ und mache ihn gelbe / thue Zucker darzu / menge es unter einander / thue es auf Oblaten / decke es mit Oblaten zu / ſchneide es nach deinem Belieben/ backe es in Schmaltz. Wann es gahr iſt / ſo zuckere es / und wende es um.

Gebackenes von Feigen auf Oblaten:

Nimm Feigen / hacke ſie klein / thue Roſen-Zucker und Roſen-Eßig daran/ ſtreiche es auf Oblaten/ ſchneide es/ und formire es wie du wilt / decke andere Oblaten darauf; Mache alsdann ein Teiglein / wie Sträubleins-Teig/ duncke die Oblaten darein / backe es im Schmaltz.

Ein Gebackenes von Kalbs-Nieren:

Nimm eine Niere ſamt dem Fett/ und hacke es klein; Darnach nimm das Gelbe von Eyern darunter / auch Zucker / Zimmet/ ein wenig Ingwer und Muſcaten / ſtreiche es auf ein Schnitlein Semmel / und backe es. So du wilt / ſtreue auch ein wenig Triſenet darauf.

Ein mehres von Gebackenen / wird ſich hin und wieder unter ſeiner eigenen Benennung finden.

Gedünſtes / Gedämpfftes / oder Geſtovtes / Cibaria lento igne cocta, Fr. *Etuvée*, ſeynd ſolche Speiſen / die in denen Töpfen oder Häfen wohl bedecket / in wenig Brühe / und ihren eigenen bey ſich führenden Safft langſahm durch kochen müſſen/ und von welchen nicht die beſte Subſtantz wie an andern gekochten/ ausdämpfen kan.

Geflügel / darunter wird ſowohl zah-

zahmes als wildes verſtanden/ als Kalekutiſche und Hauß-Hüner / zahme und wilde Tauben / Reb- und Haſel-Hüner / Schnepfen / und allerhand Vogelwerck / deſſen ein jedes unter ſeiner eigenen Benennung zu ſuchen iſt.

Gefülltes / wird in der Küchen das jenige genannt/welches mit unterſchiedlichen guten Ingredientien, ſonderlich von einer Maſſa von Mehl oder gerieben Brodt / Eyern / Gewürtze/ Zucker/allerhand guten Küchen-Kräutern / und dergleichen mehr gefüllet worden. Wie man dann ſolcher geſtalt die Kalbs-Brüſte und das Geflügel zuzurichten pfleget. Davon ebenfalls unter eines jeden Benennung ausführlich gehandelt wird.

Gehacktes Fleiſch / Fiſche oder Kräuter / Minutal ex Carnibus, Piſcibus, Herbis, Cibus, Tritus, Fr. *Hachis de Chair de Poiſſon & Herbes*, wird in denen Küchen ſehr offt gebrauchet / und ſonderlich zu einen Ingrediens, in die Paſteten und Torten zugerichtet.

Ein dergleichen gutes Gehacktes von Fleiſch zu machen:

So nimm geſotten Kalb-Fleiſch / hacke es mit Lemonien klein / gieß ein wenig Eßig und Fleiſch-Brühe daran; Darnach thue Pfeffer / Cordomumlein und Muſcaten-Blumen darein/ lege ein Viertel von einer Hennen oder Tauben in die Mitten / laß es ein wenig ſieden; Wann du es wilt anrichten / thue Butter daran / laß es noch einmahl aufſieden / ſchneide eine Lemoni / und lege es darauf.

Ein Gehack von einen kalten Braten zu machen:

Nimm das übergebliebene von dem Braten/ hacke es klein/ und röſte es ein wenig in Schmaltz/ thue es hernach in einen irdenen Paſteten-Hafen / und thue Eyer / friſche Butter / Jngwer/ Pfeffer / geſchnitten Lemonien und Fleiſch-Brühe daran / laſſe es auf einer Kohlen / oder in einen Oefelein ein wenig dämpffen.

Gehack von Aepfeln zu machen:

Nimm halb Aepfeln und halb Zwiebeln / hacke es / und röſte es wohl in Schmaltz / thue es in ein Häfelein/mit Wein und Fleiſch-Brühe / mache es gelbe / beſtreue es mit Zimmet / Zucker und Corinthen / ſchütte es über Fleiſch oder Gebackens / wie du wilt.

Gehirn/Cerebrum, Fr. *de la Cervelle*, ſolches iſt an den vierfüßigen Thieren feucht/ſchleimig und zähe/welches weder wohl verdauet noch vertheilet wird / und den Magen leicht einen Eckel erwecken kan; derowegen es nothwendig mit Gewürtz abgemachet/ und lieber im Anfange der Mahlzeit als zuletzte/ damit es nicht oben auf denen andern Speiſen im Magen ſchwimme/ gegeſſen werden ſoll; Sein Anfang iſt/ Medulla Spinalis, der Marck im Rückgrade / welcher zum Eſſen un-

tüchtig / aber Medulla Oſſium iſt einer gantz anderen Art / ſüß von Geſchmack / und leichtdauſich; dahero es von denen Salernitanis unter die 12. wohl nährenden Speiſen gezehlet wird.

Das Gehirn der Kälber / Köpffe / wie auch das in den gebratenen Lämer-Köpffen / iſt bey uns am gebräuchlichſten / das aber von Ochſen / Schaaffen und Schweinen / wird nicht ſonderlich geachtet; ja das Gehirn aus den Haaſen verwerffen einige / als dem Gedächtniß ſchädlich gantz und gar / welches auch von denen Caninichen zu verſtehen iſt.

Das Vögel-Gehirn / Cerebellum, wird von Galeno vor beſſer als das Gehirn der vierfüßigen Thiere gehalten / weil es nemlich zärtlicher und truckener / ſonderlich an dem Berg-Vögeln iſt. Unter allen Vögel-Gehirn aber / hat den Vorzug das Gehirn der Gemeinen und Rebhüner / der Phaſanen und Pfauen; daher Vitellius alle dieſelbe mit in die groſſe Schüſſel legen laſſen / die er Clypeum Minervæ den Schild der Göttin Pallas (nach Zeugniß des Suetonii) genennet.

Gekröſe / Meſenterium, iſt von einen feiſtem Kalbe ein delicates und geſundes Eſſen / von einen Lamm geringer / von andern Thieren aber tauget es wenig oder nichts.

Geiſtlicher Ordens-Verſöhnen Speiſen und Mahlzeiten / ſolche ſcheinen ſchon in dem Alten Teſtamente ihre Maaß und Grentzen bekommen zu haben / worinn und in was Quantität ſie beſtehen ſolten. Alſo ſagte dorten der Engel zu des Simſons Vater / daß ſein Sohn / der ihm ſolte gebohren werden / ein Verlobter GOttes von Mutter-Leibe an ſeyn ſolte; Er ſolte nicht eſſen / das aus dem Weinſtock kommt / und keinen Wein noch ſtarck Getränck trincken / und nichts Unreines eſſen / wie zu leſen im Buch der Richter am 13. Capitel / auch ſchon in dem 6. Capitel des 4. Buchs Moſis war denen Nazareern und Verlobten GOttes dieſes Geſetz gegeben: Daß wann ein Mann oder Weib ein ſonderlich Gelübd thäte dem HErrn / ſich zu enthalten / der ſolte ſich Wein und ſtarcken Getränckes enthalten / Weins Eßig oder ſtarckes Getränckes Eßig ſolte er auch nicht trincken / auch nichts das aus Weinbeeren gemacht iſt; Er ſolte weder friſche noch dürre Weinbeeren eſſen. Und weder Aaron noch ſeine Söhne dorfften keinen Wein noch ſtarck Getränck trincken / wann ſie in die Hütten des Stiffts giengen / damit ſie deſto beſſer möchten unterſcheiden können / was heilig und unheilig / was unrein und rein iſt / im 3. Buch Moſis am 10. Cap. am 9. u. 10. Vers / und Ezech. am 44. am 21. Vers / weil es nemlich denen Trunckenen am Verſtande und Geſichte fehlet; Wohin auch St. Paulus zielet / wann er in dem 3. Cap. ſeiner erſten Epiſtel an den Timo-

motheum ſchreibet: Ein Biſchoff ſoll ſeyn unſträfflich/ nüchtern/ mäßig/ ſittig/ Gaſt-frey/ nicht ein Wein-Säuffer; item, die Diener (verſtehe am Wort) ſollen erbar ſeyn/ nicht Wein-Säuffers. Johannes der Täuffer war bekleidet mit Cameel-Haaren/ und mit einem ledern Gürtel um ſeine Lenden/ und aß Heuſchrecken und wild Honig in der Wüſten Marc. am 1. Vers 6. Wein und ſtarck Getränck ſolte er nicht trincken/ wie ſeinem Vater Zacharia von dem Engel war zuvor verkündiget worden beym Luca am 1. im 15. Vers/ und in dem dritten Buch Moſis am 11. Cap. iſt eine gantze Liſte der reinen und unreinen Thiere zu ſehen/ welche denen Jüden zu eſſen ſolten zugelaſſen oder verbohten ſeyn. Die Kinder der Propheten/ die unter Eliſæ Aufſicht waren/ muſten mit gekochtem Gemüſe vor lieb nehmen/ und die Kräuter darzu ſelbſt auf dem Felde aufleſen/ wie zu leſen im 2. Buch der Könige am 4. Cap. Daniel mit ſeinen Geſellen begnügte ſich mit Zugemüſe und Waſſer/ und waren dabey wohlgeſtalter/ als die von des Königs Nebucadnezars Tafel aſſen.

Unter den Heydniſchen Oſt-Indianiſchen Völckern eſſen ihre Götzen-Diener/ die Braminen, gantz kein Fleiſch/ oder was ſonſt das Leben gehabt; In der Närriſchen Pythagoriſchen Meynung/ daß die Seelen der Menſchen/ wann der Cörper ſtürbe/ in einen andern Menſchen oder Thier führe/ und daß ſie alsdann/ wann ſie ein ſolches Thier ſchlachten und eſſen ſolten/ ihrer Vor-Eltern oder abgeſtorbenen nahen Anverwandten Seelen mit aufeſſen möchten. Unter denen Mahometanern findet man ihre Dervis oder ſo genannte Münche und vermeynte Heiligen/ welche ſich die gantze Zeit ihres Lebens nur von Wurtzeln und Kräutern oder von denen erbettelten Speiſen ernähren. Welcher geſtalt die Abyſſiniſche Pfaffen/ die aber Chriſten ſeyn wollen/ ihre Faſten ſo ſtrenge halten/ iſt unter ihrer eigenen Benennung beſchrieben worden. Unter denen Römiſch-Catholiſchen Ordens-Perſonen eſſen die Carthäuſer niemahls kein Fleiſch/ auch nicht einmahl/ was von fleiſchigen Thieren kommt/ als da iſt Butter/ Käſe oder Milch &c. Die Franciſcaner und Capuciner leben bloß von täglichen Allmoſen/ welches ſie vor dieſen auch nicht über Nacht behalten durfften/ ſondern alſobald des Abends denen Armen vor der Kloſter-Thür wieder austheilen muſten; Heutiges Tages aber behalten ſie dasjenige/ was ſie nicht alle Tage finden oder erbetten können: Sie rühren kein Geld an/ ſondern laſſen ſolches einen/ den ſie ihren Geiſtlichen Vater nennen/ einnehmen. Ob ſie nun wol ſolcher geſtalt vom täglichen Einkommen leben/ ſo iſt doch ihre Küche und Keller alſo beſtellet/ daß ſie es noch wohl mit andern Mönchen/ die nicht ſo groſſes Einkommen

haben/ aushalten können; Dann/wo sie wohnen haben sie ihre Gutthäter/ und das Allmosen dergestalt eingetheilet/daß sie schon alle Tage wissen/wo sie ihren Unterhalt hernehmen sollen; Ja/ sie haben der Wohlthäter so viel/ daß sie offt lange Zeit nicht herum kommen/ wie dann auch derjenige/ so ihnen etwas geben will/das Allerbeste giebet/so er hat/ an Wein/Fischen/Brod und dergleichen/ damit er von ihnen nicht verleumdet werde/ wann sie zu andern Leuten/ sonderlich zu grossen Herren kommen. Des Abends wird mit einem Ziegel-Stein das Zeichen zur Collation gegeben/ und dann jedweden etliche Oliven samt einen Trunck Buckelberger Wein (welchen sie also nennen/ weil sie ihn auf den Buckel in einer Flasche heim tragen müssen) vorgesetzet.

Von denen Mönchen der grossen Carthausen zu Grenoble schreibet der Author der Histoire des Tromperies des Pretres, daß sie zwar niemahls kein Fleisch/ aber an dessen statt die delicatesten Fische und Kräuter essen/ und daß was solcher gestalt einem jeden Mönchen aufgetragen würde/jährlich (wie ihm der Pater Procureur dieses prächtigen Klosters selbst versichert) über fünff hundert Thaler käme; Ihr Brod wäre überaus weiß/ und ihr Wein der delicateste/der zu finden ist.

In denen Italiänischen Hospitälern/ welche vor diesem vor die arme Pilgrime gestifftet worden/ heutiges Tages aber nichts als Pfaffen und Mönchen darinn aufgenommen und beherberget werden/ die aber vorher/ ehe sie darzu gelangen könten/ gute Pässe und Attestata aufweisen müsten; Auch gebe man denen andern Pilgrimen nichts mehr als ein halb Pfund Brod/ und eine Maaß Wein an der Thür/ und ließ sie damit weiter gehen. Von denen Italiänischen Wirths-Häusern schreibet er/ daß in denen meisten derselben/ eine Allmosen-Büchse vor die armen Seelen in dem Feg-Feuer hinge/ welche der Wirth nach geendigter Mahlzeit unter denen Gästen herum gehen liesse/ damit jedweder nach Belieben darein geben könte; Uber diese Allmosen wären gewisse Brüderschafften aufgerichtet/ welche ihre Leute darzu hielten/ die in der Erndte-Zeit auf dem Lande herum fahren/ und vor die arme Feg-Feuer-Seelen Korn/ Wein/ Holtz/ Reiß/ und andere Eß-Waaren einsammleten/ die die Brüderschafft hernach entweder selbst verzehrte/ oder wieder verkauffte. Keine Mönche/ spricht er/ sind in Italien glücklicher/ als die/ welche Predigers in Nonnen-Klöstern seyn; Dann/ wann sich solche nur wohl bey denen Nonnen zu insinuiren wissen/ so mangelt es hernach ihnen niemahls an guten Tractamenten, vielen Delicatessen und leckern Pfaffen-Bißgen/ vielweniger an andern Bedürffnissen/ die der Mensch zu seines Lebens Unterhalt nöthig hat.

Was

Was des Pabſtes und der Cardinäle Tafeln anbelanget / iſt davon unter jedes eigenen Benennung Meldung geſchehen.

Zum Beſchluß dieſer Materia wollen wir noch anführen / was von der

Geiſtlichen Perſohnen ihrer Speiß- und Lebens-Art / und wie ſolche beſchaffen ſeyn ſolle.

Der Herr Guevarra, Biſchoff zu Mondonedo in Spanien / in ſeinem offt angezogenen Operibus Hiſtorico Politicis, in dem Tract. de Conviviis & Compotationibus Cap. 40. ſchreibet: Denen Chriſten und Geiſtlichen ſpricht er / iſt der Wein keines weges zu verbiehten; Dann St. Paulus hat dem Timotheo den Wein mäßiglich zu trincken gerahten. Der HErr Chriſtus ſelbſt hat ihn getruncken / und auch ſeinem Apoſteln Wein zu trincken gegeben; Ja was mehr iſt / er hat unter den Wein das Sacrament ſeines heiligen Bluts geſtifftet / wie nohtwendig derowegen den Prieſtern der Wein iſt / wann er mäßiglich genoſſen wird / ſo ſchädlich iſt er auch wann er überflüßig von ihnen empfangen und getruncken wird. Daher ſpricht ein alter Kirchen-Lehrer: Daß die Trunkenheit in einem Leyen ſey ein Laſter / in einem Prieſter aber ein doppelt Laſter. Dann bey dem einen wird durch die Trunckenheit die Seele getödtet / und bey dem andern der Geiſt der Herrlichkeit vertrieben und ausgetilget. Pabſt Innocentius der Dritte / ſchreibet: Daß ſich die Prieſter vor Freſſen und Voll-ſauffen fleiſſig hüten / und den Wein entweder gar nicht trincken / oder doch ihn wäſſern ſollen / damit ſie nicht zur Geilheit beweget würden. Alſo ſpricht auch der heilige Hieronymus: Die Prieſter ſollen billig vom Altar leben / aber nicht Geilheiten treiben. Dann die Anfüllung des Bauchs erreget den Kitzel des Fleiſches und zerſtöret alle gute Wercke.

Aber leyder / zu dieſen unſern Zeiten iſt bisweilen das Gold roſtig / und die beſte Farbe verfälſchet worden; Daß etliche ſtecken lieber in denen Tabernen und Wirths-Häuſern als in der Kirchen. Unangeſehen der vorbemelte Innocentius ausdrücklich ſpricht / daß die Prieſter keines weges die Wirths-Häuſer beſuchen ſolten / es ſey dann / wann ſie etwa über Land reiſen.

Vinum & omne quod inebriare poteſt non biberis tu & filii tui quando intrabitis in tabernaculum teſtimonii, ſpricht GOtt zu Aaron / Levit. 10. als wolte er ſagen: Du und deine Söhne mit dir ſolt kein Wein noch ſtarck Getränck / die truncken machen / trincken / wann ihr in die heilige Wohnung des Zeugniß gehet / auf daß ihr nicht ſterbet. So derowegen GOtt denen den Wein verbohten hat / welche ihm damahls nur

nur Böck und Kälber opfferten. Wie viel mehr seynd diejenige zu der Nüchterkeit zu halten / welche GOtt dem HErrn das wahre unbefleckte Lamm opffern / welches der Welt Sünde getragen.

Die Geistlichen seynd Häupter und Hirten der Heerde Christi / sie seynd Brunnen / Spiegel / Berge / Lichter und Heer-Führer; Häupter seynd sie von denen die Zuhörer allerley gesunde Influentz nach sich ziehen; Spiegel seynd sie / in welchen die Zuhörer sich beschauen / und ihren Wandel reformiren sollen; Brunnen seynd sie aus denen die heilsame Wasser des Lebens fliessen sollen; Lichter und Laternen seynd sie / damit die / die sie sehen von dem Glantz und Schein ihrer Wercke den Himmel treffen können; Heer-Führer seynd sie / damit die / welche unter ihnen militiren / nach ihrem Exempel GOtt dienen sollen. Aber was geschicht / wann die Häupter und Hirten alle flüssig seyn? Wann sie wie die Spiegel selbst mit Staub und Koht besudelt seyn? Wann die Berge nur Diesteln und Dornen tragen? Wann das Licht selbst verdunckelt ist? Wann die Heer-Führer selbst irrig seynd / ihr Feld-Zeichen verlassen / und dem höllischen Feinde zu lauffen. Zu dergleichen Geistlichen spricht der heilige Hieronymus: Ecclesiæ Principes, qui delitiis affluunt, & inter epulas atque lascivias pudicitiam servare se credunt propheticus sermo describit, quod ejiciendi sunt de spatiosis domibus, lautisque conviviis & multo labore epulis conquisitis, ejiciendi, inquam, sunt in tenebras exteriores ubi erit fletus & stridor dentium. An non confusio & ignominia est. Jesum crucifixum pauperem & esurientem falsis prædicare corporibus, & jejuniorum doctrinam rubentes buccas tumentiaque ora proferre. Der Prophet Ezechiel dräuet ihnen und spricht: Wehe denen Hirten / welche sich selbst weiden / solte nicht die Heerde von denen Hirten geweidet werden; Aber ihr habt die Milch gefressen / und euch mit der Wolle bekleidet / und das Gemeste abgestochen / aber meine Schaffe habt ihr nicht geweidet. Ihr habt das Schwache nicht gestärcket / noch das Krancke geheilet / das Beschädigte habt ihr nicht verbunden / noch das Verstossene wiederum geführet / das Verlohrne habt ihr nicht gesuchet / sondern habt sie mit Gewalt und Strenge beherrschet. Also seynd meine Schaffe verstreuet worden / ꝛc.

Geistliche oder Seelen-Mahlzeit und Speise / ist zuforderst das göttliche Wort und das heilige Sacrament des Altars. Von jenen sagt der Psalmist im 23. Psalm: Er weidet mich auf einer grünen Auen / er führet mich zum frischen Wasser / item, du bereitest vor mir einen Tisch. Von

Dies

dieſen aber der Mund der Wahrheit ſelber beym Johanne am 6. Ich bin das Brod des Lebens/wer zu mir komt/ den wird nicht hungern/ und wer an mich glaubet / der wird nimmermehr durſten / item , würcket Speiſe die nicht vergänglich iſt / ſondern die da bleibet in das ewige Leben; Als wolte er ſagen: Iſt nicht die Seele mehr denn der Leib ? wolt ihr dann nicht vielmehr vor ſie ſorgen / daß ſie nicht eines geiſtlichen Hungers ſterbe/ als vor den Leib/ vor Eſſen und vor Trincken. Eine gläubige Seele die ihren Mangel und Abgang der Erb-Gerechtigkeit erkennet / gehet hierauf gleich in ſich / und ſagt aus dem Marco am 7. Mich hungert / woher aber nehme ich Brod/ daß ich geſpeiſet werde / und nicht verſchmachte ? Aus dem Buch der Richter am 15. v. 18. Mich durſtet/wer gibt mir Waſſer / daß ich mich labe / und nicht Durſtes ſterbe ? Aus dem 42. Pſalm: Wie ein Hirſch ſchreyet nach friſchen Waſſer / ſo ſchreyet meine Seele GOtt zu dir / und erhält gleich darauf zum Troſt / aus dem Matthæo am 11. im 28. Vers: Kommt her zu mir alle / die ihr mühſeelig und beladen ſeyd. Aus dem Eſaia am 55. im 1. Vers: Kommt her zum Waſſer / alle die ihr dürfftig ſeyd / und kein Geld habet / kommet her/kauffet und eſſet/kommet her / und kauffet ohne Geld und umſonſt / beyde Wein und Milch. Und aus den Sprichwörtern am 9. Kommet/zehret vom Brode der Weißheit / und trincket des Weins den ſie euch ſchencket. Hier iſt das rechte Oſterlamm / davon GOtt hat geboten / das iſt hoch an des Creutzes-Stamm in heiſſer Lieb gebraten / das Fleiſch des Sohnes GOttes iſt die rechte Speiſe / und ſein am Stamm des Creutzes vergoſſenes allerheiligſtes Blut iſt der rechte Tranck/ wer ſolches iſſet und trincket/der bleibet in ihm/ und er hinwieder in der alſo nach ihm hungerenden und durſtenden Seelen. Die Iſraeliten / die in der Wüſten das Manna gegeſſen / wurden darum nicht unſterblich / ſondern muſten alle ſterben / wer aber von ihm als den lebendigen Brod / das von Himmel kommen iſt / eſſen wird / der ſoll leben in Ewigkeit / und er wird ihn auferwecken am Jüngſten Tage. Es haben ſich aber nicht alle dieſer herrlichen Genaden-Tafel zu erfreuen / ſondern nur die jenige / welche hungert und durſtet nach der Gerechtigkeit. Deus enim non infundit oleum miſericordiæ niſi in vas contritum. Die Reichen läſt er leer / ſprach dort die heilige gebenedeyte GOttes Gebehrerin / in ihren Magnifica beym Luca am 1. im 53. Vers. Und wehe denen Reichen die da voll ſind / dann ihnen wird hungern. Luc. 6. Verſe 24.

Das Hauß darinnen dieſer ſtattliche Seelen-Tiſch bereitet wird / iſt die Chriſtliche Kirche / die Schüſſeln darinn man die Speiſen aufträget / ſeynd die Predigten des Evangelii.

Ahasverus ließ ſeinen Wein in güldenen Gefäſſen auftragen / aber was ſeynd dieſe gegen das göttliche Wort? Zu Einladern und Hochzeitbittern brauchet GOtt ſeine Diener und Mund-Boten / die Lehrer und Prediger; Dieſe ruffen getroſt / und vor den Ohren alles Volcks / als die Haußhalter über GOttes Geheimnüſſe. Der HErr Zebaoth hat allen auf dieſen Berg (nemlich der Chriſtlichen Kirchen) ein Fett-Mahl gemachet / ein Mahl von reinen Weine / von Fett und Marck / von Wein / darinn kein Heffen iſt. Wie zu leſen im 25. Capitel des Propheten Eſaiä / oder im 9ten der Sprichwörter. Sapientia immolavit victimas ſuas. Die Weißheit ſchlachtete ihr Vieh / und trug ihren Wein auf / und bereitete ihren Tiſch / und ſandte ihre Diener aus / zu laden oben auf die Palläſte der Stadt. Wer alber iſt / der mache ſich hieher; Und zu dem Narren ſprach ſie: Kommet / zehret von meinem Brode / und trincket des Weins den ich ſchencke. Verlaſſet das albere Weſen / ſo werdet ihr leben / und gehet auf dem Wege des Verſtandes. O Domine, möchte man hierauf ausruffen / quid eſt homo, quod memor es ejus? Ach HErr! was iſt der Menſch / daß du ſein gedenckeſt / und von Ewigkeit her gedacht haſt? im 144. Pſ. v. 3.

Geitz / im Eſſen und Trincken / Avaritia, Fr. *Avarice* oder *Vilainie*, wann einer ſo wenig ſeinen Leib / ob ers gleich vermag / als andern Leuten Gutes thut. Die Schrifft heiſſet ſolche Leute **Narren**; Alſo ſtehet beym Luca am 12ten: **Du Narr / dieſe Nacht wird man deine Seele von dir fordern / und wes wird ſeyn / daß du geſammlet haſt.** Insgemein iſt ein Geitziger einem Schweine und Hunde zu vergleichen; Jenem zwar / weil ein fettes Schwein niemand / als nachdem es geſchlachtet iſt / nütze wird / da man erſt deſſen Speck genieſſen kan: Dieſem aber / weil nach der Fabel ein geitziger Hund auf einem Bund Heu lieget / deſſen er nicht genieſſen kan / und doch gleichwol dem Ochſen / deſſen Speiſe es iſt / ſolches auch nicht gönnen will; Oder / welcher wieder friſſet / was er geſpeyet hat. Alſo iſt auch ein Geitziger / der nicht gern eſſen ſiehet / welcher gern eine perpetuirliche Circulation von ſeiner Speiſe und ſeinem Kothe machte / wann es nur der Natur nicht zuwider wäre. Die Frantzoſen geben es mit dem Worte *Vilain*, einen unflätigen garſtigen Menſchen. Die Lateiner heiſſen es *Opulentiam ſordidam*, und haben daher das Sprichwort: **Avaro tam deeſt quod habet, quam quod non habet**; Er ſitzet bey ſeinen vollen Wein-Fäſſern / und darf ſich doch nicht erkühnen / wie ſehr ihm der Durſt auch plage / davon zu trincken: Wie etwan der Tantalus in der Hölle die ſchönſten Früchte vor ſeinen Mund hangen hatte /

te / und doch nicht davon eſſen durffte. Solche Schweine zählen ihren Gäſten den Biſſen in dem Munde / encouragiren ſie auch immer zum Eſſen / fühlen aber dabey heimliche Hertzens-Stiche / wann ſie ſehen / daß man tapfer zulanget: Wer ein ſolches weiß / muß wiſſen / was er vor Meſures mit einen ſolchen Geitz-Hals zu halten habe / ob er durch das viele Eſſen und Trincken ſeine Ungunſt verdienen / und ſolche ihme ſchaden könne / oder nicht; Iſt es dieſes letztere / ſo thut man wohl / daß man dem Geitz-Hals zum Trutz und zur Aergerniß brav zulange / und nichts ſchone. Wie etwan dorten Kayſer Auguſtus bey dem Gläſer-Narren Vedio Pollione gethan; Dann als dieſer Narr / um eines einigen zerbrochenen Glaſes willen / einen Pagen denen Fiſchen wolte vorwerffen laſſen / ſprach der ſanfftmühtige Kayſer nicht allein ſolchen frey / ſondern befahl auch alle des Pollionis Gläſer in Stücken zu zerſchmeiſſen.

Mehrere Exempla überaus geitziger Leute / die hin und wieder gefunden werden / ſeynd folgende: Didius Julianus, ein Römiſcher Kayſer / war ſo geitzig / daß er drey Tage nach einander ſich ein Span-Ferckel auf die Tafel bringen laſſen / und mit ſeinen Leuten davon geſpeiſet. Pabſt Martinus befahl: Es ſolten die Fiſche / welche bis anhero ſeinen Bedienten geſotten waren geliefert worden / ihnen hinführo / um das Holtz zu erſpahren / ungeſotten gegeben werden. Ein gewiſſer Saraceniſcher Fürſt / Almanſor genannt / war ſo geitzig / daß er ſeine Hoff-Köche mit dieſer Bedingung angenommen / daß ſie Töpfe und Holtz ſchaffen muſten / davor ſie die Häupter und Beine von dem geſchlachteten Viehe zum beſten gehabt; Seine Verlaſſenſchafft beſtund in 24. tauſend mahl tauſend Ducaten / und 600. tauſend mahl tauſend Stateren an Silber-Gelde. Carolus Malateſta, Hertzog zu Arimini, war auch ſo ſpahrſam / daß er einſten ſeinen Mund-Schencken weidlich abgeprügelt / weil er ein Glaß mit Wein / darinn eine Fliege gefallen / auf die Erde geſchüttet; Er hätte die Fliege mit einem Meſſer ſollen heraus thun / daß man den Wein noch hätte genieſſen können.

Biſchoff Alberich zu Prag in Böhmen / war ein überaus geitziger Mann / welcher die Schlüſſel ſeines Kellers niemand anders als ſich ſelbſt anvertrauete; Wann ihm etwas Lebendiges geſchencket worden / hat ers nicht ſelbſt genoſſen / ſondern verkaufft / und das Geld behalten. Als er einſt gefraget wurde: Welcher Klang ihme am beſchwerlichſten fürkäme? Hat er geantwortet: Derjenige / welcher gehöret wird / wann man die Knochen und Beine zerbeiſſet. Weil ihm nun das Eſſen und Trincken / welches er auf die Diener wenden muſte / gar zu ſehr reuete / hat ihn der Geitz gedrungen / das Biſthum abzulegen / und ein nie-

driger Amt anzunehmen / bey welchem er nicht ſo viel Aufgang leyden dürffte/ Ferdinandus Ponzetta, ein Cardinal zu den Zeiten Pabſts Leonis des Zehenden/ war der Geld-Liebe ſo ſehr ergeben/ daß er ſeiner hohen Würde darüber gäntzlich vergeſſen. Er hielte es nicht vor übel / wann er ſich mit den alten Bauer-Mütterlein / die allerhand eſſende Waaren feil trugē/ aufs äuſſerſte um einen Heller zancken ſolte. Als einſten ſein Koch einen Fiſch eingekauffet/ welcher dem Cardinal zu theuer gedüncket / hat er ſolchen ſelber behalten/ und ſeinem Herrn das Geld dafür erlegen müſſen; Nachdem aber der Fiſch geſotten / und der Herr geſehen/ wie er dem Koche ſo wohl geſchmecket / hat er ſich bey ihn zu Gaſte gebeten / und das Eſſen umſonſt verzehren helffen. Zu unſern Zeiten hat gelebet ein berühmter Medicus, welcher aber ſein Lob durch ſeinen groſſen Geitz gar ſehr verdunckelt; Seine allzugroſſe Spahrſamkeit ließ nicht zu/ daß er im Winter auch bey der gröſten Kälte mehr Feuer hatte laſſen anzünden / als er zu Bereitung ſeines Eſſens vonnöhten hatte: Wann ihm die Kälte angriff / legte er einen ſchweren Klotz auf die Achſeln/ und trug denſelbigen ſo lange die Stiegen auf und ab / bis er ſich erwärmete. Zu Neapolis war ein vornehmer aber dabey geitziger Juriſt, Angelus Raus benahmet; Dieſem brachte einſten ein Client Geld / weil es aber dem Geitz-Halſe nicht genug war / hat er ihn mit Worten übel angelaſſen / und von ſich gewieſen / daß er beſſere Müntze herbey ſchaffen ſolte: Der Client machte die Rechnung/ daß er dieſen Abgrund mit ſeinem Vermögen nicht füllen würde/ ginge hin/ verglich ſich zur Stunde mit ſeinem Gegner / und kam nicht wieder zum Advocaten; Dieſer/ wie er ſahe/ daß der Vogel entflogen war/ erzürnete ſich darüber dergeſtalt / daß er ſeine Magd dahin genöhtiget / daß ſie einen Prügel nehmen / und ihren eigenen Herrn den Rücken ziemlich abſchmieren müſſen / damit er hinführo lernen möchte / mit ſeinen Clienten behutſamer zu verfahren. Der Cardinal Angelot ließ ſich aus Geitz gelüſten / des Nachts in dem Pferde-Stall zu ſteigen/ und den Knechten das Futter abzuſtehlen / als er nun einſten ergriffen worden/ und ihn die Stall-Bedienten für einen Dieb angeſehen/ iſt er mit guten Prügeln dermaſſen von ihnen abgeſalbet worden / daß er nicht begehret hat wieder zu kommen.

Geléen, vide *Galreten.*

Gelobte Land / Terra Promiſſionis, Palæſtina, Fr. *La Terre Sainte*, wird darum allhier angeführet / weil es das Land war / darinn Milch und Honig floß / unter welcher/ der Schrifft gar gewöhnlichen Redens-Art die groſſe Fruchtbarkeit dieſes Landes bedeutet wird; daher es auch vor andern dem Volcke GOttes eingeräumet/ und die Heydniſche Völcker daraus vertrieben worden. Ein groſſes

groſſes Zeugniß ſeiner Fruchtbarkeit gibt der groſſe Wein-Trauben/welche 2. Männer an einer Stange tragen muſten. Wie zu leſen im 13. Capitel des 4. Buchs Moſis. Und im 8. Capitel des 5. Buchs / hält Moſes denen Juden unter andern Wolthaten (welche ihnen GOtt ſeiter daß er ſie aus Egypten geführet / erzeiget hatte) auch dieſes für: Der HErr dein GOtt führet dich in ein gut Land/ in ein Land/ da Bäche/ Brunnen und Seen innen ſind / die an den Bergen und in den Auen flieſſen; Ein Land / da Weitzen/ Gerſten / Weinſtöcke / Feigen-Bäume und Granat-Apfel innen ſind; Ein Land/ da Oehl-Bäume und Honig innen wächſt; Ein Land / da du Brodt gnug zu eſſen haſt/ da auch nichts mangelt; Ein Land/des Steine Eiſen ſind/ da du Ertz aus den Bergen haueſt/und wann du geſſen haſt / und ſatt worden biſt / ſo gedencke / daß du den HErrn deinen GOtt lobeſt vor das gute Land/ das er dir gegeben hat.

Daß aber dieſes Gelobte Land in allen Stücken alſo beſchaffen geweſen ſey / erhellet aus denen groſſen Königlichen Hofhaltungen / der Könige in Juda und Iſrael / ſonderlich des Königs Salomonis. Wovon unter dem Worte Hofhaltungen ein mehres zu leſen iſt.

Ein gewiſſer Author unſerer Zeit/ ſchreibet von den jetzigen Zuſtand des obzwar verödeten Palæſtinæ folgender geſtalt:

In Palæſtina um Sidon/ wie auch unten am Berge Libanon und anderswo herum / hat man das Jahr über von einer Reben dreyerley Wein: Das iſt / ſie machen in einem Jahr 3. Herbſte; dann/ wann in Mertzen der Reben-Stock ſeine gewöhnliche Trauben ausſtöſſet / ſo ſchneiden ſie das Holtz ab / ſo weit es die Trauben hat/ und verpflantzen es / ſo wachſen im April andere Reben-Reiſer auf ein neues heraus / die auch Trauben bringen; Dann thut man wieder wie zuvor / alſo ſchläget die abermahl geſtümmelte Rebe noch einmahl aus/ und ſchencket im Mäyen nochmahlen neue Trauben/ die man Spätlinge nennet. Solcher geſtalt geſchicht es / daß die Mertz-Trauben im Auguſto zeitig werden / und einen Herbſt machen. Die andern / welche im April verblühet / lieſet man im Herbſte / und die dritte im Wein-Monath. Auf ſolche Weiſe kan man in ſelbiger Landes Gegend/von St. Johannes bis auf Martini immer zeitige Trauben haben.

Gelte / vide Schwein.

Gelüſten der ſchwangern Frauens-Perſonen/ vide Schwangere Frauens.

Georginiſche Mahlzeiten; von ſolchen ſchreibet der Ritter Chardin in ſeiner Perſianiſchen Reis-Beſchreibung / pag. 345. folgender geſtalt:

Mittlerzeit (nehmlich in währen-

den Trauungs-Ceremonien, indem der Printz deſſelbigen Orts einer ſeiner Verwandtin Hochzeit machte / zu welcher der Ritter Chardin, als ein Frembder auch gebehten worden) wurden die Tafeln zur Abend-Mahlzeit zugerichtet; Man breitete die Tafel-Tücher an dreyen unterſchiedenen Orten aus / und ward darauf das Brodt / wiewol von dreyerley Arten / gantz zart wie Papier / dick wie ein Finger / und dann wiederum kleine Zucker Brödtlein aufgetragen. Die Speiſen brachte man in groſſen ſilbernen Becken / ſo oben bedeckt waren / herein / und werden wol ſchwerlich in Europa von ſolcher Gröſſe geſehen werden. Es wieget jedwedes mit ſeinem Deckel 50. bis 60. Marck Silbers / diejenigen welche die Schüſſeln in dem Saal brachten / ſetzten ſie auf den bey der Thüre ausgebreitetes Tafel-Tuch / wie dann auch andere Officirer ſolche für dem Fürſchneider hertrugen / welcher die Teller damit anfüllete / und hernachmahls denen Eingeladenen überreichete. Erſtlich ward dem Printzen / hernach jedweden nach Standes-Gebühr davon gedienet. Anfänglich ward nur von einer Speiſe / hernachmahls von einer andern / und dann alſofort jedermann fürgeleget. Es ward dreymahl aufgeſetzet / und ohngefehr 60. ſolche groſſe Tafel-Schüſſeln auffgetragen. Das erſte / ſo vorgeleget ward / beſtund in einer ſonderbahren Küchen-Speiſe / ſo Pilo genannt wird / und zu teutſch Reiß heiſſet / darinnen lag allerhand Fleiſch / ſo damit gekochet war. Dieſer wird nun unterſchiedlich zugerichtet / hat vielerley Farben und Geſchmack. Der gelbe Reiß wird mit Zucker / Zimmet und Saffran gekochet / der rohte mit einer Granaten-Brühe gemachet / der weiſſe hingegen in ſeinem Soot / und ſonder einige Abwürtzung / ſo am beſten ſchmecket / auch der Sage nach / vor andern geſund iſt. Der weiſſe iſt der natürlichſte und ungefälſchte / auch deswegen der allerbeſte. Dieſes Pilo iſt ein ſehr gutes und wohlſchmeckendes / auch geſundes Gerichte. Die andere Tracht beſtand in Paſteten / die ſüß oder ſauer / und vom appetitlichen Geſchmack zugerichtet waren. Die dritte Tracht war lauter Gebrahtenes. Bey dieſen dreyen Trachten ſamt und ſonders waren noch einige Schüſſeln eingeſchoben / ſo mit Fiſch / Eyern und Gemüſe vor die geiſtlichen Herren verſehen waren. Man legte uns von Feiſten und Magern für / und trug von der Tafel ab und zu / ſonder daß man ein Wort hätte vernehmen ſollen. Jeder that / was ihm zu thun oblag / ohne ein Wort zu ſprechen / und bleibet dieſes wol gewiß / daß drey an einer Tafel ſitzende Europäer einen gröſſern Lermen und Getöſe machen / als alle 150. Perſonen / ſo in dieſem Hochzeit-Saal beyſammen waren.

Das

Das wunderbahreſte nach dieſer ſchönen Ordnung/ſchiene der Threſor- und Schenck-Tiſch zu ſeyn. Er war ohngefehr mit 120. Trinck-Geſchirren / als Schalen / Bechern/ Schenck-Kannen/ Flaſchen und groſſen Gläſern beſetzet und ausgezieret. Die Flaſchen und Gläſer waren theils glatt verguldet / theils mit Schmeltz-Werck zierlich überzogen. Die Schalen und Becher waren auch alſo gearbeitet / und mit koſtbaren Steinen und andern erhabenen Silber beſetzet und überzogen. Die Perſianiſchen Trinck-Hörner waren gleich alſo / jedoch von ungleicher Gröſſe/ die gemeinſten ohngefehr acht Daumen lang und zwey breit / ſchwartz und gläntzend. Man findet einige bey ihnen ſo von dem Rhinocerote und andern wilden Thieren herkommen/und zierlich ausgearbeitet worden / die Gemeinen aber aus Bock- und Ochſen-Hörnern gemacht ſind. Die Morgenländer haben jederzeit ſich derſelben zu ihrem Trinck-Geſchirr gebrauchet/ und ſie deswegen ſehr zierlich ausarbeiten laſſen. Ich habe nicht erfahren können/ weil ich mich bald von dannen hinweg begeben / wie lange das Banquet gewähret hat. Dieſes erinnere ich mich noch / daß wir zu Mitternacht unſern Abſchied genommen / da das Gebackenes noch nicht einmahl herum geleget war. Anfänglich wurde nicht ſonderlich / aber nur bey dem dritten Gange auf eine gantz ſonderbahre und wunderliche Manier herum getruncken. Man finge die Geſundheiten nach folgender geſtalt an: Es wurden acht (dem Printzen am nächſten geſeſſenen) Perſonen/und zwar vieren zur Rechten / und vieren zur Lincken / acht Schalen gleicher Gröſſe/ mit Wein bis oben angefüllet/ gegeben. Dieſe ſtunden auf / und blieben ſo lange ſtehen / bis ſie alle getruncken. Die viere zur rechten Hand truncken zu erſt / und zwar alle zugleich; Die andern viere zur Lincken thaten denenſelben Beſcheid. Als dieſes geſchehen / ſetzten ſich dieſe achte zugleich nieder / und dieſe acht Schalen wurden wieder gefüllet / und denen darauf nechſtfolgenden Achten zugebracht / welche den eben auf dieſe Art wieder ausgeleeret wurden. Mit welchem Herum-trincken ſo lange angehalten ward / bis die Geſundheit gantz herum war. Hierauf ward eine neue / eben auf dieſe Art / aber mit noch gröſſern Schalen / angefangen; Und iſt es in dieſem Lande Herkommens/ daß die Geſundheiten der Fürnehmſten mit noch viel gröſſern Schalen/ als die erſten angefangen werden; Und dieſes geſchiehet deswegen / daß die eingeladenen Gäſte deſto beſſer berauſchet werden mögen/ dieweil ſie ſich wegen den Fürnehmern ſchuldigen Reſpects die Gröſſern auszuſchlagen nicht erkühnen dürffen. Zwey Stunden wurde alſo getruncken bis zu meinem Abſchied/ womit man dann zu

folge/

folge des mir hernach beſchehenen Berichts / bis an den andern Morgen angehalten hat. Die Schalen / womit angefangen worden / waren gar klein / und ging über ein ordinaires Gläßlein nicht hinein. Die letzten / ſo ich noch ausleeren ſehen / hielten ohngefehr drey halbe Nöſſel; und dieſe waren doch nur noch mittler Gröſſe. Ich und die Capuciner wurden mit dem übrigen Trunck gäntzlich verſchonet / wurde auch / wann ich ſo viel als meine Nachbaren hätte trincken ſollen / ohnfehlbar des Todes geweſen ſeyn; Allein der Printz wolte uns ſchlechterdings mit den Geſundheiten-trincken verſchonet wiſſen.

Geräuchert Fleiſch / vide **Räuchern.**

Gerendelte Erbſen heiſſen an einigen Orten diejenige von welchen durch gewiſſe Stampffen die Bälge oder Schluhen in der Mühle abgeſtoſſen worden; daher ſie auch nicht mehr gantz rund ſondern in zwey gleiche Theile zerfallen / dabey aber ſchön gold-gelb von Farbe und ſehr mild im Kochen ſeyn.

Gerſte / Hordeum, Fr. *de l' Orge*, iſt zweyerley Gattung / als die erſte heiſſet Hordeum Diſtichon, **groſſe Gerſte** / und hat an derſelben jede Aehre nur zwey Reyhen Körner / die aber viel gröſſer als der andern Gattung Körner ſeyn / die man Hordeum polyſtichum vernum, **kleine Gerſte** nennet / an welcher jede Aehre vier / fünff oder ſechs Reyhen hat / die Körner aber einen guten Theil kleiner als an jener ſeyn. Es iſt auch ferner ein Unterſcheid / unter **frühe** und **ſpähte Gerſte** / welche / jedoch keinen andern Unterſcheid als die Saat-Zeit haben / da nehmlich jene um Mariæ Verkündigung / dieſe um Urbani geſäet wird. An etlichen Orten iſt auch die **Winter-Gerſte** gebräuchlich / die ſogenannte **Mang-Gerſte** wird verſtanden / wann groſſe und kleine Gerſte unter einander gemenget iſt. Das Temperament der Gerſten ſetzet Galenus lib. 8. de Med. Facult. in dem erſten Grad der Kälte und der Trockene / jedoch muß dieſes von der rohen Gerſte / nicht aber von dem Maltze verſtanden werden / als welches durch die Fermentation und durch das Dorren eine gantz widrige Eigenſchafft überkommt / und dahero billig unter die wärmende Dinge zu rechnen iſt. Was die ſogenannte Gerſten- und Perlen-Graupen anbelanget / geben ſolche vor Geſunde und Krancke eine bequeme und erfriſchende Nahrung; Die Brey aber aus Gerſten-Mehl ſind etwas blehafftig und nicht ſo geſund. Der Weitzen giebet ſtärckere Nahrung als die Gerſte / hingegen dieſe eine leichtere und beſſer abgehende; es nehret aber der Gerſten Teig mehr wann er ſehr / als wann er wenig geknetet iſt.

Die

Die in denen Haushaltungen gebräuchlichſte Gerſten ſeynd drey bis viererley Sorten: Als (1) eine grobe Gerſte/ da nur beyde Spitzlein an denen Körnern abgeſchnitten worden. (2) Eine mittel Gerſte/ wo etwas mehr davon abgehet/ ſo daß die Körner artig rund/ und um ein Merckliches gegen jener kleiner ſind. (3) Die kleine und ſogenannte Perlen oder Ulmer Gerſte/ welchen Nahmen ſie theils darum führet/ weil ſie an der Reinigkeit mit denen alſo betitulten Sand-Perlen übereinkommet/ theils aber/ weil ſie in der Reichs-Stadt Ulm inſonderheit ſehr ſchön gemachet/ auch weit und breit in groſſer Menge verführet und verſchicket wird. Unter die (4) Sorte gehöret diejenige abgeſchrottete Gerſte/ welche die Müller öffters zu verkauffen pflegen/ und ob ſie ſchon nicht rund/ denen andern obigen Gattungen an der Güte und Nahrungs-Krafft doch keines weges etwas bevor gibet/ ſondern im gleichen Werth zu halten. Alle dieſe Arten laſſen ſich gar wol einige Jahre aufheben/ ſonderlich in höltzernen wohl-vermachten Schub-Laden oder Käſten; Doch ſollen ſie noch länger gut bleiben/ wann man ſie ein wenig auswäſchet/ und wiederum auffttocknet/ damit ſie ſchön dürre werde/ und das Mehl davon komme/ als welches ſonſt eine Lock-Speiſe iſt der gefräßigen und ſchädlichen Würmer/ welche um ſo viel deſto eher und häuffiger dabey ſich einfinden; Je näſſer und feuchter die Gerſte aus der Mühle kommet/ und ungetrocknet auffbehalten wird. Da ſie auch dabey leichtlich über einander erſtocket/ anlauffet und erſäuret.

Geſandten Tractirung/ ſolche/ wie ſie in dem Völcker-Rechte gegründet/ iſt an denen meiſten Höfen und Oertern wo ſie durchreiſen/ mehrentheils ſehr magnific und wohl veranſtaltet/ indem theils der Landes-Herr einen fremden Geſandten/ ſo bald ſolcher deſſen Gräntze betritt/ gleich/ ſampt aller ſeiner Suite defrayren/ und Koſt-frey halten läſt/ theils auch groſſe Städte von ſelbſt ihnen das ordinaire Geſchencke/ welches vor durchreiſende fremde Herrſchafften und Legaten gewidmet iſt/ an Wein/ Fleiſch/ Fiſchen und Haber reichen/ und auch wol mit gewiſſen Ceremonien in ihr Quartier ſchicken; Bey Höfen ſelbſt werden dergleichen Geſandte bey ihrer Ankunfft und Abſchied drey oder mehr Tage nach einander auf des Landes-Herrn Unkoſten ſplendidè tractiret/ und auch die übrige Zeit ihrer Anweſenheit Täglich oder Wöchentlich mit einem gewiſſen Deputat, entweder an Geld/ oder in Natura an Victualien zu ihrer Küche verſehen/ oder wo ſolches nicht Herkommens/ und etwann per Pacta ein anders verordnet iſt/ muß zwar der Geſandte vor ſein Geld leben (worzu

ihm dann von ſeinem hohen Principalen gewiſſe Tafel-Gelder Monatlich ausgemachet werden) er wird aber doch vielmahls auch nach Hofe zur Tafel genöhtiget / oder es findet ſich einer von denen vornehmſten Miniſtris (welcher von dem Landes-Herrn / ein Gewiſſes des Jahrs an Tafel-Geldern zu heben hat) wovor er hernach dergleichen ausländiſche Geſandten und andere vornehme Durchreiſende vielfältig tractiren / und täglich offne Tafel halten muß / da hingegen auch mancher Geſandter (und zwar auf Ordre ſeines Principalen, der die benöhtigte extraordinaire Unkoſten herſchieſſet / und ſolche dem Geſandten in Rechnung gut thut / an ſich nichts ermangeln laſſet / dem Hof und deſſen vornehmſte Miniſtros zu mehrmahlen wieder prächtig zu tractiren / im welchem Fall viele Geſandten dergeſtalt die Ehre ihres hohen Principalen zu mainteniren ſuchen / daß ſie auch über ihr ordentlich darzu habendes Geld / von den Ihrigen / einen guten Theil zuſetzen / wie man dann auch zu Geſandtſchafften mehrentheils aus Politique ſolche Leute ausſuchet / die nebenſt groſſen Verſtand und andern guten Qualitäten / auch ſtattliche Mittel bey der Geſandſchafft zuzuſetzen haben / und daher an täglichen offenen Tafel-halten / und ſtattlichen Tractirungen nichts ermangeln laſſen; Alſo lieſet man von den Koch eines Spaniſchen Geſandten / daß ſolcher auf einem Käyſerlichen Wahl-Tag in Franckfurt / vor ein paar Rep-Hüner / die auf dem Marckte gekommen / und welche ihm von dem Einkäuffer des Frantzöſiſchen Ambaſſadeurs, per modum auctionis, (ſo lang ſolche noch in des Verkäuffers Händen geweſen) auffgetrieben worden / bis 1000 Rthlr. gegeben / ehe er ſolche führen laſſen / und dadurch ſeines Herrn Grandezza etwas vergeben wollen; Durch welche Gelegenheit in groſſen Hof-Städten / wann viele ausländiſche Geſandtſchafften ſich daſelbſt einfinden / die Victualien / und ſonderlich die Delicateſſen mercklich auffſchlagen; hingegen auch die Zufuhr / wann erſtlich die Land-Leute wiſſen / daß ſie ihre Waaren theur verkauffen können / um ein groſſes vermehret wird; Zuweilen begiebet es ſich auch / daß an ſolcher Geſandten Tafeln politiſche Staats-Streiche vorfallen / alſo wird von einem (an einem gewiſſen teutſchen Hofe geweſenen) Frantzöſiſchen Geſandten erzehlet / daß / als er einsmahls einen vornehmen Miniſtre deſſelbigen Hofes zu Gaſte gehabt / ſelbiger aber eine gewiſſe Art Weine / welche ihm der Geſandte vorgeſetzet / ſehr gelobet / dieſer ſo gleich ſich anerbohten / ihm ein Fäßgen voll davon ins Haus zu ſchicken; Wie nun der Miniſter ſolches zu Danck angenommen / und auch bald nach ſeinem Weggehen / ihm das Fäßgen nachgeſchicket worden / hat ſich bey deſſen Anzapffen befun-

befunden / daß kein Tropffen auslauffen wollen / als man aber endlich weitere Nachſuchung gethan / iſt an ſtatt des vermeynten Weins eine groſſe Summa Ducaten mit einem Billet darinn gelegen; dieſes Jnhalts: Si vous voules ſouvent boire de cette ſorte du Vin faites que j'obtienne ce que cherche. So ihr noch offt dergleichen Art Wein trincken wolt / machet / daß ich erhalte was ich ſuche.

Eine prächtige Geſandten-Tractirung mag auch diejenige geweſen ſeyn / welche dorten Hiskia denen Geſandten des Merodachs Baladan, Königs zu Babel erzeiget; Vor welchen Ehr-Geitz aber / er die ungnädige und betrübte Bohtſchafft hören muſte: Siehe es kommt die Zeit / daß alles was in deinem Hauſe iſt / und was deine Väter geſamlet haben / bis auf dieſen Tag wird gen Babel gebracht werden / daß nichts bleiben wird ſpricht der HErr. Darzu werden ſie deine Kinder ſo von dir kommen werden / und du zeugen wirſt / nehmen / und müſſen Cämmerer ſeyn im Hofe des Königs zu Babel. Wie zu leſen im 39. Capitel des Propheten Eſaiä.

Kürtzer fertigte dort / der / wider die Parther zu Felde liegende Kayſer / Aurelius Probus, die Parthiſche Geſandten ab / dann / als dieſe ins Römiſche Lager kamen / Friedens-Vorſchläge zu thun / und der Kayſer eben bey einer Schüſſel ſchwartzen Mehl-Brey / (als der Römiſchen Soldaten gewöhnliche Koſt) und Schweinen-Fleiſch auf der Erden lag / nöhtigte er die Geſandten / ſich bey ihm zu lagern / wann ſie Luſt mit zu eſſen hätten / wo nicht / möchten ſie ſich Augenblicklich wieder wegpacken. Hanon, der Ammoniter König / da ihm David aus guten Hertzen / wegen Abſterben ſeines Vaters / das Leyd durch eine anſehnliche Geſandſchafft klagen lieſſe / lieſſe denen Davidiſchen Geſandten / (um ſolche zu beſchimpffen) das Haar ſamt den Kleidern abſchneiden; Wie es ihm aber bekommen / iſt zu leſen in dem 2. Buch Samuelis am 10. Capitel. Zuweilen geſchiehet es auch / daß Geſandten / deren Principalen in nicht gar groſſen Anſehen ſeyn / oder ſie ſelber nicht viel Wichtiges anbringen / und mehr aufs Betteln / als aufs Negotiiren ausgehen / kurtz und gut abgefertiget / und nicht einmahl zu des Herrn Audientz gelaſſen werden / ſondern ſich mit des Kriegs- oder Cammer-Præſidentens Audientz müſſen genügen laſſen / wie alſo mehrmahls denen Tartarn am Kayſerl. Hofe geſchicht / die man ohne groſſe Ceremonien geſchwinde wieder abfertiget / und ihnen etliche Stück Tücher / oder ſonſt andere geringe Sachen mit auf dem Weg giebet; welches auch denen von den Gräntz-Baſſen geſchickten Türcken wiederfähret. Hingegen ſeynd die Relationes voll / wie prächtig und magnific die von den Groß-Türcken immediatè aus Conſtantinopel kommende

mende Gesandten zu Wien eingeholet werden / und was vor grosse Unkosten täglich auf ihre Tractirung / sowol in Natura als in baren Gelde gehen / wobey dergleichen Gesandten sich offt mit Fleiß lange auffhalten / damit sie das reiche Deputat fein lang geniessen / und sich von dem was sie dabey ersparen / ein Capital samlen / oder doch schöne silberne Services, und andere Kostbarkeiten des Landes einkauffen / auch die in ihrer Suite sich befindende / so viel länger Zoll-frey handeln mögen / wie solches unter denen Orientalischen Nationen sehr gebräuchlich ist. Dergleichen Leuten werden auch die Victualien um so viel mehr in Natura zeitwährenden ihren Auffenthalt geliefert / weil sie solche auf ihre Manier lieber zugerichtet essen / und sich mit denen Hoff-Speisen und Hoff-Köchen nicht zu behelffen wissen / da es dann manchmahl Geld und Mühe genug kostet / das Benöhtigte solchen besondern Leuten anzuschaffen.

Was auch sonsten ein Grosses zu dem guten Tractament der Gesandten contribuiret / ist deren eigene kluge und löbliche Aufführung / und daß sie sonderlich / wann sie anders ihr Métier wohl vorstehen wollen / einen guten Trunck vertragen können; Also erhielte der Pomerische Abgesandte / der des einen Tages einen perfecten groben Bauren / des andern aber einen stattlichen Hoff-Mann vorzustellen wuste / am Kayserlichen Hofe seiner guten Conduite wegen / ungemeine Gnaden-Bezeugungen / wie wir solches unter dem Worte Pomerische Mahlzeiten vorgestellet haben; Hingegen kamen die Persianische Gesandte an dem Macedonischen Hofe übel davon / dann als sie sich über der Tafel mit dem Griechischen Frauenzimmer allzu familiair anstellen wolten / wurden des andern Tages etliche Jünglinge bestellet / die in Frauens-Kleidern versteckt / sich neben die verlöffelte Gesandten setzen / und als sie ihr unzüchtiges Begreiffen wieder anfangen wolten / ihnen ihre / unter den Kleidern versteckte Dolchen ins Hertz stossen musten.

Geschmack / Gustus, Fr. *le Gout*, einer von denen fünff Sinnen / welcher durch das Kosten mit der Zungen / eines Dinges / sonderlich aber der Speisen Eigenschafften untersuchet / ob sie süß oder saur / herbe oder bitter / heiß oder kalt seyn / welches Unterscheiden daher rühret / wann der Speisen geschmackhafftigste Theile in die Wärtzlein der Zungen / so von dem Ende der Nerven zusammen gesetzet sind / getrieben werden / da sie dann die darinn enthaltene Seelen-Geister bewegen / welche die ihnen eingedruckte Bewegung bis in das Gehirn bringen / aus welcher allda die Seele den Sinn des Geschmacks erwecket; und nachdem die Theile der Speisen in ihrer Figur unterschieden sind / bewegen

sie

ſie auch die Seelen-Geiſter auf unterſchiedliche Art / woraus hernach der Unterſcheid des Geſchmacks entſtehet. Dieſer Geſchmack iſt es / welcher viel Geld aus dem Lande vor auswärtige Delicateſſen ziehet / gantze Familien durch koſtbahr Eſſen und Trincken ruiniret / ja wol gar manchen Schlämmer den kein Lecker-Bißlein zu theur iſt / an den Bettel-Stab bringet. Um des Geſchmacks wegen / damit man ſolchen ſchmeicheln und kützeln möge / ſeynd ſo viel neue Köche und Speiß-Arten in der Welt entſtanden / Gahr-Küchen und Tracteurs angerichtet. Ein leckerhafftiger Ariſtippus aber dahin verleitet worden / daß er ein Rebhun vor 50. Drachmas bezahlet. Der Käyſer Geta die Speiſen nach dem Alphabet aufgeſetzt; welche Uppigkeit nicht allein bey denen Höfen geblieben / ſondern ſich auch in Bürger Häuſern / vornemlich auf Hochzeiten / Kindtauffen und Gaſtereyen eingeſchlichen / dann / da iſt man nicht mit einer Art Bier oder Weins vergnüget / ſondern es müſſen deren unterſchiedliche Sorten ſeyn / worzu ſich Geldes genung findet. Wann aber die Contributiones ſollen ausgegeben werden / ſo iſt / wie Herr Stryck in ſeiner Diſſertation de jure ſenſuum Cap. V. ſagt / viel Lamentiren und Vorſchützen der böſen Zeit / ſchlechten Nahrung und groſſen Auflagen in allen Gaſſen / daß alſo gar wohl eintrifft / was Seneca Lib. 1. de benefic. ſchreibet: Nunc conviviorum viget furor & foedisſimus patrimoniorum exitus culina, nunc habetur ebrietati honor, & plurimum meri cepiſſe virtus eſt. Das iſt: Nun ſeynd die Leute gantz toll mit Gaſtereyen / umb das Jhrige durch Freſſen und Sauffen durch die Gurgel zu jagen; Wer nun am meiſten ſauffen kan / der iſt im Gelage der beſte Mann / ſo gar wird im Tag hinein gelebet / daß man das Geld nicht mehr achtet / noch einig Nachdencken hat / daß der jenige / welcher gewarnet hat / man ſoll ſich hüten / daß die Hertzen nicht mit Freſſen und Sauffen beſchweret werden / dermahleins vor ſolche Schwälgerey Rechenſchafft fordern werde; wäre es alſo gar löblich / wann in einer jeden Republic durch ſcharffe Verordnungen und Geſetze dem übermäßigen Freſſen und Sauffen Einhalt gethan würde / wie gar wohl erinnert Klockius in Tr. de Ærario L. 2. C. 29. n. 21 und auch die vielfältige Reichs-Abſchiede / welche von Käyſer und allen Reichs-Ständen gemachet worden / ſolches ernſtlich haben wollen. Wie unter dem Worte Geſetz ein mehres hiervon zu leſen.

Es würde auch manches Geld / welches jetzt vor delicate Lecker-Bißlein / Speiſen und Getränckе aus dem Lande gehet / in denſelben können erhalten werden / wann die hohe Obrigkeit die Einfuhr ernſtlich unterſagte / oder doch zum wenigſten durch Auflegung hohen

Zolls / denen delicaten Mäulern ihre Lecker-Bißlein ſtattlich verſaltzete / wie gar wohl König Jacobus I. in Engeland / in dem an ſeinen Sohn geſchriebenen Buch lib. 3. erinnert / und von Caſp. Klockio in obbemeldten Tr. l. 2. C. 99. n. 24. noch weiter ausgeführet wird; Zu dem / ſo hat ja unſer Teutſchland ſo viel an guten ſchmackhafftigen Speiſen und Getränckē / daß wir fremder Zufuhr gar wohl entohniget ſeyn können. Marquard de jure Mercat. lib. 4. c. 5. n. 33.

Wie aber die Einfuhr nothwendig / oberzehlter maſſen nach / ſollte verboten werden / alſo ſollte es auch mit der Ausfuhr unſerer Victualien und Getränckе geſchehen. Davon die Urſachen unter dem Worte **Ausfuhr** zu leſen ſeynd.

Geſellſchafft des güldenen Ringes; Dieſe richtete Pfaltzgraf Friderich der Andere auf / der ein vollkommener Feind der Völlerey war / und ſeinen Hoff-Leuten nicht geſtattete / daß ſie bey Gaſtungen zu Halben und Gantzen / nach unlöblichem Alt-Deutſchen Gebrauch / einander zuſetzen ſolten. Dahero richtete er eine beſondere Geſellſchafft auf / darinn die meiſten ſeines Hofes ihre Nahmen ſchreiben muſten / und nennete ſolche **die Geſellſchafft des güldenen Ringes**; Allermaſſen ein jeder Geſellſchaffter von dem Fürſten einen güldenen Ring geſchenckt bekam / und ſich damit verpflichtete / daß er von der Zeit an keinem mehr wolte Beſcheid thun / der mit groſſen Willkommen- und Geſundheit-Trincken ihme begegnen würde. Dieſer Geſellſchafft war unter andern auch zugethan deſſen Secretarius Hubertus Thomæ von Lüttich / welcher Anno 1533. von ſeinem Principalen wegen nothwendiger Geſchäfften zum Könige Heinrich von Engelland verſandt wurde.

Eines Tages / als er gantz allein bey Sr. Königl. Majeſt. war / brachte man auf Königl. Befehl zween groſſe Pocalen, beyde angefüllet / einer mit Wein / und der andere mit Bier. Unter dieſen / ſpricht Hubertus, gab mir der König die Wahl / welchen ich wolte Beſcheid thun / und trunck mir zu. Ich entſchuldigte mich / und zeigte den Geſellſchafft-Ring / mit Vermelden / daß mir bedencklich fallen würde / meines gnädigſten Printzen Hoff-Ordnung zu brechen / bäte demnach unterthänigſt um Allergnädigſte Verſchonung. Der König verſetzte: Jetzo ſeyd ihr nicht am Pfältziſchen Hofe / ſondern in meinem Reiche / da ich Ober-Herr / und ſo viel / als Kayſer / bin. Er fragte weiter / was die Straffe ſey / ſo man wider das Recht der Geſellſchafft handelte? Ich gab den Beſcheid / daß man den güldenen Ring wieder geben / und noch einen Gold-Gülden dazu den Armen ins Hoſpital verehren müſte. Ey! ſprach hierauf der König / den Ring gebe ich euch wieder / und noch einen dar-

darzu / ergriff alſo den Pocal voll Biers (dann ich hatte den mit Wein erwählet) und trunck ihn in einem Zuge aus / meinem aber kunte ich / ob ich gleich viermahl anſetzete / kaum bezwingen. Bey meinem Abſchied ließ mir Sc. Königl. Majeſt. 200. Cronen verehren / und 60. güldene Ringe / die wider den Krampf dienen ſolten / und etwas an Seiden-Zeug &c.

Den letzten Tag Decembris kam ich gleich nach Hauſe / und überreichte meinem Herrn das Credenz-Schreiben und den güldenen Pocal, der ihm von dem Könige in Engelland zum Neuen-Jahrs-Geſchenck war verehret worden / erzehlte auch darneben / was mir mit dem Zutrincken begegnet / daß ich wider meinen Willen / mehr als nach Gebühr / Beſcheid gethan hätte. Der Printz ließ noch denſelben Abend die gantze Geſellſchafft des güldenen Ringes verſammlen / welcher ich mein Verbrechen anzeigen muſte; Sie abſolvirte mich aber insgeſamt / und ließ aus dem Königl. Pocal einen Reihe-Trunck umgehen. Ich gab einem jeglichen Mit-Gliede einen von denen Krampf-Ringen / und hiemit ſchieden wir frölich von einander. Hubertus Thomæ libr. 9. p. 181. & ſeq. de Vita Friderici Palatini. Dieſe Gewohnheit war weit löblicher und nützlicher / als diejenige / Krafft deren man ſich verbindlich macht / auf ein Halbes und Gantzes Beſcheid zu thun. Die Teutſchen haben zwar den Ruhm oder vielmehr Schande / daß ſie gerne ſauffen; Die Frantzoſen und Italiäner werffen ihnen ſolches vielfältig vor / aber man hält ihnen dagegen vor / gleichwie wir von dem Durſt geplaget werden / alſo werden ſie noch vielmehr von der unkeuſchen Venus geplaget. Nun mag ein jeder ſelber urtheilen / ob mehr Vortheil aus der Venus oder aus dem Vollſauffen erwachſe.

Geſetze wider das übermäſſige Freſſen und Sauffen / Leges ſumtuariæ, ſeynd jeder Zeit in allen wohl-policirten Städten und Republiquen zu finden geweſen. Der alten Römer ihrer erſtlich zu gedencken / ſo war Erſtens:

Lex Fabia, vom Bürgermeiſter Fabio alſo genannt / ſolches verordnete / daß keiner auf einem Banquet mehr als dreißig Seſtertios, welche unſerer Müntze nach etwan 15. Gülden machten / anwenden durffte.

Nach ſolchen kam das Meſiniſche Geſetze / vom Bürgermeiſter Meſino gegeben; Daſſelbe ſtatuirte / daß man weder der Hochzeiten noch Banqueten halber / keine ausländiſche frembde Weine einlegen dörffte / ſondern dieſelbige muſten nur denen krancken Leuten vorbehalten werden.

Das Liciniſche Geſetz / von dem Bürgermeiſter Licinio gegeben / brachte mit ſich / daß man auf denen Gaſtereyen keine gepfefferte Würſte dörffte aufſetzen; Dann ſie vermeyn-

ten /

ten / daß dergleichen gewürtzte Speiſen nur den Fraß erweckten / und zum Trunck reitzten / auch mehr Geldes koſteten.

Hierauf kam das Emiliſche Geſetze / welches der Conſul Emilius aufbrachte ; Dieſes verboht denen Römern / mehr nicht als fünf Speiſen auf den Tiſch zu bringen.

Das Ancianiſche Geſetz / welches der Bürgermeiſter Ancia gemachet / ſtatuirte / daß man alle Hand-Wercker erlernen möchte / ausgenommen das Koch-Handwerck nicht ; Weil ſie vermeynten / daß in denen Häuſern / in welchen Köche verhanden / die Leute arm / der Leib ungeſund / die Seele laſterhafftig / und der Leib gefräßig würde.

Das Julianiſche Geſetz / welches Julius Cæſar gemacht / verboht / daß niemand mit geſperrter Thür eſſen dörffte / damit die Cenſores ſehen möchten / ob auch jemand ſich über ſein Vermögen tractirte ; Dann ſie vermeynten / daß in einer Gemeine keine ärgerlichere Leute ſeyn könten / als welche mehr verzehrten / als ſie hätten.

Das Ariſtiniſche Geſetz / vom Bürgermeiſter Ariſtinio gegeben / verordnete / daß man einander wohl möchte zur Mittags-Mahlzeit bitten / aber nicht bis auf den Abend beyſammen bleiben.

Unter des Lycurgi Geſetzen / welche er denen von Lacedæmon gegeben / waren / was das Banquetiren und Gaſtereyen betrifft / folgende die vornehmſte:

So ihrer neun Perſonen in Compagnie beyſammen waren / muſten ſie zur Reverentz der neun Muſen erbauliche Diſcourſe mit einander führen / und dörfften unter der Converſation nicht einander zutrincken / damit die Converſation nicht unterbrochen würde.

Groſſe Banquete zu halten / und ſtarck einander auf die Haut zu ſauffen / war unter ihnen bey hoher Straffe verbohten / weil ſie dafür hielten / daß man durch vieles Zutrincken den Verſtand / durch zu viel reden die Gravität / und durch zu viel Eſſen die Geſundheit verlöhre.

Den Wein hielten ſie zur Geſundheit und Medicin vor die Krancken / nicht aber den Durſt zu löſchen ; Daher er auch nur in denen Apotecken / und nicht in offenen Schencken verkauffet wurde.

Zur beſtimmten Zeit im Jahre viſitirten oder durchſuchten die Cenſores alle Häuſer / und ſo ſie etwan ein Brod / ſo von den Mäuſen zernaget / oder ein verdorbenes Korn oder Mehl / oder etwige von Motten zerfreſſene Kleider / oder verbohtenes Fleiſch / und dergleichen Sachen fanden / wurden die Haus-Herren darüber beſtraffet ; Dann ſie ſagten / daß es viel beſſer wäre / daß man es den Dürfftigen gebe / als daß es verdürbe / und keinem Menſchen zu gute käme.

Junge Geſellen / ehe ſie verheyrahtet / oder dreißig Jahr alt waren / aſſen ſtehend /

ſtehend/ und ſchlieffen nur auf Stroh/ auf daß ſie ſich durchs zu viel Eſſen nicht etwan verſündigten/ und durch viel Schlaffen in Faulheit geriehten.

Von denen Viel-Fräſſern pflegte Lycurgus zu ſagen: Daß ſie groben Verſtand/ und ungeſunde Leiber hätten. Es wurden auch die feiſten und groben Leute unter ihnen verachtet/ weil ſie vermeynten/ es käme die Feiſtigkeit entweder aus Mangel der Sorge/ oder vom übrigen Wohlleben her.

Schalcks-Narren/ Gauckler/ Pfeiffer/ Reimen-Sprecher/ &c. hatten bey ihnen keinen Platz; Dann ſie geſtatteten niemand unter ſich/ der nichts als Lügen/ Kurtzweilen und Veziren kunte.

In denen Legibus Regiis Romanorum war unter andern enthalten: Si mulier vinum biberit, vir & cognati domi ut adulteram eam puniunto. Item. Te metum mulier ne bibito. Ein Weib ſoll keinen Wein trincken/ oder ihr Mann und die nächſten Freunde ſollen Macht haben/ ſie todt zu ſchlagen.

Carolus Magnus gab/ wie Aventinus von ihm berichtet/ ein Geſetz/ daß niemand den andern zum Trincken herausfordern durffte. Ein gleiches geſchahe bey denen Lacedæmoniern, da ein jeder ſo viel oder ſo wenig als er mochte/ trincken kunte.

Auf des Königs Ahasveri gröſſem Banquet, welches im erſten Capitel des Büchleins Eſther beſchrieben ſtehet/ wurde niemand geſetzt/ wie viel er trincken ſolte/ ſondern der König hatte allen Vorſtehern in ſeinem Hauſe befohlen/ daß ein jeglicher (verſtehe von ſeinen eingeladenen Gäſten) thun ſolte/ wie es ihm wohl gefiel.

Was des Heiligen Römiſchen Reichs Abſchiede/ ſonderlich der von A. 1530. wider die Schlemmer und Vollſäuffer ſtatuire/ und wie er dieſelbe/ daß ſie levi macula laboriten/ beſchreibe/ ſie auch ein leichtfertiges Volck nenne/ iſt tit. 158. ausführlich zu leſen.

Die Braunſchweigiſch-Lüneburgiſche Conſtitution von Brandtwein-Gelagen iſt bekannt/ imgleichen die von Hochzeiten und Kind-Tauffen/ wie es daſelbſt mit denen Tractirungen ſoll gehalten werden.

Von dem übermäßigen Zutrincken haben wir den/ zu Kayſers Maximiliani I. Zeiten A. 1500. zu Augſpurg aufgerichteten Reichs-Abſchied/ wie auch den zu Cölln am Rhein von A. 1512. tit. von dem GOttes-Läſtern/ §. desgleichen (wiewol das Zutrincken) und in des Kayſers Rudolphi II. Policey-Ordnung zu Franckfurt am Mayn de A. 1577. Tit. 8 vom übermäßigen Trincken und Zutrincken &c.

Was wegen der Einfuhre allerhand Delicateſſen geordnet ſey/ vide bey Caſp. Klockio Tr. de Ærario lib. 2. c. 99. n. 24. und alſo auch wegen der Ausfuhre/ unter dem Worte Ausfuhre in dieſem Buche.

Es mögen aber ſolche heilſame Policey-Geſetze noch ſo gut ſeyn/ als ſie immer wollen/ ſo iſt es doch nichts damit bewandt/ wann nicht ſcharf darüber gehalten wird/ und diejenige/ welche ſolche am erſten mit ihrem Exempel in gute Obſervantz bringen ſolten/ ſelbſt darwider ſündigen; Dahero Gailius lib. 2. Obſerv. 110. n. 24. nicht unbillig ſchreibet: Quemadmodum lex nova uſu non recepta, viribus caret, & deſuetudine tollitur, ita quoque hæ leges imperii contrario uſu, quaſi abrogatæ & ſublatæ ſunt, idque peſſimo exemplo, & quâdam turpitudinis infamia. Ja/ es kam endlich mit ſolchen Reichs-Receſſen, wie Latherus de Cenſu lib. 1. cap. 10. n. 32. & ſeqq. ſchreibet/ ſo weit/ daß einige Teutſche von Adel ihren Spott darüber trieben/ und ſich mit folgenden Worten die volle Humpen einander zutrancken: Es gilt dir auf des Reichs Abſchied; Und zwar geſchahe dieſes am meiſten auf denen Reichs-Tägen und Zuſammenkünfften/ welche doch/ wie eben beſagter Author erinnert/ nüchterne und mäßige Verſammlungen/ die guten Raths zu pflegen/ und nicht Sauffens halber angeſtellet waren/ hätten ſeyn ſollen; Dahero auch dem Glorwürdigſten Kayſer Ferdinando rühmlichſt nachgeſaget wird/ daß als er einsmahls der Reichs-Fürſten Geſandten ungemein einander zutrincken geſehen/ er dieſelbige mit dieſen Worten angeredet habe: Mementote vos huc ablegatos eſſe, non compotandi & commeſſandi, ſed publica imperii negotia tractandi gratia, ideoque manibus pedibusque maledictam ebrietatem fugitate, quæ animam ſimul & corpus perdit, & quæ vobis commiſſa ſunt agitate.

Der gelehrte Author des Politici ſcelerati ſetzet p. 134. noch dieſes über die Comitia moderna hinzu:

In proteſtatione convenimus,
Conveniendo competimus,
Competendo conſulimus,
Conſultando confundimus,
In confuſione concludimus,
Concluſa rejicimus,
Et ſalutem Patriæ conſideramus,
Per conſilia Lenta, Violenta, Vinolenta.

Und beſchlieſt endlich mit dieſen aus des Schwanmanni Obſerv. Pract. Obſerv. 25. n. 9. gezogenen Worten: Cave tibi ab ebrioſi mundi moribus noxiis, quibus te tuumque animam ſuaviter in Barathrum inferni demittis, quot Ebrius hauſtus ſumit, tot novis ſemper trochleæ gyris, funequaſi lento, ſaburra potus deprimente deſcendis, tanto certæ damnationis diſcrimine, quanta eſt, fili, vitæ hujus caduca tenuitas, &c.

Geſinde/ heiſſen die dienſtbahre Domeſtiquen, welche in einer wohlbeſtellten Haußhaltung angenommen und beſoldet werden; daher kommt der

Ges

Geſinds-Tiſch / daran ſie ſpeiſen / des Geſindes Bett / Geſindes Koſt und Lohn / und dergleichen. Eine fleiſſige Hauß-Mutter ſoll zuforderſt ihr Geſinde zu der Gottesfurcht und fleißiger Arbeit anhalten / ihme Muthwillen und andere Ungebühr / nebſt allzu groſſer Freyheit / nicht verſtatten / und von Müßiggang / als der Wurtzel alles Ubels / ſelbiges abſonderlich abhalten; Sie ſoll nicht nur mit Verſtande / was das Geſinde zu thun habe / anſchaffen / ſondern auch fleißig nachgehen / und zuſehen / ob ſolchen ihren Befehl Folge geleiſtet worden / ob alles recht und fleißig / nicht obhin / halb gahr und liederlich gemachet ſey; In ſolchen Fall (wo es fehlet) darum vernünfftig reden / den Fehler verbeſſern laſſen / das Geſinde mit Zeigung eines beſſeren Vortheils zurechte weiſen: weil es ziemlich übel ſtehet / wann die Frau etwas tadelt / das nicht zu tadeln iſt / oder ſie ein Ding anders zu machen befiehlet / und auf Befragen der Magd / wie ſie es dann machen ſollen? eine ungereimte Antwort gibt / oder aber davon gehet / und alſo ſtillſchweigend geſtehen muß / daß ſie es ſelbſt nicht beſſer wiſſe.

Wo das Geſinde ein und anderes verſiehet / oder hier und dar zu Schaden handelt / bald dieſes zerbricht / bald jenes verwarloſet / oder ſonſt grobe Fehler begehet / da ſoll dieſe Hauß-Mutter ſolches nicht überhin gehen laſſen / ſondern die daran ſchuldige Mägde mit Worten der Gebühr nach beſtraffen / oder auch zu Erſetzung des verbrochenen anhalten / ſonderlich wann der Schade aus Liederlichkeit / oder ſchon zum öfftern geſchehen; Doch ſoll eine Frau nicht gar zu hart ſeyn / den gantzen Tag keifen / bellen und zancken / um ein geringes Ding hadern / fluchen / ſchelten und ſchmähen / dann das Geſinde wird dadurch offt nur ſtutzig / oder gewohnet es mit der Zeit alſo / daß es ſolches nicht mehr achtet: Im Gegentheil ſoll ſie auch nicht gar zu gut ſeyn / ſieben gerade ſeyn laſſen / zu allen ſtillſchweigen / und was die Mägde thun / es ſey gleich recht oder nicht / wohl gethan heiſſen; Sie ſoll ſich mit dem Geſinde auch nicht allzu gemein machen / ſondern ihre Reputation halten / und zeigen / daß ſie die Frau ſey / ſonſt wird ſie von dem Geſinde noch darzu verlachet / und vor eine zwar gute und fromme / aber dabey einfältige und Kindiſche Frau ausgeſchryen; Zugeſchweigen / daß / wann das Geſinde Herr und Meiſter iſt / eine ſolche Frau ihren Mann zu groſſen Schaden handelt / das beſte Geſinde auch an einen ſolchen Ort ſelbſt verderbet wird / daß ſie gar zu herrſchend / reich und verſchwenderiſch werden / und wann ſie aus ſolchem Hauſe hinweg kommen / ſelten mehr an einen andern Ort lange verbleiben; daher auch nicht ſo gar gerne von andern verſtändigen Weibern / wann ſie zuvor in einen ſo reichlichen Hauſe gedienet haben / gedinget werden. Ich will nicht

ſagen / daß Gelegenheit Diebe mache / und untreue Leute / ob ſchon ſolches mit vielen Exempeln könnte erwieſen und beſtärcket werden.

Darum ſoll eine verſtändige Hauß-Mutter in ihrem Haußhalten zwar nicht gar zu reichlich / aber doch auch nicht allzu geitzig und ſchindiſch ſeyn / daß das Geſinde nicht darzu verleitet werde / oder aber darüber zu klagen / und von denen Nachbarn Brod / um ſich des Hungers zu erwehren / zu begehren nöthig habe; Man ſoll nicht erſt das Eſſen zum Feuer bringen / wann es andere anrichten und auftragen wollen / damit es noch fein hart ſey / und deſto beſſer ſättige / ſondern ihre Ehehalten mit gebührenden Unterhalt in Eſſen / Trincken / und gehöriger Lägerſtatt reichl. verſorgen / ihnen ihren Lohn unabgebrochen reichen / und nicht muthwillig vorbehalten / oder gar / wann ſie ſelbigen viele Jahre zuſamen kommen laſſen / böſslich darum bringen / welches in Wahrheit eine ſchwere Verantwortung nach ſich ziehet; Wann ſie kranck / ſoll man ſie nicht alſo bald verſtoſſen / es wäre dann / daß keine Gelegenheit vorhanden / ſelbige beſonders etwan hinzulegen / oder eine langwürige und ſolche Kranckheit / dadurch auch andere angeſtecket werden möchten / auf welchen Fall die Herrſchafft nicht ermangeln wird / auch an einen fremden Ort / dahin ſie etwan gebracht werden / die Wercke Chriſtlicher Liebe an ihnen zu erweiſen.

Alles aber wird aus dem einigen von ſelbſten flieſſen / wann eine kluge Hauß-Mutter ſich dahin befleißiget / wie ſie die Ihrige mit Liebe und Furcht verſtändig regiere / dann ſie wird die Gemüther ihrer untergebenen Mägde alſo zu bezwingen wiſſen / daß ſie ihren Dienſt und Arbeit freudig und willig / ihrer Schuldigkeit gemäß / auf das fleiſſigſte verrichten. Vide hiervon ein mehres unter dem Worte **Hauß-Mütter** / item, unter dem Worte **Mägde.**

Geſponnene Eyer / vide **Eyer.**

Geſundheit / Sanitas, bona Valetudo, Fr. *La Santé*, iſt / in ſo weit wir ſie des Eſſens und Trinckens halber anzuſehen haben / eine ſolche Beſchaffenheit des Leibes / da uns Eſſen und Trincken wohl ſchmecket / alle Glieder des Leibes ihre gebührende Function verrichten können / der Appetit zu rechter Zeit ſich einfindet / der Magen ſeine gute Däuung hat / und ſo beſchaffen iſt / daß er keine Speiſe vor der andern auswehlen darff / ſondern ſüß und ſaur / ſtarcke und gelinde Speiſen wohl vertragen kan; Und es von denſelben heiſſet: Sanis omnia ſana ſunt: Denen Geſunden ſchläget alle eßbahre Speiſe wohl zu; das Contrarium hingegen / zeiget eine ſchwache Leibes-Conſtitution an / und daß man peſſimè lebet / wann man medicè leben / d. i. mehr in die Apothecke als nach Küche und Keller ſchicken muß / vor

vor dieſer oder jener Speiſe einen Abſcheu und Eckel hat / bald den Magen überladen kan / Colicam und Bauchgrimmen / Sood / Drücken des Magens / Zittern der Glieder / Kopff-Schmertzen / und dergleichen empfindet / welche ſich dann gar leichtlich einfinden / wann einer mit Freſſen und Sauffen allzu ſehr auf ſeine Geſundheit loßſtürmet / einen Straussen-Magen (der Eiſen verdauen kan) zu haben vermeynet / und die Lehre des weiſen Mannes nicht in Acht nimmt / daß er ſeinen Mund und Magen nur das jenige darbiete / nicht was ihm allein lieblich und wohl ſchmeckend / ſondern auch geſund und zuträglich ſey. Gewiß iſt / daß mehr Leute ſich zu Tode freſſen und ſauffen / als jemahls in den Krieg durch das Schwerd umgekommen ; Viele auch in der Jugend ihre Geſundheit mit Vollerey dermaſſen ſchwächen / daß ſie in ihrem Alter hernach gnug dafür zu leiden haben. Vide ein mehres hiervon unter dem Worte *Hygiaſtica*.

Geſundheit trincken / vide Sauffen.

Geſund-Suppen / vide Suppen.

Getraide / Frumentum, Fr. *Du Bled*, begreiffet zwar allerley Korn / als Rocken / Weitzen / Gerſten und Haber unter ſich / jedoch wird mehrentheils der Rocken darunter verſtanden / als aus welchem das gemeinſte Brodt gebacken wird; In Erkauffung deſſelben hat man vornehmlich darauf zu ſehen / daß die Körner ſchön groß und vollkommen / recht dürre / und nicht mit Wicken häuffig vermiſchet ſeyn. Man ſoll auch das Getreyde / wo man die Gelegenheit nicht hat / ſolches ſelbſt zu bauen / bey wohlfeiler Zeit einkauffen / und in guten Vorraht auffſchütten / weil man hierinn ſein Geld nicht übel anleget / ſondern zu ſeiner Zeit gar wohl nützet ; Iſt aber das Getreyd theuer / und man deſſen benöhtiget / ſo thut man wohl / wann man nur ſo viel einkauffet / daß man wenigſtens damit auf ein oder zwey Jahre zum Nohtfall verſehen iſt / indem der Kauff ungleich / und wann die neue Saat ſich nur ein wenig gut anläſſet / der angeſtiegene Preiß bald wiederum ein merckliches fället ; welcher Gelegenheit man ſich ſo dann im Nohtfall bedienen kan.

Die **Verwahrung** ſolches im Vorraht angeſchaften Getreydes betreffend / ſo hat man hierzu an einigen Orten / entweder beſondere Gruben / worinnen man ſelbiges auffgeſchüttet ; weil aber das Getreyde einem beſondern Geſchmack nach der Erde oder dem Leimen / darein die Gruben gemachet worden / annimmt / anbey nicht allzu ſicher verwahret iſt / als ſind ſie nicht viel im Gebrauche. Man bedienet ſich im Gegen-Theil die Korn-Böden ; Dieſe findet man oben unter dem Dache / mit Fenſtern und höltzernen Läden alſo verſehen / daß die Lufft

wohl durchausſtreichen könne. Doch wollen einige / es ſey beſſer / wann ſolche Fenſter gegen Mitternacht und Auffgang ſtehen / in Anſehung / daß die von daraus blaſende Winde / und gegen uns wehende Lufft viel kühler / trockner und geſunder / anbey der Faulung mehr zu wider ſey / als die / ſo vom Mittage und Abend kommen. Allein / man muß ſich nach der Gegend der Häuſer richten / welche ſich nicht nach Gefallen ändern / noch auch die Fenſter nach dieſer oder jener Lufft-Seite / wie man gerne wolte / durchbrechen laſſen / ſonderlich wann ſolche Häuſer mit andern benachbarten anſtoſſen. Dieſe Korn-Böden ſollen weder geäſtricht / noch mit gebackenen Steinen beleget / ſondern gebrettert / wohl verſpündet und zuſammen gefüget ſeyn / damit das Getreyde in die / von einanderſtehende Ritzen und Lucken nicht verfalle / vielen Abgang verurſache / und ein Auffenthalt der Mäuſe und Ratzen werde; Solches deſto mehr zu verhüten / pfleget man die Faltze der Bretter mit einer beſondern Kütt von Kohlen- und Eiſen-Schaum / mit Rind- oder Ochſen Blut vermiſchet / auch gar mit etwas zerſtoſſen Glas und Wachholder-Beern durchmenget / zu beſtreichen und wohl ertrocknen zu laſſen.

Wo der Vorraht des Getreydes nicht gar zu groß / und nach einer kleinen oder mittelmäſſigen Haushaltung angeſchaffet wird / oder auch eine beſſere Gelegenheit ermangelt / kan man ſelbigen bequemer in gute Fäſſer einſchlagen; man muß aber ſolche nicht gantz voll anfüllen / damit er Raum habe / und nicht auf einander erſtocke / ſondern wann alle vier Wochen zum wenigſten die Fäſſer hin und her gerollet werden / (welches dann höchſtnöhtig iſt) er ſich wohl durcheinander rüttele / ſo alsdann an ſtatt der Wendung dienet. Wobey dann ſonderlich zu erinnern / daß ein gantz neugedroſchenes Getreyde ſich nicht alſo einſchlagen laſſe / ſondern zum wenigſten ein Jahr lang in freyer Lufft auf einem Boden gelegen / und wohl getrocknet ſeyn müſſe.

Soll nun das Getreyd viele Jahre gut / auch vor den Würmen und Ungezieffer ſicher bleiben / ſo iſt vor allen Dingen nöhtig / daß man (1) die Böden / ehe das Getreyde darauf geſchüttet wird / ſauber abkehre / und von dem Staub und Unluſt beſt-möglichſt reinige / die Ritzen mit vorbeſagter Kutte fleißig aller Orten beſtreiche die Löcher / ſo von ausgeſprungenen Aeſten oder ſonſten darauf ſich befinden / wohl vermache / und den Mäuſen und Ratzen / ſoviel möglich / allen Zugang benehme. Zu ſolchem Ende ſollen auch die Thüren wohl verwahret / und mit einen beſondern Waſſer / darinnen Wermuth / Entian und Flöhe-Saamen gemiſchet / welchem man etwas Ochſen-Goll bey thun kan / alſo heiß beſtrichen werden. (2) Iſt nöthig / daß

man

man die Fenſtern entweder mit engen eiſernen / oder von Bindfaden gemachten Geſtrick verſehe / die Sperlinge / Tauben / Käfer und dergleichen Vögel und Ungeziefer abzuhalten / ſo / daß man die Gitter nach Gefallen wieder hinweg nehmen könne: Alsdann ſoll man (3) das Getrayde wohl trocken aufſchütten / welches man gar leicht erkennen kan / wann man nemlich ein und anderes Körnlein zerbeiſſet / und ſelbiges hart iſt / nicht aber zwiſchen den Zähnen ſich waltzet / oder wann man ſo viel Getrayde / als man mit fünff Fingern faſſen kan / zwiſchen beeden Händen reibet / und ſelbiges ſich nicht anhänget / ſondern gleichſam knirret und rauſchet. (4) Iſt es ſehr wohl gethan / wann man das Getrayde / ehe man es aufſchüttet / oder doch wenigſtens / wann es einige Jahre gelegen / fegen / und durchſieben laſſet / damit der Staub und Unrath davon abgeſondert werde / als wodurch ſelbiges um ſo viel länger gut aufbehalten / und das Ungeziefer abgehalten wird. In gleichen Abſehen / und damit es nicht auf einander erſtocke / ſolle es (5) wenigſtens alle vier Wochen / mit einer Schauffel hin und her geworffen / und fleißig gewendet werden: Ingleichen muß man (6) gute Achtung geben / daß man in allzu groſſer Hitze die höltzerne Laden vermache / weil zu ſolcher Zeit nicht allein das Ungeziefer häuffig herum ſchwärmet / ſondern auch der eindringenden warmen Lufft / das dick auf einander liegende Getrayde erhitzet / beſagtem Ungeziefer um ſo viel deſto mehr zu einem angenehmen Neſt dienet / und zu deſſen ſchädlichen Brut / nicht wenigen Vorſchub und Beförderung gereichet. Wann aber die Lufft etwas kühle / kan man (7) die bereits oben an die Hand gegebene Gitter vormachen / damit ſelbige durchaus wehe / den warmen Dunſt / Dufft und Staub vertreibe / und das Getrayde vor der Erſtockung um ſo viel beſſer verwahret werde.

Getränck / Potus, Potio; Fr. *une Boiſſon*, *un Breuvage*, iſt unterſchiedlich; Als: Ein gewöhnliches und ungewöhnliches / ſchlechtes und gutes / wohlfeiles und koſtbahres / ein- und ausländiſches / bekandtes und unbekandtes / geſundes und ungeſundes / liebliches und widriges / ordinaires Keller- und Tiſch- und Medicinaliſches Officinen- und Krancken-Getränck / pures oder gemiſchtes / neues und altes / verbotenes und zugelaſſenes / mäßig und übermäßig gebrauchtes / gutes und verdorbenes / gelindes und ſtarckes / nützliches und unnützliches. Von jeder dieſer Arten kürtzlich zu reden / ſo iſt

1. Ein Getränck / **ein Gewöhnliches** / welches nach Unterſchied der Zeiten / des Landes Gewohnheit / und der Oerter / eines Menſchen ſeiner Leibes-Conſtitution und Vermögen / täglich und ordentlicher Weiſe getruncken wird. Alſo trincken viele Europæiſche Na-

Nationes nichts als Wein / andere nichts als Bier / noch andere Aepfel- und Birn-Most ; Ein Liebhaber des Brandweins / welcher mehrentheils an ſeinem Kupfer-Handel im Geſichte zu erkennen iſt / läſt den Brandwein ſein meiſtes Getränck ſeyn ; Viele / die vor ſolchem und allem Wein und Bier einen Abſcheu haben / trincken lauter und pures oder auch gekochtes Waſſer / welches / wann es aus Gerſten / Anis / ſüß Holtz / und andern Ingredientien mehr / zubereitet iſt / Tiſane oder Lat. Decoctum genennet wird. Die Chineſen und Japaner haben ihren Thée und Caffee zu ihrem gewöhnlichen Getränck / oder ihren aus Reiß gekochten Wein / oder vielmehr Reiß-Bier. Die Africaniſche und viel andere Nationes ihren Palmen-Wein / und den von den Cocos-Bäumen geſammleten Safft / und in denen Cocos-Nüſſen befindlichen Milchhafftigen Zucker-ſüſſen Liquorem. In Moſcau und Litthauen trincken viel arme Leute ihren ſo genannten Quaß / oder aus Waſſer und Sauer-Teig zubereiteten Tranck ; Reichere hingegen / ſonderlich in Litthauen / viel Meth. Die Tartarn behelffen ſich mit ihrer Kuh- Pferd- Eſels- und Cameel-Milch ; Die Türcken mit ihren Scherbet und Sorbet. Einige Barbariſche Nationes in America mit den aus der Mandioca-Wurtzel von alten Weibern gekäueten / und zugleich mit ihrem Geifer oder Speichel in einen Topf geſpeyeten Safft / und was etwan der gewöhnlichen Getränckes-Arten mehr ſeyn möchten / die hin und wieder in dieſem Wercke unter jedes eigenen Benennung erzehlet worden. Denen wir moraliter noch beyfügen möchten / den Thränen-Tranck / welchen manche bekümmerte Seele Tag und Nacht in ſich ſchlucken muß ; Item, Das Unrecht / welches die beſtändig Gottloſe täglich in ſich ſauffen / wie Waſſer.

Es werden aber viele / unter denen vorbemeldten gewöhnlichen Getränckten diverſer Nationen, zuweilen und nach gewiſſen Jahrs-Zeiten auf eine Zeitlang an die Seite geſetzet / und andere dagegen genommen ; Alſo trincket man in allen Italiäniſchen Städten den gantzen Sommer durch eine Lattada oder Milch-Waſſer / aus zerſtoſſenen Melonen-Saamen mit Brunnen-Waſſer zubereitet / und mit ein wenig Zucker abgeſüſſet / und wird alsdann der Wein ſo lange an die Seite geſetzet. In Teutſchland iſt des Sommers dieſer / im Winter einer andern Stadt Bier am beſten / und dannenhero der gewöhnliche Tranck / mit Hindanſetzung des andern. Arme Leute / gefangene Miſſethäter / müſſen ſich Jahr aus Jahr ein an das liebe Waſſer halten ; Ein Krancker aber an den ihme von dem Medico vorgeſchriebenen Tranck vergnügen.

Ungewöhnliche Getränckе ſeyn / die wir entweder unverhofft / oder nur zuweilen bey ſich ereignender Gelegenheit /

heit / im Durchreiſen fremder Länder / auf Gaſtereyen / und bey Beſuchung vornehmer Freunde / zu trincken bekommen ; Solche ſeynd entweder delicate oder widerliche und unangenehme / ſchädliche und koſtbahre / davon hernach mit mehren ſoll geredet werden. Dieſes ſtehet hierbey nur zu bedencken / daß die Natur nicht ohne Mühe und merckliche Veränderung einen ſo ſchleunigen und groſſen Übergang von einem Getränck zum andern mache; Wie wir ſolches an denen Einwohnern der Wein-Länder / wann ſie jetzt in die Bier-Länder kommen / und der Bier-Länder / wann ſie beſtändig nunmehro Wein / aus Mangel des Biers / trincken müſſen / zu erſehen haben. Denen Krancken kommt es etwan auch beſchwerlich vor / wann ſie ſich an die Milch oder Decocta, und andere Medicinaliſche Tränckе halten müſſen / da ſie zuvor Wein und Bier zur Gnüge zu trincken ſind gewohnet geweſen.

Ein ſchlechtes Getränckе iſt entweder dasjenige / welches ſeiner Natur oder Zuthat halber ſchlecht und gering iſt ; Alſo iſt das pure / und zuweilen im Noht-Fall und äuſſerſten Durſt das faule Pfützen-Waſſer (welches doch dem Dario in ſeiner Flucht beſſer als zuvor die köſtlichſten Perſianiſchen Weine geſchmecket hatte) ein ſchlechtes Getränckе / es wäre dann das pure Waſſer aus ſolchen Quellen / die einen Wein-Geſchmack bey ſich führen (dergleichen in Calabria, item in klein Aſien und in China ſollen gefunden werden) oder daß auch das Waſſer etwas von Mineralien bey ſich führte ; In welchem Fall es als ein zur Geſundheit dienendes Getränckе / nicht mehr aber als ein ſchlechtes kan angeſehen werden. Der Zuthat halber ſeynd einige Getränckе nur ſchlecht / wann nemlich dasjenige / was ein Getränckе gut zu machen tüchtig iſt / demſelben entzogen wird / als daß etwan das Bier Maltz-arm und Waſſer-reich / oder wie man im Sprichwort ſaget / daß zu ſolchem Lazarus das Maltz / Simſon aber das Waſſer getragen / oder daß nur über die Wein-Träber / nachdem der beſte Safft ausgepreſſet und ausgekältert worden / Waſſer geſchüttet / und dadurch die ſo genannte Lurcke vor die armen Leute und Taglöhner / eben als wie das Covent bereitet wird. Insgemein heiſſet man ein ſchlecht Getränck / welches nicht annehmlich zu trincken iſt ; Alſo muß man in Frantzoſen-Curen einen ſo genannten Holtz-Tranck oder Decoctum von ſolchen Mitteln / die wider dieſe heßliche Kranckheit dienen / eintrincken / da freylich wohl ein guter Trunck Wein beſſer geſchmecket hätte / ſed oportet, es heiſſet / der Herr ſey gebehten.

Ein gut Getränckе nennet man alles dasjenige / was dem Mund angenehm / dem Magen dienlich / und der Geſundheit verträglich iſt. Fehlet eines von dieſen dreyen / ſo hat es ſchon an der Vollkommenheit zu ſeiner Güte

einen Mangel / und gehöret hierzu mehr als einerley Art von Verſtand; Dann / dem Geſchmack nach koſtet der eine ſchärffer auf der Zungen / als der andere / (worzu inſonderheit die Büttner / Küffers oder ſo genannten Wein-Verlaſſers / item die Kellner und Wein-Schencken wohl abgerichtet ſeyn) die Zuträglichkeit zur Geſundheit müſſen die Herren Medici und Phyſici beurtheilen / und nach derer ihrer glaubwürdigen Unterſuchung und Ausſpruch iſt erſt die Gütigkeit eines Getränckes anzunehmen / obgleich nicht allemahl in totum oder nach obigen 3. Stücken / doch nach den vornehmſten derſelben / nemlich der Zuträglichkeit der Geſundheit / als welcher wegen auch das / was dem Geſchmack unannehmlich / vor gut zu preiſen iſt; Dahin auch unſer bekandtes Tiſch-Danck-Lied zielet: HErr GOtt nun ſey gepreiſet / . . und geben einen guten Tranck.

Ein wohlfeiles Getränckе heiſſet dasjenige / welches mit keiner ſonderlichen Acciſe beſchweret iſt / und bey guter Erndte und Weinleſe in geringen Preiß kan verkaufft werden / wie etwan in dem Würtenberger-Lande der Wein bey guten Jahren ſo wohlfeil iſt / daß man gerne vor ein ledig Faß ſo viel Wein giebet / als ein anderes von gleicher Gröſſe kan mit gefüllet werden. Eine wohlfeile Bier-Zeit muß vor einigen hundert Jahren auch in denen See-Städten geweſen ſeyn / da man eine Tonne guten Biers vor 8. Groſchen / eine fette Henne vor 2. Dreyer / ein Schock Eyer vor einen Groſchen kauffen können.

Koſtbar und theur Getränckе iſt hingegen / welches entweder mit hoher Accis beleget iſt / oder aus der Ferne mit groſſen Koſten / als die Canarie Secten, Ungariſche / Griechiſche / Spaniſche und Italiäniſche Weine müſſen verſchrieben werden / worzu wir noch das koſtbare Caffè und Thee, deſſen Stelle unſere Veronica gar wohl erſetzen könte / die theuren Hippocras, Julep. Roſſolis und andere auffgeſchmirte Liqueurs rechnen wollen / welche nur darum theur ſeyn / weils der Teutſche / abſonderlich der dem Werth des Geldes nicht wohl kennet und nicht erfahren hat / wie ſaur es zu verdienen ſey / alſo haben will / und nur allein was theuer iſt / vor Delicat hält / ob es gleich ein zuſammen geſchmirtes Weſen iſt / welches hernach mit einem ausländiſchen Nahmen betitult wird / denn es niemahls hat führen können; Exempla hievon ſollen bey anderer Gelegenheit gegeben werden. Ein theur Getränckе iſt auch offtmahls dasjenige ſo aus denen Lateiniſchen Vorrahts-Kellern / ich meyne denen Apotecken / geholet wird / da mancher lieber eine gute Zech in Rhein-Wein dafür ausführen ſolte / daß er nur ſolchen Apotecker-Tranck nicht nöhtig haben möchte. Ein theures und koſtbares Getränckе

trin-

trincket auch derjenige / der um des Soffs willen ſeine Freyheit / Ehr und Gewiſſen verkauffet / einen andern dienen und ſchmeicheln muß / oder wann ihm der unerträgliche Durſt ſo ſehr plaget / vor einen Trunck kalten Waſſers ſein gantzes Reich und Freyheit dahin geben muß; worauf er billig auszuruffen Urſach hat: O welch ein groſſer und langer Verluſt / gegen eine kurtze Wolluſt!

Einländiſche Getränckе iſt alles dasjenige was die Natur und Kunſt uns ſelbſt giebet / als Bier / Wein / Brandwein / Meth / Aepffel- und Birn-Moſt / ꝛc.

Ausländiſch hingegen was aus der Frembde muß geholet und verſchrieben werden / als frembde Weine und Biere / Brandwein und dergleichen.

Bekannte Getränckе ſeynd die / welche durchgehends im Lande gewöhnlich und bekannt ſeyn / auch / ob ſie gleich von auſſen kommen / ſelbige doch noch wohl ein Nieder-Sächſiſcher Baur unterſchieden kan / ob es Zerbſter Bier oder Rummeldeiß / ein Spaniſch oder Rhein und Frantz Wein ſey / weil einigen unter ihnen die offtmahls wiederholte Probe / die ſie durch einen Zwick und Stroh-Halm davon genommen / ſo offt ſie ſolche Weine zu verführen gehabt / ſchon den Unterſcheid davon anweiſet.

Unbekannte Getränckе ſeyn / welche entweder von einer gantzen Gemeine / oder von den Wenigſten derſelben nicht gekannt werden / alſo weiß manche Bürgermeiſterliche Weißheit / ſonderlich diejenige / die in ihrer Jugend nicht vor Diener mit einem vornehmen Herrn in fremde Länder gereiſet / in kleinen Land-Städten nicht / was Vino Græco, Lachryme, oder Champagne Wein ſey. Jener Bauren-Knecht / als er von ſeinem Paſtore vor der Abkündigung gefraget wurde / ob er allbereit bey ſeiner Braut geſchlaffen / und da er ſolches läugnen wolte / ihm hierauf ein Trunck Bitter- oder Wermuth-Wein (den eben der Paſtor vor ſich auf dem Tiſche ſtehend hatte) mit der Commination zugetruncken wurde / daß ſo er die Wahrheit verhälen würde / dieſer Wein ihm zu Galle in den Mund werden ſolte / muſte / als er denſelben gekoſtet / die Wahrheit bekennen / welches nicht geſchehen wäre / wann ihm der bitter Wein bekannt geweſen wäre. Alſo gehet noch mancher Francken-Wein vor Rhein-Wein / ein Land-Wein vor Champagne Wein; ein weiß nicht was vor eine Vermiſchung vor Ungariſchen Wein / und ein ſelbſt zubereites Mineraliſches Waſſer / vor einem Sauer-Brunnen mit durch / gar unbekante Getränckе ſeyn auch diejenige / die nach denen Apotecken verſchrieben oder von frembden Ländern zu uns gebracht werden.

Ein geſundes Getränckе nennet man alles dasjenige / was der Geſund-

ſundheit eines jeden ſeiner Leibes Conſtitution nach / zuträglich iſt ; alſo wird der Rhein-Wein / den alten Leuten ihre Panacea und Arcanum genannt ; ein guter Trunck Seck oder alter Frantz oder Portugiſiſcher Wein iſt denen verkälteten und verdorbenen Mägen nicht undienlich.

Ungeſunde Getränckе hingegen ſeynd entweder / welche den gantzē Leib / oder nur einen Glied deſſelben ſchaden / oder auch gar des Menſchen Geſundheit und Leben deſtruiren ; Von der erſten Sorte ſind alle hitzige / kalchige / corroſiviſche Getränckе ; denen Podagricis ſchadet der Rhein-Wein / denen am hitzigen Fieber darniederliegenden / alles was die Hitze vermehret. Zu denen ungeſunden Geträncken möchte man auch rechnen die ſo genanten Philtra oder Liebes-Tränckе / dadurch des Menſchen Verſtand und Geſundheit corrumpiret / und er gleichſam gantz unſinnig gemachet wird ; Endlich ſo kan auch die Ubermaß die geſundeſten Tränckе ungeſund machen / wann man nehmlich mehr davon zu ſich nimmt als der Kopff und Magen vertragen kan.

Ein liebliches Getränckе nennet man / welches den Mund angenehm / ob es aber auch der Geſundheit allezeit zuträglich ſey / ſolches iſt eine andere Frage / und läſſet man es dahin geſtellet ſeyn / ob eine ſolche Lieblichkeit / den Getränck von Natur gegeben / oder durch Kunſt zu wege gebracht ſey.

Ein widriges und eckelhafftiges Getränckе ſchmäcket zwar nicht allezeit wohl den Gaumen / nutzet / hingegen den Magen / wie an dem bittern Wein und bittern Bier zu erſehen.

Ein *ordinaires* Keller und Tiſch-Getränckе iſt das / was man im Keller hat / als Wein / Bier / ꝛc. Dieſem wird entgegen geſetzet das Medicinaliſche / Officinen oder Apotecker Getränckе / wie ſchon oben Meldung geſchehen.

Ein pures Getränckе nennen wir / welches ohne einige Zubereitung / oder Zuſatz / ſo wie es GOtt durch die Natur gegeben hat / verſchencket wird.

Ein Gemiſchtes hingegen iſt dasjenige / welches noch einen Zuſatz bekommen ; als da wird aus Maltz / Hopffen und Waſſer Bier / aus Honig und Waſſer Meth / aus Obſt / Birnen Moſt oder Cidre, aus verdorbenen Bier oder Wein-Eßig / aus Wein und Kräutern / oder aus Waſſer und Früchten Brandwein gemachet. Ein gemiſchtes Getränckе heiſſet auch / welches mit einem geringern Liquore als der Wein oder das Bier iſt / mit Waſſer vermenget oder verlängert wird / oder man ſuchet gar deſſen Geſtalt / Geſchmack und Qualität durch Hinzuthuung gewiſſer Farben und anderer Liquorum und Ingredientien zu vermehren / welches aber gemeiniglich der Geſundheit mehr ſchädlich als nützlich iſt / und durch ſcharffe Pœnal-Mandata / ſo wol in

denen Reichs-Abſchieden als andern Policey-Ordnungen verbohten iſt/ als wann man zum Exempel unter dem Wein/ das ſogenannte Stum oder Silber-Glette/ unter dem Biere das Poſt-Kraut/ Faren-Saamen oder weiſſe Kreide menget.

Ein neu Getränckе heiſſet entweder alſo/ weil es uns zuvor unbekannt geweſen/ oder niemahls zu uns gebracht worden/ oder weil es ein neu inventirte Compoſition iſt. Item, weil es auch neu gekältert oder gebrauet worden.

Altes Getränckе iſt dasjenige/ welches verlegen/ abgeſchmackt und ſchimlicht iſt/ oder welches wohl ausgelegen hat/ gleich wie allezeit mehr auf einem alten als jungen Wein und Bier gehalten wird.

Ein verbotenes Getränckе nennen wir/ welches der Geſundheit ſchädlich iſt/ und gar nicht darff eingeführet werden/ oder es hat auch die Policey ihre Abſicht darunter/ ein ſolches Getränckе nicht einführen zu laſſen/ oder ſolches doch mit hoher Acciſe zu belegen/ damit das Einheimiſche nicht darunter beliegen bleibe; Alſo darff der Tockayer-Wein nicht anders als an die Käyſerliche Hof-Stat nach Wien verkauffet werden/ und doch gleichwol vermeynet jedermann/ er trincke Tockayer-Wein/ da er kaum Oedenburger zu koſten krieget. Ein verbotenes Getränckе iſt auch denen Türcken und Mahometanern, gleichwie bey denen Juden/ denen Nazareern, der Wein/ welchen auch bey denen alten Römern das Frauenszimmer nicht trincken durffte; woraus hernach die Gewohnheit entſtanden/ daß die Männer/ wann ſie von ihren Geſchäfften zu Hauſe gekommen/ ihre Weiber geküſſet haben/ um dadurch zu erforſchen/ ob ſolche ſich nicht in ihrer Abweſenheit vergriffen/ und wider das Verbot Wein getruncken hätten. In etlichen Reichs-Städten iſt auch auf gemeinen Bürgerlichen Hochzeiten verboten Wein zu ſchencken/ und müſſen ſie ſich mit einen guten Trunck Bier begnügen laſſen.

Ein zuläßiges Getränckе iſt das jenige/ welches ein jedermann der es bezahlen kan/ in ſoweit es der Geſundheit nicht ſchädlich iſt/ zugelaſſen wird/ item auch das jenige/ welches die Medici ihren Patienten verſchreiben und zulaſſen; gleichwie hergegen der Anfang einer jeden Kranckheits-Cur, mit Verbietung des jenigen Getränckѕ/ welches denen Patienten ſchädlich ſeyn kan/ gemachet wird.

Ein mäßiges Getränckе empfänget ſeinen Nahmen von den mäſſigen Gebrauch/ welchen der/ der ſolches trincket/ davon machet; gleichwie ein unmäßiges hingegen/ darum alſo genennet wird/ weil man es ohne Ziel und Maaß im Leibe hinein gieſſet.

Ein gutes Getränckе wird dieſes Orts in dem Verſtande vor ein ſolches/ welches ſeiner Qualitäten nach/

noch trinckbar iſt genomẽn; gleichwie hergegen das jenige ein verdorbenes heiſſet/ was ſauer/ ſchimlich und abgeſchmacket worden iſt.

Ein gelindes Getränckе heiſſen wir das jenige/ welches ſowohl ſchwachen als ſtarcken Naturen/ Geſunden und Krancken dienet/ leichtlich wieder durchgehet/ und nicht hitzet noch kältet/ oder andere Wirckungen nach ſich ziehet; Da hingegen

Ein ſtarckes Getränckе leicht den Kopff einnimmt/ und offt toll und voll machet. Das Geblüt in Bewegung und Aufwallen ſetzet/ auch gute Naturen/ um ſolches täglich und in die Länge zu vertragen haben will. Dergleichen ſpricht Salomo/ daß man denen die ſterben und umkommen ſollen/ damit ſie trincken/ und ihres Elendes vergeſſen/ auch ihres Unglücks nicht mehr gedencken mögen/ (nicht aber denen die über die Sachen der armen Leute richten müſſen) ſtarck Getränck geben ſoll/ ſie möchten ſonſt des Rechtens vergeſſen/ und die Sachen der elenden Leute irgend verändern. Wie zu leſen im Sprichwörtern Salomonis am 31. Capitel; Daß aber Wein/ Bier und Meth/ nachdem ihr Gewächs und Zubereitung iſt/ eine Stärcke/ dadurch ein friſcher Mann kan zu Boden gefället werden/ bey ſich habe/ iſt aus der täglichen Erfahrung bekannt; Als/ ein Räthſel wird auch aufgegeben/ welches das ſtärckſte Getränckе in der Welt ſey? Antwort: das Waſſer/ dann ſolches treibet groſſe Mühlen-Räder um; in moralen Verſtande aber/ iſt es wohl der Wein und das Bier/ als welches denen/ über welche es den Meiſter ſpielet/ den Mund eröffnet/ und die innerſte Gedancken des Hertzens hervor bringet/ welche ſonſt durch kein ander Mittel nimmermehr an des Tages Licht würden gekommen ſeyn.

Getränckе/ der Alten/ ſolche werden von Dioſcoride beſchrieben/ daß ſie unter andern auch gewiſſe/ aus Geträyde gekochte/ und etwas unſern heutigen Bier ähnliche Getränckе waren; Als da ſeynd: Der Zythus Ægyptiorum, Cœlia & Ceria in Spanien/ von welchen unter ihrer eigenen Benennung gehandelt wird. Ferner/ wie Jonſtonius lib. 1. id. Hyg. Tit. 1. cap. 3. art. 3. ſchreibet/ ein Getränckе/ Camum genannt/ welches aus vielerley Stücken zuſammen geſetzet war: Parabia beſtand aus Hirſen und Reiß/ Cyceon aus Wein und Honig/ zuweilen auch aus Wein/ Käſe und Maltz/ Cinnus war dem nicht viel ungleich/ Dodra war ein aus neun Stücken zuſammen geſetztes Getränckе.

Das gemeinſte und aller älteſte Getränckе der Alten/ war erſtlich das Waſſer und Milch/ jenes ſo aus denen trefflichen geſunden Waſſern der Orientaliſchen Quellen und Flüſſen/ oder auch aus denen Früchten und Bäumen ausgepreſſet und gezapffet wor-

worden; Dieſes aber / nemlich die Milch / wie ſie ſolche von ihren Vieh bekommen / dann / daß etliche auch Blut / ſonderlich ihrer Feinde oder des Opfers und Schlacht-Viehes / oder auch ihr eigenes getruncken / möchte in ſo weit wohl anzunehmen ſeyn / als es barbariſche Völcker / wie noch heutiges Tages dergleichen zu finden / aus Rachbegier gegen ihre erſchlagene Feinde / oder aus einen heydniſchen Religions-Eyfer / (dann in der Jüdiſchen Kirchen war das Blut eſſen und trincken gantz verboten /) oder auch zu der Bezeugung aufrichtiger Freundſchafft / und geſchloſſener und feſt zu haltender Bündniß; Wie wir alſo von denen alten Teutſchen leſen / daß ſie ihre Alliancen mit Blut trincken bekräfftiget haben / gethan / ſolches aber war nur zufälliger Weiſe / und nicht ein ordinaires Getränck. Als hernach Noah das Wein-Pflantzen erfunden / iſt der edle Reben-Safft allenthalben / da es ſich mit den Wein-Bau ſchicken wolte / eingeführet / von denen aber in deren Ländern derſelbe nicht fortkommen wolte / ein Getränck aus Getrayde zu bereiten / (von welchen Oſiris, König in Egypten / die erſte Erfindung / und ſonderlich die Kunſt des Bier-Brauens denen Menſchen ſoll gelernet haben /) unternommen worden / bey welchen vielerley Arten des Geträncks / es bis auf den heutigen Tag geblieben.

Gewicht / Pondus, Fr. *Poids*, iſt in Haußhaltungen ſehr nöthig / weil viele Victualien nach demſelben verkauffet werden / als Fleiſch / Butter / Oehl / Käſe / alles Gewürtz / und in etlichen Orten auch das Brod und die Fiſche. Eine ſorgfältige Landes-Obrigkeit verordnet zu ſolchem Ende gewiſſe Raths- oder Stadt-Waagen / nach welchen aller der Verkäuffer ihr Gewicht ſich reguliren muß; Alſo / daß / im Fall der Käuffer Zweiffel darein ſetzen ſolte / die Raths-Waage darinn den Ausſchlag zu geben hat.

Eine accurate Hauß-Mutter erlernet inſonderheit fleißig das Stadt- und Lands-Gewichte / weil in denen Koch-Büchern viel nach dem Gewichte zu verfertigen vorgeſchrieben wird; So dienet auch ein richtiges Gewichte in der Speiß-Kammer zu halten / ſehr viel / damit treuloſes Geſinde dadurch abgeſchrecket / rechte Waage und Gewichte / aus Furcht des Nachwägens bringe; Wie aber bey ſolchem Gewichte zugleich die Rechen-Kunſt höchſtnothwendig ſey / und daher billich alle vornehme und Bürgerliche Leute ihre Töchter das Rechnen in der Jugend ſolten lernen laſſen / ſolches weiſet ihnen der vielfältige Gebrauch am beſten an.

Endlich ſo iſt auch wegen des Gewichts noch zu bemercken / daß ſolches zwar in ſich ſelbſt nicht ſo leicht geändert werde / aber wol einigen darnach zu verkauffenden Waaren / ſonderlich dem lieben Brod bey Steigerung des Getrayides / das Gewichte entzogen wer-

werde / welches / wann es in allzu groſſen Abzuge geſchiehet / nicht allein die Pretia anderer Dinge dadurch ſteigert / ſondern auch groſſes Lamentiren und Bewegen unter den gemeinen Mann zu wege zu bringen pfleget. Von der Beſchreibung und Erklährung aller / ſo wohl alter als neuer Gewichte / und deren Reduction, vide künfftig ein mehres in unſern **Maaß- und Gewicht-***Dictionario.*

Gewürtz / Aromata, Fr. *des Epiceries*, ſolche ſeynd Pfeffer / Ingwer / Muſcaten-Nuß und Blühte / Zimmet / Nägelein / Cordemumen; Dieſe kommen insgeſammt aus Oſt-Indien / ihr Gebrauch iſt bey uns Teutſchen noch ſo gar alt nicht / ſintemahl vor der Erfindung der Schiffarth nach Oſt-Indien / alles Gewürtz zu Lande durch Aſien / folglich über die Mittelländiſchen See / und ſo ferner nach Venedig / von dannen aber in die übrige Europäiſche Länder und Reiche gekommen; Da es dann wie leicht zu erachten / wegen der vielen Zölle und Unkoſten die darauf ergangen / und daß auch die Menſchen damahls noch nicht ſo zärtlich und wollüſtig als wie jetzund in Speiſen geweſen / keine ſo groſſe Menge von Gewürtz wird ſeyn verbrauchet worden / als da es jetzt die Holl- Engelländer und Dähnen bey gantzen groſſen Schiffs-Ladungen zu uns herausbringen / und um die Hälffte wohlfeiler geben (ungeachtet es noch theuer genug iſt) als es vor dieſen denen Venetianern hat müſſen bezahlet werden; Und wie ſolte das Gewürtz bey uns Teutſchen lange im Gebrauch geweſen ſeyn / da unſere alte Vor-Eltern mehr auf einem Trunck reinen Weins / und geſunden Biers / auch etwann einen friſchen Trunck Waſſers / als auf einen gewürtzten Hypocras oder Lutter-Wein / mehr auf ein Stück aus Saltz (als den edelſten Gewürtz der Erden) und Waſſer gekochten Rind-Fleiſch / oder einen im Eßig gebeitzten Hirſch-Braten / als auf aſſaiſonnirte Ragouts und Sauces, von hohen auf der Zungen beiſſenden Geſchmack / oder gepfefferten und häuffig gewürtzten Paſtäten gehalten haben; Ja ihr Teutſchland ſelbſt gab ihnen und uns noch heutiges Tages Gewürtz genug / an den edlen in Oeſterreich häuffig wachſenden Saffran / den Roßmarien / der Salbey / Majoran / Meliſſe und dergleichen kräfftigen einheimiſchen Kräutern mehr / bey welchen man der theuren ausländiſchen / und die mit unſerm Climate und Leibs-Conſtitutionibus gar nicht übereinkommen / (eben ſo wol als des gegen der Veronica / oder unſern teutſchen Ehrenpreiß und Salbey / krafftloſen Thees) gar wohl entrahten kan. Von dem vormahligen Haupt der Welt / der Stadt Rom / lieſet man / daß es 600. Jahr lang ohne Medicos, oder Gewürtz zu haben ſubſiſtiret / und ſich bloß mit ihrem grünen Kohl beholffen

ſen und curiret habe. Von der Ankunfft der Königin aus dem Reiche Arabien hat man zu des Salomonis Zeiten zu Jeruſalem noch von keinem Gewürtz gewuſt / ungeachtet ſo viel Fürſtliche und allbereit drey Königliche Hofhaltungen / nemlich des Sauls / Davids und Salomons darinn geführet worden / und wird ſich zweiffels ohn Judäa mit denen ſtattlichen Kräutern / und daraus gezogenen köſtlichen Eſſentzien / die in ihrem Lande gewachſen / beholffen haben.

Nunmehro aber da dieſe alte Einfalt / und mit derſelben auch viele gute Sitten an die Seite geſetzet worden / kan keine groſſe Mahlzeit ohne Gewürtz ſo leichtlich zubereitet werden; Es haben aber das Monopolium in dem Gewürtz-Handel jetziger Zeit / wie ſchon gemeldet worden / die Holländer / Engelländer und Dähnen / welche durch ihre Oſt-Indiſche Compagnie ſolche an die Kauff-Leute ins Grotz / dieſe wieder an die Gewürtz-Krämers verkauffen / die es hernach bey Pfunden und Lohten wieder aushäckern. In groſſen Haushaltungen / ſonderlich auf dem Lande / da man den Gewürtz-Kram nicht allezeit um und bey ſich haben kan / ſchaffet man ſich gemeiniglich einen guten Vorraht von allerhand Gewürtz von etlichen Pfunden an / welches dann gar ſorgfältig in trucknen Speiß-Kammern / und abſonderlichen Gewürtz-Schachteln oder Büchſen verwahret / und zugleich von dem Speiſe-Meiſter oder der Ausgeberin / dem Koch oder der Köchin auf die Finger geſehen wird / daß ſie nicht mehr fordern als ſie nöhtig haben / und das übrige entweder vor ſich ſelbſt gebrauchen / oder gar verkauffen / welches ein rechter Diebſtal zu nennen iſt.

Unter allen Europäiſchen Nationen iſt wohl heutiges Tages keine die mehr Gewürtz als die Pohlen verbrauchen / als deren ihre Speiſen mit dem hitzigſten Gewürtz / auf welches hernach ein Trunck ſchmecket / müſſen zugerichtet werden; Sie kauffen aber ſolches mehrentheils in Dantzig ein / und geben ihre gute ſolide Waaren an Korn / Wachs / Leder und dergleichen davor / wie ſie dann auch den gewürtzten und ſtärckſten Brandwein denn ſie nur finden können / am liebſten haben / auch darneben allerhand Arten des ſo genannten gewürtzten Brods oder Pfeffer-Kuchen machen.

Zugeſchweigen / was vor eine Menge vor Gewürtz die Confect-Bäcker jährlich verbrauchen / und ſolches angenehm mit Zucker zu überziehen wiſſen; Das Gewürtz klein zu machen / hat man eine gewiſſe Art von kleinen Gewürtz-Hand-Mühlen erfunden / welche angeſchraubet und hernach zum Gewürtz-mahlen ſehr bequehm gebrauchet werden; Wie dann eine Haus-Mutter viel beſſer thut / daß Gewürtz gantz als gemahlen oder geſtoſſen von denen Kramern zu kauffen; Sintemahl unter ſolchen viel Staub

und Unnützes vermenget ſeyn kan / da ohne dem ſchon manches Gewürtz / ehe es noch einmahl in Europam gekommen die Auslaugung / und daß man ihm erſt ſeine beſte Subſtantz abgezogen / hat paſſiren müſſen. Die Juden inſonderheit wiſſen meiſterlich darauf zu lauffen / ja ſie pflegen gar denen Köchen die Nägelein womit die Speiſen gekochet worden / abzuhandeln / ſolche hernach mit andern zu vermengen / und denen Leuten zuverkauffen. Unter dem gantzen Pfeffer miſchen ſie gewiſſe Körner die ihm faſt gleich ſehen / unter den Geſtoſſenen aber das Pulver von ſchwartzen Rinden / welches auch mit dem Jngber geſchiehet.

Eine gute Specerey / oder gemengtes Küchen-Gewürtz / deſſen man ſich in der Eile nützlich gebrauchen kan / im Vorraht anzuſchaffen / ſo nehme man drey Viertel Pfund Pfeffer / ein Viertel Pfund Jngber / Nägelein / Muſcaten und Zimmet / von jeglichen zwey Loht / ſtoſſet es alles wohl zuſammen / und laſſet es durch ein enges Siebe lauffen / thut hernach ein gut Theil Saltz darzu und verwahret es zum Gebrauch; Man kan es auch auf andere Art bereiten / wie unter dem Worte *Condimenta* gelehret worden.

Gewürtztes Brodt oder Kuchen / vide Gebackenes.

Gibeln oder Gilblichen / von ihrer gelben Farbe alſo genannt / ſind eine Sorte kleiner Karautzen / und können daher Caraſſi minores genennet werden. Sie ſind etwas fleiſchiger auf den Rücken / auch viel gelber als die Karautzen / wollen einen moſigten und ſchleimigten Grund haben. Sie ſchmecken faſt wie die Karautzen / ja werden von einigen denenſelben vorgezogen / und gleicher Weiſe wie dieſelbe zubereiter.

Gifft / Venenum, Toxicum, Fr. *du Poiſon*, findet ſich in denen dreyen Reichen der Natur; Als da ſeynd: Jn dem Regno Minerali alle giftige Cobolde, Arſenicum, Ratzen- oder Mücken-Pulver / Mercurius ſublimatus &c. In Regno Animali die Kröten / Spinnen und Schlangen; In Regno Vegetabili der giftige Napel oder Wolffs-Wurtz / Laurus Roſea oder Oleander &c. Weil nun dieſes alles tödtliche Sachen ſeyn / als dürffen weder die Simplicia noch Compoſita davon in denen Officinen jedermann frey diſpenſiret werden / ſondern es iſt ein gewiſſenhaffter Apotecker oder Materialiſt, vermöge ſeiner Pflicht und Obrigkeitlichen Verordnungen verbunden / ſolche in ſeine eigene Verwahrung zu nehmen / und nicht unter andere Artzeney-Mittel und Materialia kommen zu laſſen / viel weniger ſolches öffentlich hinzuſtellen / daß ſich jemand aus Unwiſſenheit daran vergreiffen / oder etwan die Geſellen oder Jungens ein ſolches Tödtliches quid pro quo vorſetzlich oder auch unwiſſend hingeben mögen.

Es iſt aber das/ was wir Gifft nennen / alles dasjenige / welches denen Theilen des Menſchlichen Leibes / ſo wohl denen harten / als flüßigen und geiſthafftigen / ſchädlich und tödtlich iſt/ indem es jene zernaget und angreiffet / die flüßige noch mehr ſchmeltzet/ auch wol coaguliret oder niederſchläget/ und in hefftige Gährung ſetzet / die geiſthafften aber in ihrer Bewegung ſtöhret/ und in Summa den Brunnen des Lebens in dem Menſchlichen Cörper zu zerſtöhren ſuchet. Ob nun wol ſolches Gifft durch vielerley Weiſe einen Cörper inficiren und anſtecken kan / worunter die Peſtilentialiſche Lufft nicht die geringſte iſt / auch ein Baſiliske durch die bloß aus ſeinen Augen ausfahrende vergifftete penetrante Strahlen den Menſchen plötzlich tödtet / ja ein gifftiger Geruch capable iſt / den Menſchen das Lebens-Licht auszublaſen/ wie alſo dem Kayſer Ottone IV. durch ein paar vergiffteter parfumirter Handſchuhe wiederfahren; ſo iſt doch dieſes Orts unſer Vorhaben nicht/ von ſolchen Arten der tödtlichen Vergifftungen/ ſondern bloß die durch Speiſe und Tranck dem Menſchen beygebracht werden / zu reden. Von dieſen haben wir ſo viel traurige Exempla, und ſonderlich an groſſen Herrn/ daß bey ihnen nicht ohne erhebliche Urſachen das Credentzen aufgekommen / da nemlich der Mund-Schenck den Wein zuvor koſten muß/ ehe er ihnen ſolchen darreichet/ davon zu trincken / damit er zum wenigſten aus beſorgender Gefahr ſeines Lebens / zu einer ſo böſen That der Vergifftung ſich nimmermehr/ entweder aus eigener Bosheit / oder durch Anſtifften anderer / bringen laſſe; Allein / auf wie ſchwachen Füſſen beruhet dieſe Vorſorge? weil es ein unerhörter penetranter Gifft ſeyn müſte/ der gleich auf ſtehenden Fuß würcken ſolte; Wie etwan von dem Macaſſariſchen Giffte erzehlet wird / daß ſolcher ſo ſchnell-durchdringend ſey / daß / wann man nur jemand mit einer damit beſtrichenen Nadel ſteche / das Stechen und Sterben in einem Moment geſchehe/ ſondern es wiſſen ſolche GOtt- und Pflicht-vergeſſene Buben und Fürſten-Mörder/ wie man aus vielen Tragiſchen Exemplis erſehen / das Gifft ſchon ſo zu præpariren/ daß es langſam würcke/ und endlich doch den Tod oder einen ungeſunden Leib (in ſo fern es nicht bald wieder weggebrochen / oder durch ſtarcke Medicamenta und Antidota abgetrieben wird) mit ſich bringe. Vielmahls ſeynd auch wol böſe Menſchen an ſolcher Vergifftung eben nicht Schuld / ſondern es bekommt mancher aus Unwiſſenheit und unverſehens Gifft in den Leib / daran er ſterben muß; Alſo meldet Kircherus de Peſte fol. 207. & 348. daß in einem gewiſſen Kloſter in Teutſchland/ ein Koch einen Fleiſch-Topf nicht recht ausgewaſchen / und weil noch einige Fettigkeit darinn geblieben / habe ſich eine

Kröte dahinein begeben; Als nun des andern Tages Fleiſch darinn geſotten/ und ſolches denen Mönchen zu Tiſche gebracht worden/ ſeyn ſie alle/ſo viel davon gegeſſen/ plötzlich geſtorben. In einem andern Kloſter ſturben viele Mönche/ welche von einem Wein getruncken/darinnen unwiſſender Weiſe eine Spinne todt gelegen. Des Tropalini Köchin legte/ wie Scaliger Exercit. 152. ſchreibet/ ihren Herrn an ſtatt Peterſilien/ Schirling-Blätter auf die Suppen/ davon er noch deſſelbigen Tages ſtarb. Ein ander mahl geſchahe es durch eben dergleichen Blätter zweyen reiſenden Mönchen/ die zwar noch vom Tode errettet worden/ aber doch ihr Leb-Tage ungeſund geblieben/ und zitternde Glieder behalten. Andere ſeynd bloß vom Wachtel-Eſſen geſtorben/ von denen man hernach befunden/ daß ſolche Wachteln an einen Ort gefangen worden/ wo häuffig Nies-Wurtz wächſt/ welche die Wachteln gern eſſen/ den Menſchen aber alsdann ein Gifft werden. Viele ſind durch das Eſſen der Wolfsbeer/ andere von vergifteten Schwämmen geſtorben/ welches alles die Menſchen erinnern ſoll/ zuvorderſt/ ehe ſie Speiſe zu ſich nehmen/ GOtt inbrünſtig anzuruffen/ daß er ihnen ſolche geſegnen/ und den Tod/ der etwan durch des Teufels und ſeiner Werck-Zeuge Anſtifften/ oder unverſehens/ in den Topf möchte gekommen ſeyn/ von ihnen abwenden wolle; Hiernächſt ſoll auch ein jeder Eſſender ſelbſt prüfen/ was ſeinem Leibe zuträglich ſey oder nicht/ auch Vorſicht gebrauchen (wo es nöthig thut) ſonderlich auf Reiſen/ und bey Leuten/ die ſolcher Buben-Stück halber verdächtig ſeyn möchten. Es äuſſert ſich aber ein ſolches in des Menſchen Leib gekommenes Gifft gleich/ und mehrentheils noch über Tiſch/ durch einen jehlingen Eckel vor Speiſe und Tranck/ ausbrechenden kalten Angſt-Schweiß/ Froſt/ Hitze/ Zittern/ Schwindel/ oder Kopf-Weh und dergleichen; Wann nun ein Menſch ſolche Zeichen über Tiſch empfindet/ ſoll er alſo bald ſehen/ daß er ſich erbrechen möge/ und nicht nur ein ſondern mehrmahl/ bis er vermeynet/ daß der Magen geleeret/ und keine unreine oder vergiffte Speiſe mehr darinnen ſey: Hat man nicht gleich ein Vomitiv bey der Hand/ ſo nehme man Baum-Oehl und laulicht Waſſer/ und trincke es ein/ſo wird es auch ein Erbrechen machen. Wann dieſes vorbey/ ſoll man ein Quintin Theriac in Wein zertreiben/ und gleich darauf ſchwitzen; Befindet man ein Brennen in den Magen/ ſo kan man warme Milch oder Baum-Oehl trincken. Wäre aber das Gifft aus dem Magen ſchon ins Geblüt und die Glieder geſchlagen/ ſo will es Zeit ſeyn/ einen guten Medicum umb Hülffe anzuſprechen.

Insgemein iſt der im Getränck beygebrachte Gifft gefährlicher als der/

welcher durch vergiffteete Speiſen dargereichet wird / dann der Trunck durchdringet bald alle Glieder / und nimmt das Blut / die Sehn-Adern und das Gehirn ein / die Speiſe aber bleibet länger in den Magen / und wenn ſie der Natur zuviel oder unleidlich iſt / wird ſie leichtlich durch das Brechen wieder gegeben / ehe ſie recht verdauet wird / welches aber nicht alſo mit den Tranck geſchehen kan / wie ſolches bey denen Hunden / Katzen / Mauſen und Ratzen abzunehmen iſt; welche / wann ſie was Gifftiges gefreſſen / ſolches nach Anreitzung der Natur ohne Schaden durch das Erbrechen wieder von ſich geben; Wann ſie aber Gifft getruncken haben / können ſie ſolches nicht thun. Woraus folget / daß ein vergiffteter Tranck ſich alſobald durch alle Glieder ausbreitet / und alſo ſchädlicher als vergiffteete Speiſe iſt.

So demnach jemand ſo unglücklich geweſen / daß er Gifft einbekommen / ſo ſoll er alſobald Butter / Oehl und viele fette Dinge eſſen / dadurch das Gifft verhindert wird / daß es ſich nicht am Leibe anhänge / und ſo gleich mit dem Geblüte vermiſche; Man ſoll ſich auch hüten / nichts ſaures / herbes oder ſtopfendes / oder was ſonſt an ſich hält / auf Gifft zu eſſen / auch nicht darauf zu ſchlaffen; Dann / gleichwie mit denen ſo mit der Peſtilentz befallen / wann ſie darauf ſchlaffen / der Peſtilentialiſche Gifft eher das Hertz einnimmt / und die Natur denſelben ſo wohl nicht überwinden kan; Alſo iſt es auch mit denen die Gifft empfangen / beſchaffen / welche / wann ſie darüber einſchlaffen / eines unfehlbahren Todes gewärtig ſeyn müſſen.

Ein vortreffliches Pulver wider den Gifft / wird aus Vipern folgender geſtalt bereitet:

Fanget in den Frühling Vipern / oder Schlangen / ziehet ihnen die Haut ab / hauet den Kopf und Schwantz herunter / thut auch das Eigeweyde hinweg / und waſchet alsdann das Fleiſch ſauber; thut es hierauf in einen Back-Ofen der ſchon etwas kühl worden / mit ſamt der Zungen / Hertz und Leber / dörret es zu einen Pulver / und behaltet es fleißig auf zum Gebrauch. Es iſt ein köſtlich Mittel wider allen Gifft / auch ſo gar in Peſt-Zeit zu gebrauchen: Man nimmt davon 12. bis 15. Gran / aufs höchſte aber einen Scrupel ein. Wie ein guter Theriac und Orvietan zu machen / als welches auch 2. köſtliche Mittel wider den Gifft ſeyn / ſolches iſt in denen Artzeney-Büchern beſchrieben.

Fernere Anzeichen eines empfangenen Giftes ſeynd / ein kalter Schweiß auf einer erhitzten Bruſt / ein Reiſſen in dem Leibe / ſchwerer Odem / Durchlauff / Erbrechen / bleiche Nägel / aufgeſchwollene Zunge / welches alles geſchwinde kommt / und den Krancken überfällt; Es kommen auch darzu die Ohnmachten / Beben des Hertzens /

Zittern der Glieder / nach dem Tode wird der Leichnam alſobald gelbe / und nach wenig Stunden gantz ſchwartz / die Haare fallen aus / die Nägel erweichen / das Hertz kan nicht verbrannt werden / weil der kalte Gifft dem Feuer widerſtehet / auf dem Munde ſchwebet bald nach dem Tode ein Schaum / und ein böſer Geſtanck gehet von dem gantzen Leibe; wann auch ein ſolcher vergiffter Cörper auf der Straſſen liegen bleibet / werden ihn weder Hunde noch Raub-Vögel (des ſchnellen faulens und Geſtancks halber) angreiffen.

Erſchröcklich iſt es / was von einem Römiſchen Subdiacono geleſen wird / daß nemlich ſolcher A. 1054. den Hertzog Gotfried von Lothringen in dem heiligen Abendmahl durch Vergifftung des geſegneten Kelchs vergeben wollen / es ſey aber die Barmhertzigkeit GOttes ins Mittel getreten / und habe dieſen Ertz-Böſewicht / als er jetzt den Kelch anfaſſen / und dem Hertzoge denſelben darreichen wollen / die Hand dermaſſen gelähmet / daß er den Kelch nicht von der Stelle bewegen können. Wie Käyſer Heinrich der Siebende / von einem Minoriten Mönche durch eine vergiffte Hoſtia um das Leben gebracht worden / iſt bekannt. Die Hiſtorici melden / daß / als der Käyſer den empfangenen Gifft in ſeinem Leibe empfunden / er gegen ſeinen Mörder in dieſe Worte herausgebrochen: Domine packet euch geſchwinde auf die Seite / dann / ſo meine Leute erfahren / was ihr an mir gethan / möchten ſie euch elendiglich um das Leben bringen / GOtt verzeihe es euch! Worauf er dann gleich ſeinen Geiſt aufgegeben. Winckelmannus in Cæſareologia.

Rentſch in ſeinen Brandenburgiſchen Cedern-Hayn / p. 324. erzehlet von Käyſer Ludewig den IV. daß er ebenfals durch Gifft um das Leben gekommen / und als er ſolchen durch ſtarcke Bewegung auf der Jagd wieder von ſich treiben wollen / ſey er auf der ſo genannten Käyſers-Wieſen von dem Pferde gefallen und verſchieden.

Von Joachimo II. Churfürſten von Brandenburg meldet er / daß ihm ein Jude / Nahmens Leopold oder Lipold, in einen Trunck Malvaſier Gifft beygebracht / an welchen dieſer tapfere Fürſt elendiglich erbleichen müſſen; der Mörder wäre hierauf / wie höchſt-billich / zu der exemplariſchen Straffe gezogen / und alle Juden aus der Marck-Brandenburg banniſiret worden. Vide ein mehres Vergifften / welches groſſen Herren durch den Trunck kan beygebracht werden / unter dem Worte **Credentzen**.

Von Perſohnen denen das Gifft-eſſen nichts geſchadet / haben wir erſtlich in göttlicher Schrifft die Apoſtel und Recht-gläubige / als welchen der Heyland zuvor verkündiget hatte / daß / ſo ſie etwas Gifftiges eſſen oder trincken würden / ſolches ihnen nicht ſchaden ſolte.

Auſſer

Auſſer dieſen hat man auch Exempla ſolcher Perſohnen/ die/ weil ſie entweder von Jugend auf ihren Leib mit ſtattlichen Antidotis, und den Gifft widerſtehenden Artzeneyen verwahret/ die Gewalt deſſelben gebrochen haben/ daß er ihnen auch zu der Zeit/ wann ſie es gerne gewolt hätten/ nicht ſchaden können; Alſo lieſet man von Mithridate (von welchen auch das vortreffliche Antidotum, der Mithridat ſeinen Nahmen hat/) daß er ſich von Jugend auf/ dergeſtalt mit guten Gifft-Artzeneyen verſehen/ und durch deren täglichen Gebrauch ſeinen Leib von allen Vergiftungen befreyet und præſerviret habe/ daß/ als er (nachdem er von dem groſſen Pompejo überwunden worden/ und um ſeinen Feind nicht lebendig in die Hände zu kommen) Gifft eingenommen/ in Meynung/ von ſolchen ertödtet zu werden/ ſolcher an ihm nichts verfangen wollen/ ſondern er habe ſich endlich durch das Schwerd den Lebens-Faden abkürtzen müſſen.

Andere hingegen hat das continuirliche Gifft-Eſſen/ und zwar Anfangs in geringer/ nachmahls aber immer vermehrte Doſi dergeſtalt durch und durch vergiffter/ daß ihm kein Gifft mehr ſchaden können; Da hingegen andere Leute/ die ihnen zu nahe gekommen/ und von denenſelben angehaucher worden/ des jähen Todes ſterben müſſen.

Alſo wird von einen gewiſſen Indianiſchen König/ des Königreichs Guſurattæ erzehlet/ daß er gewohnet geweſen/ alle Morgen ein wenig Gifftes zu ſich zu nehmen/ und wann er einen vornehmen Mann gerne in den Todt geſchicket/ ſo habe derſelbe müſſen für ihm kommen/ und ſich nackend ausziehen/ darauf er im Munde gekäuete Blätter mit Kalck von Auſter-Schalen vermenget/ ſolchen Menſchen auf dem Leibe geſpeyet/ wovon derſelbe in einer halben Stunde geſtorben. Er hielt 3. oder 4000. Weiber/ aber alle Morgen fand man eine ſo bey ihm geſchlaffen/ todt liegen. Endlich legte kein Menſch das Kleid oder Hemd welches er abgeleget/ wieder an/ er ſelber aber/ zog alle Tage friſche Kleider an.

Vor etwan 30. Jahren war in Italien ein ſo berühmter Künſtler/ daß faſt die gantze Welt von ihm zu ſagen hatte. Etliche hielten ihm vor einen Mann GOttes/ und groſſen Heiligen; Andere aber ehreten ihm nicht höher als einen Zauberer. Von Jugend auf war er gewohnet geweſen/ die Natur und Krafft der Kräuter zu erkennen/ zu welchem Ende er dann allerhand/ auch die gifftigſte Kräuter eingeſchlucket/ und gleich als ein anderer Mithridates dieſelbe zu ſeinem Unterhalt angewand hatte; Alſo/ daß er endlich mit ſeinen gifftigen Athem/ eben ſo viel Schaden verurſachte/ als die Winter-Kälte in Spitz-Bergen/ oder ein Baſiliske mit ſeinem Anhauchen. Alle/ ſo kahmen ihn zu beſuchen oder zu greiffen/ kahmen übel davon. Die ihn

antaſteten/ um gefangen wegzuführen/ wurden ſelber von ihm gefangen. Die Hand/ welche ſich gegen ihm ausſtreckete/ verdorrete Augenblicklich/ gleich wie die Hand/ da Jerobeam befahl/ den Mann GOttes Elias zu greiffen. Er war gleich wie der betaubende Fiſch Torpedo, welcher/ wann er den Angel in dem Halſe fühlet/ nicht viel widerſtrebens/ ſchlagens und ſpringens machet/ wie andere Fiſche zu thun pflegen/ ſondern ein betriegliches Gifft in das Waſſer gieſſet/ wovon dem Fiſcher ſeine Hände und Arme erſtarren; Alſo/ daß er ſich nicht weiter um ſeinen Fang bemühen kan. Alle Leute/ ſo ſich zu dieſem Italiäner naheten/ fielen Augenblicklich todt zu der Erden nieder/ nicht anders/ als hätten ſie der Meduſæ Kopff angeſehen/ oder wären von einen kräfftigen Donner-Streich getroffen worden. Eben dieſes wiederfuhr einen groſſen Hauffen Volcks bisweilen/ welches ſich in den Kirchen/ oder an andern Orten verſammlet hatte/ ſo bald nur dieſer gifftige Mann darzu kahm. Durch den Schatten Petri wurden die Krancken geſund gemacht/ aber dieſer machte die Geſundeſten durch ſeinen Schatten kranck/ und tödtete ſie/ ehe er ſeine Hand oder Finger ausſtreckete/ daß man ihm wohl einen Anti-Petrum hätte nennen mögen. Dieſes daurete eine gute Zeit/ bis er endlich durch einige Gerichts-Diener/ welche ſich mit einem guten Gegen-Gifft verſehen hatten/ ergriffen/ und er alſobald darauf in einem Gefängnüſſe erwürget worden. Simon de Uries. Theatr. Hiſt. part. 2. pag. 98.

Von dieſem Manne könnte man beſſer ſagen/ daß er ein Venificus, oder Vergiffter/ als ein Zauberer geweſen ſey/ ſintemahl auch ohne des Satans Hülffe/ die Natur eines Menſchen alſo vergifftet werden kan/ daß man ohne Gefahr nicht zu ihm nahen darff.

Wie jenes Mägdlein/ deſſen Laurenberg in ſeiner Acerra Philoſ. gedencket/ welches nach dem Zeugniß Ariſtotelis, Anfangs täglich nur ein wenig Giffts zu ſich nahm/ endlich aber immer mehr/ und gewöhnete alſo ihre Natur dergeſtalt darzu/ daß es letztlich den ſtärckſten Gifft eben ſo getroſt gegeſſen/ als die angenehmſten Speiſen. Hierdurch aber wurde die Dirne ſo gifftig/ und ihre Natur verſchlimmerte ſich dergeſtalt/ daß alle das jenige/ welches ſie nur mit ihrem Speichel oder einer andern Feuchtigkeit ihres Leibes/ im geringſten berührete/ des Todes ſeyn muſte.

Plutarchus ſchreibet von einer Frauen/ ſo zu dem groſſen Alexander in das Lager kommen/ um mit ihm zu buhlen/ weil aber Ariſtoteles einigen Verdacht hieraus zu ſchöpffen begunte/ ſo gab er Alexandro den Rath/ daß er vorhero einen ſeiner Hoff-Junckern zu der Frauen legen ſollte/ um an ihr ein Ritter zu werden; Als ſolches geſchehen/ bekahm der Edelmann von

Stun-

Stunde an den Lohn ſeiner Unkeuſchheit / dann die Frau vergifftete ihm unter ihrem lieblichen Umpfahen / daß er alſobald ſeinen Geiſt aufgabe.

Gläſer / Vitra, Fr. *des Verres*, was ſolche ſeyn iſt bekannt / und dienen ſie nunmehro zu allerley Getränck / ſo wohl Bier / als Wein und Brandewein / daraus zu trincken; Weil ſie nicht allein bald rein zu machen / ſondern auch / wie die Schrifft ſelbſt ſagt / der Wein ſehr ſchön im Glaſe ſtehet / auch ſo wohl des Weins als des Biers ſeine Couleur und Lauterkeit am beſten in dem Glaſe kan erkennet werden. Das Wort **Glas** iſt auch allbereit ſo eingeführet worden / daß man ſolches Continens pro Re contenta nimmt / und etwan ſagt / das Glas (verſtehe mit Wein oder Bier angefüllet) koſte ſo und ſo viel. Es ſeynd aber die Gläſer anzuſehen / erſt ihrer **Form** / dann ihrer Capacität / und dann auch ihrer Materia, und daran gewandter Arbeit / Kunſt und Koſtbarkeit nach.

Das Erſte / nemlich ihre **Form** betreffend / ſo ſeynd es entweder Pocale mit oder ohne Deckel / Bier- oder Wein-Gläſer mit oder ohne Fuß / weite und enge / Bouteillen, Cortiangen, Römers / Schenck-Gläſer / Paß-Gläſer / Willkomms / Aengſter (weil ſie offt manchen / der ſie voll eingeſchenckt austrincken ſoll / Angſt genug machen) und dergleichen bekannte Formen mehr; Unbekannte aber / und welche aus der Erfindung luſtiger Bacchus-Brüder ihren Urſprung ziehen / ſeynd Poſt-Hörner / Trompeten / Streit-Hämmer / Wind-Mühlen / Fontainen, Leuchters / Schiffe / und offt gar / wann die Debauche überhand genommen / gläſerne Nacht-Töpffe / und andere unziemliche Figuren mehr / welche alle dazu gewidmet ſeyn / die Gaben GOttes / nemlich den edlen Wein und das Bier / ſündlicher Weiſe durch die Gurgel zu jagen.

Nach ihrer Capacität ſeynd die Gläſer entweder groſſe Humpen / von etlichen Maaſſen oder Quartier / Seidlein oder Nöſſel-Gläſer / auch wol weniger oder mehr / nachdem man ſie haben will / gemeiniglich Orgel-weiſe nach einander / wie auf groſſen Credentzen und Schenck-Tiſchen zu erſehen / alſo daß immer eines kleiner als das andere erſcheine / und der Credentz ein ſo viel zierlicher Anſehen gebe.

Nach der Materia ſeynd die Gläſer entweder von groben oder feinen / ſchlechten oder Chryſtallinen-Glas / da dann dieſe letztere gemeiniglich künſtlich geſchnitten / und allerhand erbare und laſcive Figuren / Sinn-Bilder / Denck-Sprüche / Laubwerck / Wapen und dergleichen / nachdem ein jeder Belieben darzu träget / und es bey dem Glas-Schneider beſtellet wird / darauf geſchnitten werden.

Vor vielen Jahren waren dergleichen geſchnittene Gläſer / die man allein von Venedig (als woſelbſt das ſchönſte

Chryſtalline-Glas in der nahe dabey gelegenen Inſul Murano gemachet wird) haben muſte / ſo rahr / und in ſo hohen Preiß / daß mans faſt dem Silber gleich aufwägen und bezahlen muſte. Heutiges Tages aber / da nicht allein in Böhmen und Heſſen / ſondern vornehmlich in Sachſen / und in der berühmten Glas-Hütten zu Potsdam / 4. Meilen von Berlin gelegen / dergleichen Trinck-Gläſer eben ſo ſchön als in Venedig nachgemacht / und noch weit künſtlicher von unſern Teutſchen Glas-Schneidern geſchnitten werden / kaufft man vor 10. Rthlr. was ſonſt 100. gekoſtet / und iſt der Preiß allerhand Trinck-Gläſer ſo ſehr gefallen / daß man ſolche in Abondantz haben / und vor ein Spott-Geld kauffen kan / welches auch mancher luſtigen Geſellſchafft Anlaß giebet / ſolche bey ihrer Frölichkeit häuffig wieder den Boden zu ſchmeiſſen / und ſich ſolcher geſtalt eine neue Art von einer Tafel-Muſic zu machen; Da dann nur zu beklagen / daß auch künſtlich geſchnittene Gläſer von ſolcher Raſerey nicht frey bleiben / es möge gleich dem Wirth leid oder lieb ſeyn. Etliche übernimmt zuweilen der Trunck oder die Liebe ſo weit / daß ſie gewiſſen Perſonen zu Ehren gantze Gläſer auffreſſen / ob man ſchon Exempla hat / daß manchem die Stücke davon die Gedärme entzwey geſchnitten. Andere wiſſen / durch Ausſuchen gewiſſer Thon-Gläſer / eine ſo anmuhtige Harmonie durch das Anſchlagen mit einem Stücklein Holtz vorzuſtellen / als wann ſie ein wohl-proportionirtes Glocken-Spiel vor ſich hätten. Am gemeinſten iſt das ſo genannte Choquiren oder Anſtoſſen mit den Gläſern / welches beym Geſundheit-Trincken / oder zum Zeichen guter Vertraulichkeit geſchiehet. Die Gläſer / wann ſie ausgetruncken / umzukehren / und den darinn gebliebenen letzten Tropfen gar auf den Nagel auszuſchütten / iſt auch mehr als zu viel gebräuchlich.

Von dem Alterthum der Gläſer / und wann das Glas-Machen zuerſt erfunden worden / iſt nichts Gewiſſes zu melden. Daß dieſe Erfindung uralt ſeyn müſſe / erhellet daraus / weil des Glaſes ſchon Hiob am 28. Capitel v. 17. gedacht wird; Und ob zwar die Arabiſche Uberſetzung der Bibel / an ſtatt des Glaſes / das Wort Hyacinth, der Targum aber einen Spiegel / andere Uberſetzer aber gewiſſe durchſichtige Edel-Geſteine davor einrücken / ſo bleiben doch die 70. Dollmetſcher / benebſt Hieronymo und der Syriſchen Bibel / bey dem Glaſe / welches ſchon zu der Römer Zeiten in ſolcher Vollkommenheit zu ſehen war / daß wie ſchon anderwerts gemeldet / als Vedius Pollio den Auguſtum tractirte / er unter andern auch eine ſtattliche Credentz von ſchönen Chryſtallinen Gläſern auffſetzen ließ / von welchen / als ſeiner Pagen einer / eines zerbrochen / der Tyrann gleich in Gegenwart des Kayſers befahl / daß dieſer Page ſolte denen Mu-

ränen

rznen zur Speiſe vorgeworffen werden; Allein/der ſanfftmühtige Kayſer hintertrieb ſolches ſcharffe Urtheil/ ſprach den armen Pagen loß/ und befahl/ damit der Pollio keine weitere Anlaß/ Menſchen-Blut um nichtiger und zerbrechlicher Gläſer willen zu vergieſſen/ haben möchte/ alle ſeine koſtbare Gläſer entzwey zu ſchlagen/ welches auch augenblicklich vollzogen worden.

Das Glas iſt endlich auch ein Sinn-Bild unſerer Menſchlichen Nichtig- und Zerbrechlichkeit; Dann/ wie es leicht zerbricht/ alſo entſpringet auch daher das Sprichwort: Glück und Glas/ wie bald bricht das. Ja/ wie ein geringer Stoß ſolches/ mit ſamt den in ſich faſſenden Wein/ zu nichte machen kan; Alſo leicht iſt auch ein Menſch dahin/ der den Wein und das Unrecht wie Waſſer in ſich geſoffen hat.

Godiveaux, iſt eine Art kleiner Paſtetgens in Franckreich. Wie ſolche zugerichtet werden/ vide unter dem Wort Kalb-Fleiſch.

Gold-Fiſch/ wird alſo genannt/ weil/ wann er geräuchert/ ſeine Farbe dem Gold-Glantze faſt ähnlich kommt. Es iſt ein ſchuppiger Fiſch/ etwas länger und breiter als ein Hering/ wird häuffig in der Oſt-See bey Collberg/ item in dem friſchen Haff bey Stettin gefangen/ und gedörret weit und breit verführet; Mag aber zur ordinairen Speiſe nicht dienen/ ſondern nur zur Abwechſelung von ſtarcken Mägen vertragen werden.

Man weichet ſie zuvor etwas ein/ und kochet ſie/ wie die geräucherte Hechte oder Schnepel mit Rüben.

Goloſinia, vide Schlecker-Feld.

Göttliche Güte/ Providentz und **Wunder-Wercke**/ in Ernehrung der Menſchen und der Thiere/ ſolche iſt vornehmlich anzuſehen wie ſie geſchiehet/ in und auſſer Mutter Leibe/ und zwar in jenen vermittelſt des reinſten Geblühts der Mutter und Athemholung durch den Nabel/ gleich nach der Gebuhrt aber an ihren Brüſten durch die Milch; es ſchieſſet aber ſolche Milch gemeiniglich den dritten oder vierten Tag nach der Gebuhrt ein/ und iſt nichts anders als der beſte Safft der Speiſe und des Getränckes/ welcher durch die Zerkäuung der Zähne in dem Mund/ und bey gemiſchten Speichel in dem Magen gebracht/ durch das gähren daſelbſt noch mehr auffgeſchloſſen zu einem Milch ähnlichen Safft gemacht/ vermittelſt der Bewegung der Gedärme in die Milch-Adern des Gekröſſes ausgepreſſet/ durch den am Rücken hinauffſteigenden Milch-Gang geleitet/ und ſo ferner der Achſel-Ader/ und durch ſelbige dem Hertzen zugeführet wird. Bey denen Schwangern wird dieſer Chylus mehrentheils nach der Mutter gebracht/ um daſelbſt dem Kinde zur Speiſe zu dienen; Bey denen Säugenden aber gehet er alſo-

bald von dem auffſteigenden Milch-Gang des Rückens durch beſondere/ zu ſolcher Zeit ſich öffnende Leitungen und Milch-Aderlein denen Brüſten zu/ durch deren Drüſe ſelbige hernach durchgeſeihet/ gereiniget/ und zu einer guten und geſunden Milch præpariret wird. Dieſe iſt des Menſchen erſte Speiſe/ von welcher die Chriſtliche Kirche ſinget:

(Wer hat geſorgt da deine Seel im Anfang deiner Tage/ noch in der Mutter Leibes Höhl/ und finſtern Kercker lage/ wer hat allda dein Heil bedacht/ was that da aller Menſchen Macht? da Geiſt und Sinn und Leben/ dir war ins Hertz gegeben.

Heb auf dein Haupt ſchau überall hier unten und dort oben/ wie GOttes Sorg auf allem Fall/ für dich ſich hab erhoben/ dein Brodt/ dein Waſſer/ und dein Kleid/ war eher noch als du bereit/ die Milch die du erſt nahmeſt/ war auch ſchon da du kameſt)

So bald hierauf der Menſch von den Mutter Brüſten entwöhnet wird/ iſt ſein Tiſch von Früchten der Erden allerhand Eß-baren Thieren/ Fiſchen im Waſſer/ und Vögeln aus der Lufft ſchon wieder zubereitet/ von welchen abermahl die Chriſtliche Kirche ſinget:

(GOtt hat die Erde zugericht/ läſts an Nahrung mangeln nicht/ Berg und Thal die macht er naß/ daß dem Vieh auch wächſt ſein Gras/ aus der Erd wächſt Wein und Brodt/ ſchaffets GOtt und giebets uns ſatt/ daß der Menſch ſein Leben hat.)

Wobey dann nicht unbillig zu verwundern/ erſtlich die von GOtt in die Kräuter und Früchte gelegte Medicinische und nehrende Krafft/ und die ſo vielfältige zu des Menſchen Nutzen darinn ſteckende Qualitäten/ wie vornehmlich ein dem Menſchen zur Speiſe gewidmetes Thier/ aus einem dürren Gräßlein/ welches es abbeiſſet/ ſo viel Fleiſch und Fett ſetzen könne/ viele Fiſch im Waſſer ohne Nahrung oder Speiſe leben/ aus dem dürren Holtz des Weinſtocks der herrliche Reben-Safft hervordringe/ Erd/ Lufft und Waſſer jeden Monat eine neue Speiß-Veränderung darreiche und die Structur des menſchlichen Leibes ſelbſt ſo künſtlich beſchaffen ſeyn/ daß die von ihm genoſſene Speiſe in dem Magen zu einem Milch-förmigen Safft werden müſſe/ der ſich hernach in dem Geblüht verwandelt/ und durch alle Adern und Glieder des menſchlichen Leibes austheilet/ das unſafftige/ ausgeſogene/ und unnütze aber per Excrementa wieder von ſich gebe.

Inſonderheit aber iſt als ein unbegreiffliches Wunder-Werck der göttlichen Providentz und Güte anzuſchauen/ daß ſo viel tauſend Menſchen auf Erden leben und ſatt werden/ und zwar Jahr aus Jahr ein/ denen man menſchlichen Uberſchlag nach/ nicht auf eine Woche ſolte genüglich zu Eſſen ſchaffen können/ wann man gleich mit Moſe ſagen wolte/ daß ſich zu ſolchem Ende alle Fiſche des Meers verſammlen/

len / und alle Schaafe und Rinder geſchlachtet werden müſten / um nur ſechs mahl hundert tauſend Mann / ſo viel damahls der Iſraeliter waren / zu ſpeiſen / und welche doch lange nicht den hundertſten Theil der Menſchen die auf dem Erd-Boden leben / ausmachen / die doch alle nebenſt einer ſo unzehlbahren Menge wilde und zahmer Thiere ihre Speiſe und Futter nicht nur einmahl / ſondern mehrmahls des Tages zur Genüge finden; Wo iſt nun das ſichtbare Magazin, Proviant und Korn-Haus / aus welchen dieſe alle können geſpeiſet werden. Man thue eine Nachſuchung / wie dorten bey der Kayſerlichen Crönung zu Cölln am Rhein geſchehen / ob wol jemahls in einer groſſen Stadt in einem Tag ſo viel Brodt bey denen Beckern gebacken werde / als zur Ernehrung der Einwohner genüglich wäre / wann auch nur jeder ein Pfund bekommen ſolte; Die Sache durch Exempla deutlicher zu machen / ſo leben etwann in einer mittelmäßigen Stadt tauſend Familien / jede eine in die andere zu 6. Perſonen gerechnet / thun 6000. Perſonen / auf dieſer einen täglich zwey Pfund Brodt gerechnet / thun 12000 Pfund / wöchentlich 84000. monatlich ſchon 336000. lb. Was vor eine erſchröckliche Summa ſolte nicht erſt das gantze Jahr über in einer ſolchen mittelmäßigen Stadt / an benöhtigten Brodt-Korn heraus kommen; Was iſt aber dieſe gegen eine groſſe und Volck-reiche Stadt / wie Londen / Paris / Amſterdam / und was ſeynd auch dieſe gegen eine gantze Provintz / was eine Provintz gegen ein gantzes Land oder Reiche / dieſes wieder gegen einen von den vier Welt-Theilen / und ein Welt-Theil gegen dem gantzen Erd-Kreyß / und allen auf ſolchen wohnenden Menſchen / deren Anzahl über 1000. Millionen Menſchen gerechnet wird; Dieſes ſey aber nur von dem Brodt allein geſaget Wie viel Millionen Tafeln läſſet nun GOtt nicht alle Tage dem menſchlichen Geſchlecht aufdecken / welche mit denen niedlichſten Speiſen vom Fleiſch / Fiſch und Früchten beſetzet ſeyn / der ſo viel fältigen Getränckе zu geſchweigen / die ſeine Allmacht zugleich uns darreichet / und welches das Vornehmſte / daß er uns ſolches / in ſo fern es mäßig genoſſen wird / zur Erhaltung unſers wachsthümlichen Lebens / und der geſunden Conſtitution unſerer Leiber gedeyen läſſet / auch im übrigen die Natur aller zu des Menſchen Dienſte erſchaffenen Dinge ſo zu bereitet / daß das ſchädliche davon muß abgeſondert / und das darinn gelegte Gute / zum heilſamen Gebrauch der Menſchen würckend gemachet werden.

Granaten / von denen Granis, oder vielen in ſich ſchlieſſenden Kernen alſo genannt / ſo daß auch die reiffe Aepffel davon auffberſten / ſind Aepffelförmige Früchte / auswendig mit einer

harten Rinde / und an der Spitze gleichsam einer sechs-blättrigen harten Blume versehen / inwendig voll Saffts und eckigter Kernen / kommen aus Spanien / Portugal und Italien / und sind an Geschmack des Saffts dreyerley / als süsse / saure und wein-saure / oder mittelmäßige. Dioscorides lib. 1. C. 126. urtheilet von denen süssen daß sie dem Magen nützlicher seyn / aber einige Hitze in demselbigen / wie auch Blehungen verursachen / derowegen würden sie in Fiebern verworffen; die sauren saget er / ziehen zusammen / kühlen den erhitzten Magen / treiben den Urin / und verletzen das Zahn-Fleisch; die Wein-sauren aber sind in allen gemäßiget. Des Galeni Urtheil von denen Granaten ist / daß sie zwar dem Leibe einige / aber doch nur wenige Nahrung geben / vermuthlich aber ist / daß sie doch so viel geben / als Pomerantzen / Citronen oder Limonen / sintemahl der Safft von dergleichen Aepffeln nicht eben als eine nehrende Speise / sondern vielmehr als ein Condiment anderer gebrauchet wird. Von dem Granaten-Safft wird auf denen Apotecken der Syrupus Granatorum dulcium & acidorum, der süsse und saure Granaten-Safft zubereitet.

Gras-Mücke / Curruca, weil sie sich im Grase aufhält / und auch ihr Nest darinn bauet / es ist an ihr weder der Gesang noch das Fleisch / als dessen es sehr wenig hat / zu loben; Hingegen ist sie berühmt wegen des Kuckucks / welcher / nach dem Zeugniß der Natur-Kündiger / seine Eyer in der Gras-Mücken Nest einleget / damit sie solche mit den Ihrigen ausbrüte. Daher von solcher Vertragung der Eyer herrühret / daß man einen Mann / der seiner Frauen nicht getreu ist / Cuculum nennet.

Grenouilles en Cerises; vide Frösche.

Grevinne / Coronopus hortensis, Cornu Cervinum, Herba stella, Kraen-Fuß / Hirsch-Horn / Grevinne / wächset in Welschland und Franckreich wild / bey uns aber muß sie im Garten gezielet werden. Dioscorides handelt von der Wilden Lib. 2. C. 123. und saget / sie werde zum Gemüse gekochet; Bey uns aber gehöret Grevinne mit unter die kleinen Salat-Kräuter / gleichende am Temperament und Geschmack bey nahe dem Sauerampffer.

Griechische Weine / unter solchen seynd die berühmtesten lange Zeit gewesen: (1) der Mityleniſche / (2) der Maronæische / welcher in der Thracischen Halb-Insul gewachsen / und nach Plinii Zeugniß L. 14. C. 4. über 200. Jahr währen kunte. (3) Der Arcadische / welcher ein getruckneter Wein war; Dann die Leute hiengen ihn in Schläuchen an das Feuer / und dorreten

ten

ſen ihn wie Saltz. Cœl. Rhodig. c. 36. Es wird auch gelobet (4) der Coſiſche Wein/ (5) der Andriſche/ ſo in der Inſul Andrus gewachſen; (6) Der Argiſche/ (7) der Lesbiſche/ (8) der Thaſiſche/ dieſer war zweyerley; Dann der eine machte ſchläffrig/ und der andere munter. (9) Der Theſſaliſche/ dieſer war lieblich/ (11) der Corinthiſche herbe/ und (12) der Rhodiſche trüb. Ferner war auch berühmt (13) der Wein aus Chio, (14) der Candianiſche oder Cretiſche/ unter welchen der Malvaſier der beſte und allerberühmteſte iſt. Dieſer iſt abermahl zweyerley; Dann ein Theil wird gemacht von den beſten Muſcateller-Trauben/ und iſt Goldfärbig; Der andere aber wird aus herben Trauben gemacht. Doch iſt zu wiſſen/ daß derjenige/ den man eigentlich Malvaſier nennet/ in Candia nicht gar häuffig wächſet; Derſelbe wird aus den beſten Trauben/ ſo durch einen Sack geſeyet werden/ bereitet/ und wurde allein vor dieſem an die principalſten Venetianiſchen Edelleute verſchicket: Jetzo aber achten die Türcken dieſer/ wie auch der andern Weine wenig/ da doch vor ihrer Ankunfft in Candien dieſelbe Inſul jährlich bey 200000. Fäſſer Malvaſier in Europam geſandt. Derjenige Wein/ den man in Teutſchland vor den Candianiſchen Malvaſier ausgibt und verkauffet/ ſoll ein gemachter Wein ſeyn/ und lehret Guarinon Conſil. 210. wie man denſelben bereiten könne. Beſandt iſt auch (15) der Corfuiſche/ (16) der Zantiſche/ (17) der Cephaloniſche ſüſſe Wein/ und (18) der Malvaſier von Napoli, einer Türckiſchen Inſul/ Napoli di Malvaſia genandt/ und diejenigen herrlichen Weine/ ſo in Milo, Cerigo, Thime, Sifanto, Nixia, Paris, und andern in und neben dem Archipelago belegenen Inſuln wachſen/ welche meiſtentheils ſehr gut ſind/ und dem Candianiſchen Malvaſier wenig nachgeben.

Alle oberzehlte Länder (ausgenommen die Venetianiſche Inſuln Corfu, Cephalonien und Zante) ſtehen unter den Türcken/ welche keinen Wein preſſen; Dannenhero er von ihnen nicht ſonderlich geachtet wird/ und alſo die herrlichſten Wein-Berge ungebauet blieben/ wo nicht die Griechiſchen Chriſten Hand anlegten/ von denen man in ſelbiger Gegend allein den Wein erhandeln muß.

Grobiani, wie ſie ſich in Geſellſchafft erbarer und vornehme Leute/ ſonderlich aber bey Tiſch zu verhalten pflegen/ werden von einem gewiſſen Authore folgender maſſen beſchrieben: Ein grober Kerl verſtellet ſein Angeſicht bald ſo/ bald anders/ ſein Geſicht iſt immer verändert/ meiſtens unfreundlich/ vor Verwunderung erſtarret/ allezeit ſich ſtellende als wann er in ſeinem Gemühte gantz verwirret wäre. Redet er mit jemand/ ſo tritt er ihm ſo nahe vors Geſicht/ als wann

er

er ihm wolte ins Maul kriechen/nimmt nicht in acht wie weit man von einander treten müsse; Diejenige die er anredet besprützet er mit Geiffer und Speichel; wann er die Worte aus dem Munde geust / dehnet er sich aus / recket die Armen abscheulich in die Höhe/ den Leib krümmet er bald auf eine bald auf eine andere Seite / hustet oder niesset er / so machet er ein ungeschickt Geschrey oder Gethöne / gehnet er / so sperret er den Rachen abscheulich auf/ blässet den Athem ungestühm heraus/ und heulet wie ein Wolff/ schneutzet er die Nase / so schnarchet dieselbe als wie das Schnarren einer lautbahren Posaunen/und was er heraus gezwungen/ besiehet er noch recht im Schnup-Tuche / oder vergisset auch des Schnup-Tuchs / und wischet die Nase mit den Fingern / oder mit den Ermeln ab.

Sitzet er zu Tische / so isset er nicht einmahl / sondern frist und schlinget als wie ein unflätiges Mast-Schwein/ stecket beyde Backen voll / bis er nicht ein Bissen mehr kan einbringen / nimmt er Saltz / so fähret er mit wohlbeschmirten Messer ins Saltz-Faß; oder wenn ers zum Höfflichsten machen will / so wischet er das mit dem Fette übel zugerichtete Messer über das gantze Brodt her / die Speisen zertheilet er nicht mit dem Messer / sondern mit der Hand / und lecket alsdann die vom Fett gleissenden Finger wieder fein rein abe; Ladet er jemand zu sich zu Gaste / so nimmt er sich zu erst die besten Lecker-Bißlein heraus/und was ihm nicht beliebet giebt er seinem Gaste; Wird er von andern eingeladen / so nimmt er die Ober-Stelle ein / welche ihm doch nur zum Schein einiger Ehre angeboten wird / und greifft also andern die würdiger seyn / als er / vor; Eilet auch am ersten nach der Schüssel/ die Speisen / welche ein wenig zu warm / machet er mit ungeheurigem blasen kalt. Das Brodt und Fleisch thut er also in die Tuncke/ (darinnen doch ein jeder seinen Bissen tuncket) daß er / was er zuvor abgebissen / wieder eingetuncket / die Knochen / Schalen und dergleichen wirfft er unterm Tische / und wirfft die halb zerkauten Speisen / wann sie seiner Kehle nicht recht bequem seyn/aus dem Munde auf die Erden / und bücket sich nicht einmahl / oder kehret sich ein wenig um. Das Brodt schneidet er nicht gleich/ sondern bricht ihm die Rinde abe; Wann etwa was von delicaten Gerichten auf dem Tische stehet / so bücket er sich darnach wie ein krummer Bogen / damit er solches recht betrachten könne; Das Teller-Tüchlein so vor ihm lieget / besudelt er/ ja er trocknet wol gar daran den Schweiß vom Angesicht ab / oder schneutzet den Unflat aus der Nasen hinein; Er naget wie ein Hund an den Beinen / so Marck darinnen ist / so ziehet und sauget ers so geitzig in dem Hals / daß mans gar eben hören kan; wann er auch in einer gantzen Schüssel siehet / daß vor einem

andern was lieget / welches beſſer iſt als das / was vor ihm lieget / ſo nimmt er es vor ihm weg / und brauchet es nach ſeiner Bequemlichkeit. Die Becher und Trinck-Geſchirr beſchmücket er dergeſtalt mit Wein / daß er den Tiſch überſchwemmet. Die Zähne räumet er aus / bald mit dem Tiſch-Tuche / bald mit dem Hand-Tuche / bald gräbet er mit den Fingern darinnen herum / bald ſtöckert er mit dem Meſſer in denſelben / bald (und welches das abſcheulichſte iſt) mit den Fingern und Nägeln; Wenn er den Wein in dem Munde herumgeſpühlet hat / ſo ſpeyet er denſelben öffentlich wieder heraus. Endlich / damit ich viel mit wenigen faſſe / ſo iſt ein ſolcher Grobianus ſo toll / daß er das jenige / was löblich und erbahr iſt / nicht nach der Richt-Schnur und Höfflichkeit / ſondern nur nach ſeiner Bequemlichkeit abmiſſet / und in Gegentheil das / was recht anmuthiger Sittſahmkeit zuwider laufft / nicht für eine geringe Ehre / und ſchlechte Ernſthafftigkeit / nach ſeinem Gutdüncken ſchätzet.

Grüh / Aphya, fluviatilis Minima, iſt kaum eines Zolls langes Fiſchlein / welcher von den gemeinen Mann **Tauſend-Fiſch** genennet wird / weil man ſie im Verkauffen nicht zehlet. Imgleichen **Mutterloſen** / welches Wort mit dem Griechiſchen Aphya überein kommet / ſintemahl daſſelbe ſo viel bedeutet / als non nata, ſive nullis orta parentibus, die keine Eltern haben. Wie dann Ariſtoteles lib. 6. Hiſt. animal. c. 15. von den Apuis marinis bezeuget / daß ſie von ſich ſelbſt aus dem Meer-Schaum / oder auch aus dem Erdreich im Grunde des Meeres entſtünden.

Es ſind viele der Meynung / daß dieſer Grüh ſey der Saamen aller anderen Fiſche / deswegen dann auch an einigen Orten die Fiſcherey deſſelben verboten. Aber es iſt vielmehr vermuthlich / daß es eine ſonderliche Species von Fiſchen ſey / ſintemahl ſie alle einander gantz gleich geſtalt. Im Fall es ſonſt der Saamen von allerhand Fiſchen wäre / ſo würde man unter ihnen auch einigen Unterſcheid warnehmen / und ein junges Hechtlein von einem jungen Barſe / Jäſe / Aale / Karpen / und ſo weiter erkennen können. Man könnte ſie ſonſt mit den Pygmæis vergleichen / ſintemahl ſie ſind wie die Zwerge unter denen Fiſchen. In der That wiſſen wir bey uns keine kleinere.

Sonſten brauchen einige betriegliche Fiſcher dieſen Vortheil / und verkauffen den Saamen von allerhand Weiß-Fiſch (als Plötzen / Güſtern / Roth-Augen / ꝛc.) unter dem Nahmen Grüh; Man kan aber dieſen falſchen leicht unterſcheiden / weil der wahre viel kleiner / und auch einträchtiger. Bey jenem aber ſpühret man unter denen Fiſchleins einige Ungleichheit / überdem wird der falſche geſchwinde groß /

der rechte aber bleibet ſtets klein. In der Spree und Havel / ſonderlich zu Spandow / da dieſe beyde Ströhme zuſammen kommen / wird der rechte Grüh im Frühling und im Herbſte häuffig gefunden / und mit einem gar engen Grüh-Netze gefangen. Er hat keinen übeln Geruch bey ſich / wie der Stint / ſondern iſt gut vom Schmack: Unter die geſunden Speiſen kan er doch nicht gerechnet werden / ſonderlich weil man Kopff und Gräten mit eſſen muß. Man ſiedet ihn aus der Butter / oder thut auch ein wenig Eßig dazu / ſo giebet es ein Gericht / welches ſeiner Neuligkeit wegen angenehm / und auf vornehme Tafeln geſtellet wird.

Gründlinge / Funduli, Fr. *Secheaux*, weil ſie ſich gerne am Grunde der Ströhme und Bäche aufhalten; An einigen Orten werden ſie auch **Schmerlen** / Gobiones Fluviatiles, item **Kreſſen** oder **Bach-Kreſſelein** / genannt; Sie bleiben allezeit klein / halten ſich Hauffen weiſe in Waſſern zuſammen / und ſchwimmen nicht gerne eintzeln; Sie leichen in Mertz / und ſeynd auſſer dem das gantze Jahr gut; Sie leben von Sandigen Grunde / von Würmlein / Mooß / und andern Waſſer-Gras. Galenus lib. 3. Aliment. rühmet ſehr Gobios littorales, die **Meer-Gründlinge** / welche ſich an Sandigen Ufern / und Felſigen Promontoriis aufhalten. Bey uns werden die in friſchen klahren Flüſſen und Bächen gefangene / denen die in Kothigen Grunde ſich aufhalten / vorgezogen. Ihre Bitterkeit benimmt man ihnen im kochen / wann man eine Hand voll Neſſel nimmt / und ſie damit ſchäumet / wann ſie ſieden. Die beſte Sauce über die Gründlinge iſt von Weinbeeren-Safft / und zerriebenen Eyern / oder auch ſüſſen Rohm; Sie ſchicken ſich auch wohl zum prägeln. In einigen vornehmen Küchen läſt man die Gründlinge ſich erſt in Wein zu tode ſauffen / ſiedet ſie hernach darinn ab / und iſſet ſie mit Wein-Eßig.

Grünländer und Samojeden; Dieſer Wilden ihre Speiſen ſeynd / wie Olearius in ſeiner Perſianiſchen Reiſe-Beſchreibung berichtet / Speck oder Thran von Wall-Fiſchen / oder See-Hunden / ferner allerhand getrucknete und friſche See-Fiſche / am meiſten aber groſſe Butten / allerhand Vögel / Renn-Thiere und ander Wildpret / imgleichen unreine Thiere als Füchſe und Hunde / welche ſie kochen / und Fiſch-Thran an ſtatt des Getränckes darzu gebrauchen / als welchen ſie höher als Wein achten; Wie an denen nach Dännemarck gefangen gebrachten wilden Grünländern zu erſehen geweſen / welche den beſten Trunck Rhein- oder Spaniſchen Wein / vor Fiſch-Thran ſtehen laſſen. Gleicher geſtalt haben ſie auch einen Abſcheu vor Saltz und Zucker. Truckene Stock-

Fi-

Fiſche alſo roh/ ſeynd ihre beſte Speiſe/ die ſie in Oehl oder Fiſch-Schmaltz eintuncken/ und davon eſſen. Die Töpfe in ihrem Lande machen ſie aus einem ſonderbahren Stein / der weich zu ſchneiden und auszuhöhlen iſt; Wann ein ſolcher neuer Topf ſich alsdann voll Thran gezogen / ſoll er gantz hart werden / und zum Kochen dienen. Ihre Meſſer ſeynd von Backen-Zähnen eines Meer-Fiſches. Ihre unſaubere Hände lecken ſie wie die Hunde ab/und freſſen gleich denen Hottentotten die Läuſe / die ſie in ihren Kleidern und Lumpen finden.

Wir erinnern uns hierbey der ſonderbahren Speis- und Lebens-Art ſieben Holländiſcher See-Leute / welche man auf denen Spitzbergen A. 1633. um daſelbſt zu überwintern / und die Beſchaffenheit dieſer Nordiſchen Gegend etwas beſſer zu erkundigen/ gelaſſen hatte. Dieſe/ wie ſie nun ihre kleine Haushaltung daſelbſt eingerichtet / und mit Speiſe und Tranck / ſo ihnen von denen Schiffen zurück gelaſſen worden / ſich genug verſehen hatten/ fiengen ſchon an den 16. Septembr. zu erfahren / daß ihnen alles was naß war / als Waſſer / Bier und anders gefrohre. Den 4. Octobr. muſten ſie das wieder aufgehaute/ohnerachtet es nur 4. Schritte vom Feuer lag/ von neuen befrohrne Bier/ in groſſen Eyß-Stücken aus der Tonnen hauen / und als man es geſchmoltzen / ſchmeckte es wie Waſſer. Ihre mitgenommene Milch muſten ſie auch in Stücken aus den Fäſſern hauen / doch behielt dieſelbige ihren Geſchmack / nachdem ſie etwas Wein und Zucker darunter vermiſchet/ohne dieſes aber ſtanck ſie. Am 21. Novembr. ſahen ſie den Tag gegen Süden noch ein klein wenig ſchimmern; Ihr Getränck war nunmehro ſo ſchlecht worden / daß es ſo viel Hackens und Schmeltzens nicht mehr wehrt war; So kunte auch niemand mehr wegen allzu groſſer Kälte im Bette bleiben / ſondern legten ſich an ein groſſes Feuer; Wann ſie von demſelben einen Schritt zurück traten/kunten ſie nicht bleiben. Es kamen vielmahl Bären vor ihr Zelt/ von welchen ſie etliche erſchoſſen. Am 25. Decembr. ſtyl. nov. kochten ſie zum Weyhnacht-Feſt einen Schincken und Hirſch-Fleiſch mit einer Brühe. Sie theileten etwas Wein / und einem jeden ein Stück Tobacks/ 7. Daumen lang/ mit einer Pfeiffen aus. Um dieſe Zeit kamen die Bären ſehr häuffig mit abſcheulichem Brummen an ihr Zelt / ſchnüffelten mit dem Maule an dem Schub-Loch / und legten ſich am Zelte ſchlaffen. Den 3. Januarii ſahen ſie wieder ein wenig Licht am Firmament. Den 5. dito gefrohre ihnen das Waſſer auf dem Stock-Fiſch nahe beym Feuer. Am 9. war die Kälte ſo ſtarck und ſtrenge / daß der Kachel Ofen nichts dagegen vermochte; Durch dieſelbe war das Holtzwerck ihres Gezelts dergeſtalt gezogen/ daß ſie vermeynten/

alle Bretter würden abſpringen. Wann einer aus einem Irrdenen Krug truncke / befrohre ihm der Bart an demſelben. Ihre Wein- und Eßig-Fäſſer waren bis auf den Grund gefrohren. Den 15 Januarii hatten ſie ſchon ſo viel Schein in der Lufft / daß ſie am Mittage in dem Pſalm-Buch leſen kunten. Nunmehro war der Frantz-Wein ein wenig aufgedauet / aber doch ſo kalt / daß ſie im Trincken beſorgten / die Zunge und Lippen / ja das Gefühle zu verlieren. Ihr Bier haueten ſie bey Stücken aus der Tonne / hiengen es an das Feuer / und trunck ein jeder nach ſeinem Belieben davon. Ihr Käſe war in kleine Stücke zerfrohren / alſo / daß er gantz von einander fiel. Am 28. Martii fiengen und tödteten ſie einen Wallruſſen. Den 31. dito kochten ſie deſſen Zunge / machten eine Brühe von Eßig und verzehrten ſie. Den 6. April. hielten ſie ihre Oſtern bey einem gekochten Schincken / und einer Schaale voll warmen Weins in Freuden. Dieſen Monaht war es noch ſo kalt / daß niemand aus dem Zelt gehen durffte / ſo wolte ſich auch keiner nach ſeiner Schlaff-Stelle wagen / aus Furcht zu erfrieren. Den 11. theileten ſie noch 2. Kannen mit Bier / und eine Schale mit warmen Wein unter ſich / um dabey die Spitzbergiſche Kirch-Meß zu halten. Im Majo begunte es gelinde Wetter zu werden / und am 17. dito kamen die Holländiſche Schiffe / die Ausgeſetzte abzuholen / worüber ſie hertzlich erfreuet waren; Dann ſie hatten 9. Monaht / weniger 5. Tage / an dieſem wüſten Orte ausgehalten / kamen demnach geſund wieder nach Hauſe / und waren viel glückſeeliger / als eine andere an denen Spitzbergen ausgeſetzte Parthey Holländer / welche alle an dem Scharbock geſtorben / und des folgenden Jahrs darauf von denen Schiffen / die dahin gekommen / noch in der Poſitur ſteiff gefrohren liegende gefunden worden / in welcher ſie geſtanden oder gelegen / als ihnen die Seele ausgefahren.

Grütz / Avenacea vel hordeacea Polenta, Fr. *Gruau d' avoine ou d' orge*, iſt mancherley / als **Gerſten-**, **Haber-**, **Weitzen** und **Buchweitzen-Grütz** / und wird ſehr häuffig in wohlbeſtellten Haushaltungen verbrauchet / entweder mit bloſſen Waſſer und etwas Butter / oder aus Milch / item, auch mit Fleiſch-Suppe / ja wol gar mit Wein gekocht. Der ſo genannte **Grieß** wird aus den beſten Weitzen gemacht / und iſt deſſen zweyerley Gattung / ein **grober** und ein **feiner Grieß** / nachdem nehmlich ſelbiger durch ein gröber oder klärer Sieb von der Kleyen abgeſondert wird. Den klaren oder feinen Grieß halten einige vor beſſer / weil er weniger Kleyen bey ſich haben ſoll / andere hingegen wählen den gröbern / weil er nicht ſo mehllicht / auch etwas körnichter iſt; Wir aber laſſen jeden ſeine

Weiſe

Weiſe. Nur dieſes iſt annoch zu erinnern / daß man ſich damit in keinen Uberfluß verſehen ſoll / weil er ſich nicht viel über ein Jahr hält / ſondern alsdann wurmicht wird / und folglich nicht wohl mehr zu genieſſen iſt.

Ein gut Eſſen aus Grieß zu machen: So nimm zwey Hand voll Grieß / thue ihn auf ein weiß Brodt / ſchlage drey Eyer darauf / hacks durcheinander / wo es ſich nicht will hacken laſſen / thue des Grieſſes mehr darzu / daß es fein trocken werde / rühre ihn unter eine heiſſe Milch / thue Butter und Saffran darzu / laß ihn ſieden / bis er dick und braun wird / alsdann beſtreue ihn mit Zimmet und Zucker / Item, thue Wein / Zucker oder Honig und kleine Roſinen in einen Hafen / ſetze es zum Feuer / laſſe es wohl heiß werden / ſchütte den Grieß darein / daß er eine gleiche Dicke bekomme / laß ihn wohl ſieden / thue Jngwer / Saffran und Butter daran / ſaltze es nach Gebühr / ſo iſt es recht.

Guineiſcher Mohren Mahlzeiten und Speiſen. Von ſolchen ſchreibet der Author der Beſchreibung des Landes Guinea folgendergeſtalt: Die Mohren dieſes Landes ſind vergnügt mit ein wenig Brodt / und können zu ihrer Koſt des Tages mit ein paar Stüver zukommen; Jhr gewöhnliche Speiſe iſt ein Topff Milhio oder geſcheelte Gerſten / welches ſie kochen / und an ſtatt des Brodts eſſen / im Fall ſie aber kein Milhio haben / nehmen ſie Jammes oder Battades, gieſſen etwas Palmen-Oehl / oder gekochte Kräuter-Suppe darüber / und genieſſen daſſelbe mit ein wenig ſtinckenden Fiſche; Gleichwol bilden ſie ſich ein / alsdann eine vortreffliche Mahlzeit gehalten zu haben / denn die meiſte Zeit haben ſie weder Fiſche noch Kräuter / Ochſen / Schaafe oder Hüner-Fleiſch kauffen ſie niemahls / es ſeyn dann hohe Feſt-Tage. Daß aber die Mohren mit ſo geringer Koſt verlieb nehmen / iſt nicht die Urſach / als wann ſie kein beſſer Fleiſch eſſen mögen / wann ſie es hätten / denn ſie wiſſen ſehr wohl was das beſte Gericht auf der Tafel ſey / wann ſie mit zu Gaſte ſeynd / da man ſagen ſolte ſie füllten den Leib vor drey Tage / ſondern eintzig und allein ihr ſchändlicher Geitz / weil ſie ſich einbilden / alles was Geld koſtet / ſey ihnen nichts nütze / ſondern gäntzlich ungeſund.

Wie nun auf obbemelte Art die unvermögenden und armen Leute ſich kümmerlich ernehren / ſo machen es die Reichen nicht viel beſſer / ausgenommen / daß ſie etwas mehr Fiſche und Kräuter eſſen; und wann ſie ſich recht was zu gute thun wollen / nehmen ſie etwas Fiſche / eine Hand voll Korn / mit einwenig Palmen-Oehl und kochen dieſes zuſammen in Waſſer / alsdann heiſſen ſie es Mallaget, und halten ſolches für ihr gröſſes Lecker-Bißlein / wiewol der Geſchmack nicht ſo

gar wiederlich / insonderheit denenjenigen so es gewohnet seyn / überdem auch hier zu Lande nicht ungesund ist.

Wie aber die Mohren sehr wenig im Essen seyn / als Trincken sie hingegen so vielmehr / und machen sehr viel Wercks vom starcken Getränckе / trincken daher alle Morgen Brandwein / ja wann sie auch nicht mehr als einen Stüver in ihrer Gewalt hätten / würden sie nichts destoweniger für drey austrincken / es sey Tag oder Nacht / so fertig und bereit lassen sie sich allezeit zum trincken finden; Welches wir insonderheit an unsern Haus-Genossen wahrgenommen / so ein gewisses Mittel ersonnen / unsere Keller des Nachts zu eröffnen; weswegen ihnen nichtes von Brandtwein / oder starcken Getränckе anzuverrauen ist / weil sie durchgehends / so Frauen als Männer den Trunck sehr ergeben / und wer es am besten kan / für den besten Mann gehalten wird / nicht anders als wann hierinn eine grosse Kunst verborgen / welcher auch ihre Kinder von drey oder 4. Jahren nicht unkündig seyn müssen.

Wann des Nachmittags der Palmen-Wein herbey gebracht wird / gehen die Reichen mit ihren Sclaven als wanns ihre Brüder und Mitt-Gesellen wären / auf öffentlichen Marckt / setzen sich rund herum auf einem Stuhl / und sauffen lustig herum / bis sie gantz besoffen seynd / da sie erst recht anfangen Caboceeres zu sauffen; das ist: Sie setzen ihre Calabassen oder Trinck-Geschirr an den Mund / lassen aber mehr als zwey Drittel des Getränckes über den Barth herunter lauffen / welches dann vor ein Zeichen eines grossen Prachts bey ihnen gehalten wird / zwar ist es nur Palmen-Wein der nicht viel kostet; In unsere Europäische Weine müssen sie es wol unterwegen lassen. Bey diesen ihren Sauff-Gelage schwätzen sie lauter unzüchtige Sau-Possen / worinnen diese bestialische Menschen ihr gröstes Vergnügen suchen. Bey des Königs-Tafel gehet es zwar etwas reputirlicher zu / ist auch kein Mangel an Essen und Trincken / es darff aber niemand aus seinem Geschirr trincken / als er allein / es wäre dann / daß es ein Geschirr von Metall wäre / welches er / so bald ein anderer den Mund daran gesetzet / wieder im Feuer ausglüen und reinigen lässet; Seine vornehme Hoff-Bediente / liegen rund herum um seiner Tafel auf der Erden / eben wie die Jagd-Hunde. Wann nun die Tafel verrichtet / und die Speisen abgenommen werden / empfangen solche diese Auffwärter / und seynd dabey verpflichtet / solche alle aufzufressen / damit es nicht das Ansehen habe / als wann sie des Königes Kost verachteten.

Im Tobackschmauchen seynd die Guineischen / wie auch fast alle andere Mohren unersättlich / sie machen ihre Pfeiffen aus einem Schilff-Rohr / welches wohl fünff oder sechs Fuß lang

lang iſt / und bis an die Erde reichet / in ſolcher ſtopffen ſie ein oder zwey Hand voll Toback / und ſetzen alsdann die Pfeiffe nicht eher vom Munde bis ſolche gantz ausgerauchet iſt ; Ja wann ein Mohr den letzten Heller noch im Beutel hätte / ſo wurde er ſich nicht entziehen / ſolchen viel lieber vor Toback als Brodt auszugeben.

Gurcken / Cucumeres, aut Anguriæ, (aus welchem Worte einige das gebrochene Wort **Gurcken** herleiten wollen ; wiewohl Anguria beſſer und eigentlicher eine Citrulle bedeutet) ſind unterſchiedlicher Arten / als : Cucumis ſativus vulgaris, Fr. *des Concombres, ordinaire* **Gurcken** / welche entweder gerade oder krumm / grün oder weißlich / glat oder rauch ; Und wann die Frucht reiffet / ſo wird ſie gelbe. Die weiſſen ſind etwas truckener / und haben dahero den Vorzug.

Cucumis ſativus major, Cucumis Turcicus, & ex Hiſpanico ſemine natus, **groſſe lange Gurcken.** Dieſe ſind nicht krumm / ſondern gerade / bißweilen eine halbe Elle lang ; Von Farben grün / oder gantz durch und durch weiß ; Von Schmack beſſer / oder doch nicht geringer als die gemeinen.

Cucumis flexuoſus, C. B. ſive anguinus, Lob. **Schlangen-Gurcken.** Dieſe werden auch ziemlich lang / aber allezeit krumm gebogen / wie eine Schlange / wiewohl ſie bey uns rahr ſind. Ihren Bauch oder Dicke haben ſie am Ende / alſo / daß ſie bey der Rancke am ſpitzigſten erſcheinen.

Von ihrem Temperament handelt Galenus lib. VIII. Simplic. und ſetzet es kalt und feucht im 2. Grad. Leget ihnen auch eine abſpühlende und Harn-treibende Eigenſchafft zu : ſaget aber dabey / daß ſolches von den Reiſſen zu verſtehen ; ſintemahl die Unreiſſen (welche doch insgemein gegeſſen werden /) hätten eine dicke Subſtantz. Gehöret alſo zu der Verdauung der Gurcken / theils eine gute Abwürtzung und Bereitung / theils ein ſtarcker geſunder Magen / auſſer dem ſind ſie nicht ſicher zu genieſſen.

Wie die faſt reiffe Gurcken mit Saltz-Waſſer / Dill oder Fenchel einzumachen / iſt genugſahm bekannt ; Es iſt aber eine andere zierliche Manier / welche ſich alſo verhält : Nehmet die Gurcken ab / wann ſie noch klein / und nur halben Fingers lang ſind / waſchet ſie rein / und leget ſie in eine Siebe / damit ſie wohl trucken werden. Darnach menget Saltz und grob-geſtoſſen Pfeffer unter einander ; Thut hinzu Muſcaten-Blumen / Nägelein / gantzen Pfeffer / Lorbeer-Blätter / Merrettig-Scheiben und Dille / leget eine Lage von dieſer Materie unten / darauf eine Lage Gurcken / und wechſelt damit ab / bis das Glaß oder Gefäß voll iſt. Darnach gieſſet ſcharffen und etwas abgeſottenen Wein-Eßig darauf / und beſchwe-

beſchweret den Deckel / ſo werden ſie nicht allein gut von Schmack/ ſondern behalten auch ihre Grüne/ und dauren ein gantzes Jahr.

Will man die Gurcken zum Salat haben / ſo muß man die allerzärteſten darzu ausſuchen / ſolche ſchälen / in dünne Scheiben ſchneiden / mit Saltz beſprengen / ein wenig damit ſtehen laſſen; Folglich/ ihr ſcharffes Waſſer zwiſchen 2. Tellern ausdrücken / und alsdann Eßig und guten Baum-Oehl darauf gieſſen / auch ſie wohl mit Pfeffer / als wodurch ihre Kälte etwas temperiret wird / beſtreuen.

H.

HAber / Avena, Fr. *de l' Avoine.* Haber iſt nach Galeni Meynung warm und trocken ungefehr im 1. Grad. Was den rohen Habern anbetrifft/iſt ſolcher eine Speiſe der Pferde und der Gänſe. Hingegen giebet die daraus gemachte Haber-Grütze bequeme Suppen / ſo wohl für Geſunde / als für die jenige/ welche einen rauhen Hals oder ſcharffe Bruſt haben / ſintemahl dergleichen Suppen mit Zucker-Candi oder Violen-Safft abgeſüſſet/ die Heiſerkeit und den Huſten ſehr lindert / und obwohl Dioſcorides an bemeltem Orte ſetzet/ daß der Haber-Brey den Leib anhalten könne. Caſp. Hoffmannus auch lib. 2. de medic. Officin. Cap. 230. der Meynung iſt / daß der Haber etwas adſtringire / ſo iſt daſſelbe doch von dünnen Haber-Suppen / ſonderlich die mit Corinthen abgemachet/ nicht zu verſtehen / als welche zu Erweichung des Leibes im Anfange der Mahlzeit nützlich gebrauchet werden können / ſintemahl des Habers natürliches Temperament durch die Zuthat des Waſſers / und anderer Dinge ſehr verändert wird.

Die Nahrung / welche der Haber dem Menſchlichen Leibe giebet / iſt geringer / und dienen daher dergleichen Tiſanen denen Febricitanten, welche man nicht ſtarck nehren will; wie auch das Haber-Brod denen gar fetten Leuten / die gerne abnehmen wollen. Vide hiervon ein mehres unter dem Worte **Brod.**

Haber-Wurtz / Tragopogon Purpureo Cæruleum Porri folio, **Bocksbart** / mit braunen Blumen / welcher in Garten muß gebauet werden/ ſonſt wächſt ein ander Geſchlecht mit gelben Blumen wild/ welches iſt Tragopogon Dioſcoridis; Man brauchet hiervon nichts als die Wurtzel / welche die Frantzoſen Salſifix, und wir Haber-Wurtz nennen; Sie iſt nach Matthioli Meynung warm und feucht im 1. Grad/ ſüß von Geſchmack/ mehret die Milch / dienet der Leber / und lindert den hitzigen Urin.

Man iſſet ſie aufgeſotten / und hernach geſchälet im Salat; Kochet ſie auch

auch an Fleiſch und Fiſche / und richtet ſie auch noch auf andere mehrere Arten folgender geſtalt zu:

Man ſiedet ſie / nemlich in Waſſer / ſchälet und würtzet ſie in einer Brühe / welche man von Butter / Saltz / Muſcaten / und ein wenig Wein-Eßig zubereitet. Dieſes alles thut man in eine Schüſſel / ſetzet ſie auf eine Glut-Pfanne / und rühret ſie / nachdem die Butter ſchmeltzet / mit einem Löffel fleißig um / darnach gieſſet man ſolches über die Zucker-Wurtzeln / und iſſet ſie / weil ſie warm ſeyn; Dann / wenn man ſie länger auf dem Feuer lieſſe / oder wieder aufwärmete / würde die Butter ſich klahren / und wie Oehl werden. Ihr könnet auch darzu ein wenig ſüſſen Rohm / wie bey den gelben Wurtzeln thun.

Spaniſche Haber-Wurtz / oder **Scorzonere**, iſt auch eine gar geſunde Wurtzel / und das gantze Jahr gut zu eſſen / weil ſie niemahls wie die andern Fäden ſetzen. Ihre Zubereitung iſt mancherley: Man ſchabet und wirfft ſie eine Zeitlang in friſches Waſſer / dann ihre Rinde iſt bitter / und färbet das Waſſer; Darnach kochet man ſie wie die gemeinen Zucker-Wurtzeln. Wann ſie gahr ſind / machet man eine Milch-Rohms-Brühe darüber. Will man Eyer-Dotter darzu thun / wird die Brühe deſto dicker und angenehmer ſeyn. Wann ſie nun wohl geſotten und ausgelecket / thut man Ochſen-Marck oder klein gewürffelt Speck daran / wie auch gute Fleiſch-Brühe / und läſt ſolche damit einkochen. So man nun davon eſſen will / machet man an ſtat ihrer Brühe / den Safft von einer gebratenen Hammels-Keule daran / und würtzet ſie mit Citronen und Orangen-Safft / oder zum wenigſten mit ein wenig Wein-Eßig / und reibet alsdann Muſcaten darüber. Man thut ſie auch an ſtat der Peterſilien-Wurtzeln in Fleiſch-Suppen / und fricaſiret ſie wie die rothen Rüben. Man backet ſie auch wie die Zungen in Mehl / oder kehret ſie in einem dünnen von Mehl / Eyer-Dottern / weiſſen Wein / und etwas ſaltz gemachten Teig um / und betropffet ſie / wenn man ſie aus der Pfannen nimmt / mit ein wenig Orangen-Safft; Auch iſſet man ſie im Salate mit Oehl oder Butter. Man richtet ſie auch zu wie die Paſtinacken. Wann ſie nun alſo eingemachet gelegen / trocknet man ſie wie die Pflaumen und Apricoſen / in warmen Stuben / und bewahret ſie in Schachteln. Sie ſeynd der Geſundheit ſehr nützlich / erhalten das Hertz munter / und vertreiben auch die Gicht.

Wilde Haber-Wurtz findet man das gantze Jahr auf etzlichen Wieſen / und zwar alsdann / wann ihr Kraut hervor zu kommen beginnet / ehe ſie Saat ſchieſſen. Dieſe ziehet man aus der Erden / und nachdem man ſie in Waſſer geſotten / machet man darüber eine Brühe / wie an die Aſperges.

Hachis de Chair de Poiſſon, vide Gehacktes.

Hamation, vide *Condimenta*.

Hafen / Olla, Fr. *un Pot de Terre*, wird in Ober-Teutſchland ein zum Kochen gebrauchter Topf / die Töpfer aber / die ſolche machen / Hafners genannt. Es ſeynd aber ſolche Töpfe / ſowol der Capacität / als Form nach / unterſchieden. Nach jener hat man Häfens in welche ein oder mehr Maaß auch weniger gehen / welche nach ſolchen auch im Preiß unterſchieden werden / daß man ſie ein oder zwey Dreyer-Creutzer- und Groſchen-Töpfe nennet. Nach der Form differiren ſie / daß etliche Füſſe oder 3. Stollen haben / daher ſie auch Stollen-Hafen genennet werden ; Andere aber platt unten auf dem Boden ohne Füſſe ſeyn. Beyde ſeynd gut zum Kochen / dieſe Letztere aber halten am längſten / weil / ſo bald als an jenen die Beine abgebrochen / ſolche nicht mehr brauchbar ſeyn.

Der Einkauff dieſer Häfens oder Töpfe (von deren Küchen-Gebrauch und moraliſchen Anmerckungen wir unter dem Wort Töpfe ein mehres gehandelt haben) geſchiehet entweder zu gewiſſen Jahr-Marckt-Zeiten / da frembde Töpfer häuffig in die Stadt mit gantzen groſſen Fuhren Töpfer-Waaren / gemeiniglich aber um Johanni kommen / und alsdann etwas wohlfeiler / als die Einheimiſche geben ; Dahero auch die Haus-Mütter alsdann eine ziemliche Proviſion von Töpfen / damit ſie eine Zeitlang in ihrem Hauſe auskommen können / einzukauffen pflegen ; Oder man holet täglich / was man nöhtig hat / von denen einheimiſchen Hafnern / welche ſich nicht allein befleißigen / ſaubere Töpfe zu machen / ſondern auch unterſchiedliche andere Küchen-Gerähtſchafften / als Eyer-Käß-Formen / Lampen / Caſtrollen / Brat-Pfannen / Schüſſeln / Teller / Krüge / und dergleichen verfertigen / ohne welche in groſſen Küchen und Haushaltungen nicht fortzukommen / und nur dabey zu beklagen iſt / daß der ſo genannte Niemand jährlich ſehr viel unter denen Häfen Schaden thut / und grauſam darunter rumoret / alſo daß die Haus-Mutter von einer Jahr-Marckts-Zeit zur andern genug einzukauffen / und neue anzuſchaffen hat. Daher auch etliche auf die eiſerne und kupferne inwendig verzinnte Töpfe / weil ſolche länger halten / gekommen ; Wiewol ſie mehr Geld anzuſchaffen koſten / auch ſo weiß und ſauber das Rind-Fleiſch nicht als die Irrdene Töpfe kochen. Von welcher Art einsmahl zu Penick in Meiſſen ein ſo groſſer Topf ſoll zu ſehen geweſen ſeyn / der drey Eimer Bier gehalten ; In welchen ein Hertzog in Sachſen auf einer Leiter geſtiegen / und als er wieder heraus zu ſteigen nicht die Mühe nehmen wollen / in ſelbigen ein Loch geſchlagen / und alſo dieſe Rarität zerbrochen hat / wie Dreſſerus in ſeinem Städte-Buch ſchreibet. Weil

Weil aber auch die Hafners-Arbeit ſich auf das Verfertigen der Kachel-Oefen erſtrecket / als ſiehet man gemeiniglich auf den Dörffern und in kleinen Städten groſſe Waſſer-Häfen in ſolchen eingemauret / in welchen man immerfort warmes Waſſer haben kan / zu groſſer Commodität der Köchinnen und Bauers-Leute / welche deſſen offt benöhtiget ſeyn. Vide ein mehres unter dem Wort Töpfe.

Hagebutten oder **Hiefen** / von einigen auch **Wiepen** genannt; Iſt eine rothe Frucht voller Steinlein / welche auf dem wilden Roſen-Strauch wächſet. Man hat deren auch eine Art in denen Gärten / Roſa ſylveſtris fructu maximo, **Garten-Wiepen** / an welchen die Früchte faſt ſo groß als Caſtanien ſind.

Das Temperament dieſer Wiepen oder Hagebutten iſt kalt und trucken im 1. Grad / und wiewol ſie zuſammen ziehen / ſo haben ſie doch zugleich eine durchdringende Krafft bey ſich; Daher ſelbige / als eine Stein-treibende Artzeney / ſehr berühmt ſind.

Rohe können ſie nicht wohl genoſſen werden / ſondern nachdem der Saame oder die Kerne heraus genommen / wird das Fleiſch an der Lufft abgetrucknet / hierauf gekochet / abgezuckert / und als ein Neben-Eſſen aufgeſetzet.

Hals / Collum, Fr. *le Col*, iſt / im weiten Verſtande genommen / der Weg / durch welchen die Speiſen aus dem Munde in den Magen verſchlucket werden; Daher ſich jener Schlemmer einen langen Kranichs-Hals gewünſchet / damit er die wohlſchmäckende Speiſen deſto länger ſchmäcken möchte. Dieſes iſt der Weg / durch welchen ſo manche Schlöſſer / Häuſer und Land-Güter / groſſe Capitalia und vor-erworbene Güter / durch prächtiges und koſtbahres Tractiren / gejaget werden; Daher das Sprichwort: Alles durch die Gurgel jagen; Seinen Hals mit Delicateſſen füllen / und dergleichen gekommen / welches jenen luſtigen Kopf bewogen / von einem / der all das Seine mit Schlemmen durchgebracht hatte / Schertz-weiſe zu ſagen: Er müſte einen guten Magen haben / weil er gantze Häuſer (verſtehe die er verkaufft und verfreſſen hätte) verdauen könte. Damit aber der geneigte Leſer deſto beſſer erkennen möge / wie enge dieſe Paſſage, und wie ſie eigentlich beſchaffen ſey / durch welche ſo viel täglich herdurch gejaget wird / ſo wollen wir eine kleine Anatomiſche Beſchreibung des Halſes kürtzlich anſtellen.

Es iſt aber ſolches der Theil / welcher unmittelbahrer Weiſe unter dem Kopf iſt / und die Lufft- und Speis-Röhre in ſich beſchlieſſet. Die Lufft-Röhre Aſpera Arteria ſeu Trachea genannt / iſt ein Canal, welcher ſich bey dem Zungen-Bein anfänget / und bey dem vierten Rück-Grads-Wirbel in 2. Aeſte /

den rechten und lincken/zertheilet wird/ welche gleich in die Lunge gehen / und viel kleine Aeste (die sich allenthalben in denen Bläslein/aus welchen die Lunge bestehet/ endigen) von sich geben. Sie ist aus viel krosplichten Ringen zusammen gesetzt / welche gegen der Speis-Röhre häutig sind/damit man im Hinunter-Schlucken grosser Stücke nicht erstricke. Sie wird mit einer doppelten Vergaments-Haut bekleidet/davon die äussere von dem Seiten-Fell / die innere von dem Gaumen herkommt; Diese ist jederzeit mit einer Feuchtigkeit/ welche von denen Drüslein/so unter ihr liegen / abgesondert wird/ überzogen/ damit es von der Lufft/so aus der Lungen zurück geführet wird / nicht zu sehr ausgetrocknet werde.

Die Lufft-Röhre wird unterschieden in die Lufft-Kammern und Lufft-Kehle ; Jene ist der unterste Theil/ Bronchia. Der obere Theil/ Larynx, ist aus 5. absonderlichen Krösperln zusammen gesetzet ; Die erste wird genannt/ die Schild-förmige/Cartilago scutiformis, derer vorderer Theil der so genannte Adams-Apfel / oder das Gürgelein heist / so in dem Halse bey den Männern gesehen wird ; Die andere ist die Ring-förmige / annularis ; Die dritte und vierte/ indem sie durch Hülffe einer Haut zusammen gesetzet/ machen die Gieß-Kannen-förmige/ gutturni formis , zwischen deren Ober-Zusätzen ein Spalt sich findet / welcher von der fünfften Krösperl/Epiglottide, so wie ein Zünglein formiret ist/ bedecket wird/ absonderlich im Hinunter-Schlucken/ da es von denen Speisen / welche über selbige als über ein Brücklein gehen / niedergedrucket wird / damit nichts in die Lufft-Röhr fallen oder kommen möge. Wie es sich aber im Essen und Verschlucken der Speisen zuschliesset / also schliest es sich hergegen im Reden wieder auf; Woraus folget / daß es gefährlich sey/ zugleich reden und schlucken wollen: Nemo enim potest simul flare & sorbere ; Es kan niemand zugleich blasen und einschlucken ; Weil sonst leichtlich etwas in diese Lufft-Röhre/ oder wie es die Teutsche nennen/ in die unrechte Kehle kommen/ und den Menschen ersticken könte.

Die Speis- oder Eß-Röhre ist derjenige Canal, welcher neben der Lufft-Röhre liegt / und dem Magen die in dem Munde gekäuete Speise zuführet. Man möchte ihn ein Stück des Magens/ welches bis in den Mund herauf gehet/ selbsten nennen ; Wie es dann auch Adern hat / dadurch es die Speise anziehet / und dabey immer feucht ist/ damit die Speise desto glätter hinunter gehe ; Worzu oben die 2. Mandeln im Halse viel helffen/ als welche Speichel und Feuchtigkeit von sich geben ; Dergleichen in der Mitten der Brust noch andere 2. seyn/ Glandulæ genannt/ die gleicher gestalt viel Feuchtigkeiten von sich geben. Aus welchen allen die allein weise Allmacht des Schöpfers genugsam

ſam zu bewundern ſtehet / und billig dem Geſchöpfe obliegen will / desjenigen / was GOtt zum mäßigen und nohtwendigen Gebrauch ſo künſtlich geordnet / nicht ſo unmäßig und ſündlicher Weiſe zu misbrauchen; Zumahl / da es im Sprichwort heiſſet: Per quod quis peccat, per idem punitur & idem. Hat einer nun viel mit den Hals durch Freſſen und Sauffen geſündiget / ſo mag er auch die Gebrechen / welche dem Halſe dadurch zuſtoſſen können / vor lieb nehmen; Oder gar gewärtig ſeyn / daß / wann er ſich durch den Hals allzuvoll geſoffen / er den Hals gar darüber breche / und alſo ein Ende mit Schröcken nehme.

Hameln / Vervices, Fr. *des Moutons*, von ſolchen / und ihrer Zubereitung in der Küchen / ſiehe eine ausführliche Beſchreibung unter dem Wort Schaafe.

Hand-Waſchen / **— — Waſſer** } vid. Waſchen.

Hänffeling / vide Kincken.

Häſeling / Squalus minor, gleichet dem Döbel / nur daß er viel kleiner / und nicht viel länger als ein groſſer Hering gefunden wird. In dem Oder-Strohm / wie auch in der Doſſe / welche ſich in die Havel ergieſſet / iſt er ſehr gemein; Er iſt weich von Fleiſch / ziemlichen Geſchmacks / und etwas ſchärffer als der Döbel / wird jedoch unter die geſunden Fiſche nicht gerechnet / iſt auch beſſer zum Sieden als zum Braten.

Haſel-Hüner / Gallinæ Corylorum (weil ſie unter den Haſel-Stauden ſich aufhalten / von deroſelben Augen und Zäpflein / ſo lange ſie ſelbige haben können / ſich nähren / und auch ihre Jungen darunter aushecken) werden auch Gallinæ Ruſticæ, Attagenæ, Fr. *des Francolins*, oder *Poules de Bois* genannt. Sie ſeynd etwas gröſſer als ein Rep-Huhn / gantz bunt und zierlich / der Schnabel iſt kurtz und ſchwärtzlich / der Schwantz länger als am Rep-Huhn / auch bunt wie der Rücken / und beſtehet aus 15. Federn / welche am Ende grau-blau / die Bruſt iſt roh-färbig eingeſprengt / der Bauch iſt weiß.

Sie haben ein weiſſes / mürbes und ſehr geſchmackes Fleiſch / welches wärmet / trucknet / und viel und gute Nahrung giebet / die leicht verdauet wird / und keinen Unrath nach ſich läſt. In Summa, es iſt ein Wildpret / mit welchem man einen Fürſten bewirthen kan.

Haſel-Nüſſe / vide Nüſſe.

Haſen / Lepores, Fr. *des Lievres*, ein bekanntes Wildpret; Man hält von ſolchen diejenige / die im Januario fallen / wann ſie halb gewachſen ſind / vor die beſten. Wann ein Haaſe in ſeiner vollkommenen Gröſſe iſt / und man zweiffelt / ob er alt ſeyn möchte / ſo ziehet man ihm die Ohren von einander / giebet das Fell

nach/ ſo iſt es ein Anzeigen/ daß er jung; hält es aber feſt/ ſo zeugt es/ daß er alt ſey. Man ziehet ihnen das Fell ab/ ſie ſeyn gleich jung oder alt/ ſpicket ſie/ und brät ſie an einem Spieſſe; zuvor aber reibet man ſie gern mit ihrer Leber/ daß ſie roht werden; Es ſchicket ſich auch hierzu ſüſſe Brühe am beſten. Das beſte Bißlein an dem Haaſen ſind die Keuhlen/ ſonderlich das Bein/ das am Rücken hanget; Der Rücken iſt auch vor ein gut Stück zu achten. So kan man auch die Haaſen mit einer kurtzen Brühe ſloven/ und entweder mit/ oder ohne Knochen in eine von groben Teig gemachte Paſteten ſetzen/ ſo man ſie weg ſenden will. Will man ſie aber warm oder kalt eſſen/ kan man ſie in einem feinen Torten-Teig ſchlagen; etliche laſſen ſie einen halben Tag im Eßig liegen ehe ſie ſolche an dem Spieſſe ſtecken.

Insgemein wird das Haaſen-Wildpret vor trucken gehalten/ und daß es ſchwer und melancholiſch Geblut mache/ den Leib verſtopffe/ ja Leber und Miltz verhärte; Andere machen hingegen einen Unterſcheid zwiſchen den Sommer- und Winter-Haaſen/ und wollen jene wegen der vollen Weyde die ſie alsdann genieſſen/ dieſen vorziehen/ wiewol auch die Kohl-Haaſen keines weges zu verachten ſeyn/ und zu allerzeit ihr Fleiſch vor ein delicates Eſſen paſſiren mag/ welches überdem auch ſchön machen ſoll/ dahero/ wie Lampridius erzehlet/ Keyſer Alexander Severus alle Tage Haaſen gegeſſen/ und Martialis lib. 5. Epigr. 30. ſpottet ſeine Galliam, daß ſie/ weil ſie heßlich war/ niemahls einigen Haaſen müſte gegeſſen haben. Dieſes iſt gewiß/ daß die Haaſen das erſte Jahr am geſundeſten/ im andern ſchon geringer/ in denen folgenden aber wenig taugen; Daher die Frantzoſen ein Sprichwort haben: Les vieux lievres, & oiſons, ſont une viande des denions.

Von den Theilen des Haaſens reden die Jäger auf eine ſonderbare Sprache/ ſintemahl des Haaſens Haut ein Balg/ die Füſſe Läuffe/ die Ohren Löffel/ die Augen Sehers/ die Haare Wolle genennet werden/ welches wir darum bey dieſen und andern Wildpret anführen/ weil es einen galanten Tiſch-Gaſt/ ſonderlich in Betrachtung des Orts und der Perſonen/ wo/ und mit welchen er ſpeiſet/ nicht übel anſtehet/ ein jedes Ding mit ſeinen einmahl recipirten Terminis zu benennen.

Einen Haaſen in einer Brühe zu kochen:

So nimm Waſſer/ ein wenig Eßig und Haaſen-Schweiß/ ſchneid Brodt darein/ ſetze es zu dem Feuer/ rühre es wohl um daß es nicht ſtinckend werde/ dann ſchäle Zwiebeln/ die ſiede in Waſſer/ daß ſie weich werden/ und doch dabey einſieden/ reibe ſie hernach klein/ gieſſe Wein daran/ ſo viel von nöhten

nöhten ſeyn wird; Dieſes alles thue über dem Haaſen / würtze ihn mit Pfeffer / Jngwer und Negelein / laſſe es ſieden / bis es recht wird.

Auf eine andere Manier.

Brate einen Haaſen auf den halben Theil / alsdann ziehe ihn vom Spieß / haue ihn zu Stücken / thue ihn in eine Pfanne mit Eßig / Haaſen-Schweiß und geriebenen Pfeffer-Kuchen / rühre es um / daß es nicht zuſammen lauffe / laſſe es wohl ſieden / hacke geſchelte Zwiebeln klein / thue es in einem Tiegel / und röſte Schweinen Fett fein braun ab / laſſe das Schmaltz wieder davon ſeyhen / thue das andere zum Haaſen mit Pfeffer / Jngwer und Negelein / und laſſe es ſieden.

Item. Siede einen Haaſen in Waſſer / nimm von deſſen Brühe / und weiche drey geröſtete Schnitten Brodt darein / treibe es durch / nimm / hernach eine Zwiebel und einen Apfel / hacke es klein / und röſte es im Schmaltz / gieſſe die Brühe mit dem geröſteten Brodt daran / pfeffere es / laſſe einen Sud thun / und gieſſe es über den Haaſen.

Haaſen in einer Paſteten.

Brühe den Haaſen mit halb Wein und Eßig ab / ſpicke ihn / doch daß der Speck nicht ſo lang herauſſen ſtehe / wie an einem gebrahtenen Haaſen / würtze ihn wohl mit Pfeffer und Jngwer / auch Negelein / du magſt auch Limonien darzu thun / mach ihn hernach zu rechte wie ein Haaſe ſeyn ſoll.

Haſen-Oehrlein; Eine ſo genannte Art von Back-Werck zu machen: ſo nimm gute Milch thue ein Stück Schmaltz darein / rühre es an mit feinen Mehl / mache einen Teig daraus / rolle ihn / jedoch nicht zu dünne / thue auch etwas Zucker darunter / ſchneide ihn über zwerch / backe es hernach aus / und rühre es wohl in der Pfannen / ſo lauffen ſie auf. Oder nimm einen Löffel oder etliche voll Milch / thue ein wenig Saltz daran / mache einen Teig mit Eyern an / rolle ihn dünne aus / lege ihn zweyfach zuſamen / formire wie Haſen-Ohren davon / lege ſie in heiß Schmaltz / backe es aus / und beſtreue ſie mit Zucker und Zimmet.

Haus-Frauen / Haus-Mütter oder Wirthinnen; Dieſe diſtinguiren wir in hohen und geringern Stande / jene überhebet ihr hoher Stand von denen Beſchwerlichkeiten / welche die Auffſicht über Küch und Keller mit ſich zu führen / geringern bürgerlichen Standes Haus-Müttern hingegen aufzubürden pfleget / weil jene gnugſame Hoff-Bediente haben / und die Beſorgung ihrer Tafel auf ſolche ankommen laſſen / wiewol ſich darum viel groſſe Fürſtinnen nicht entzogen / von der Koch-Kunſt einige Wiſſenſchafft / von der Deſtillir- und Artzeney-Kunſt aber groſſe Experientz zu ihrer eigenen Bedurffniß zu haben; Wie dann noch das ſo genannte Eau

de

de la Reine d' Hongrie, oder der Königin von Ungarn Waſſer / das Marggräfinnen Pulver und andere dergleichen Specifica mehr / ihren Urſprung und Erfindung Durchlauchtigſten Frauen-Zimmer zu dancken haben. So wollen ſie auch in der Koch-Kunſt nicht unerfahren ſeyn / alſo backte die Fürſtin Sara aus 3. Maaß Semmel-Mehl Kuchen vor die drey Männer die ihren Herrn dem Abraham / wie er ſaſſe in der Thüre ſeiner Hütten / im Hayn-Mamre / erſchienen. Wie zu leſen im 18. Capitel des erſten Buch Moſis / ungeacht ihr Herr 318. in ſeinem Hauſe gebohrne Knechte hatte / die zu ſeinen Dienſten ſeyn muſten / bey welchen / wie leicht zu erachten / auch nicht wenige Mägde werden geweſen ſeyn / welche die Sara hätte gebrauchen können / wann ſie nicht viel lieber ſelbſt ihre vornehme Gäſte mit eigener Auffwartung hätte bedienen wollen. Die Königliche Princeßin Thamar des Ammons Schweſter / nahm vor ihres Bruders Augen einen Teig und knettete ihn und ſods und kochte ihm ein Gemüſe / welches ſie auch ſelbſt angericht und ihme vors Bett gebracht. Wie hiervon ausführliche Meldung geſchicht im 2. Buch Samuelis am 13. Capitel. Denen Groſſen und Vornehmen im Volck Iſrael verkündigte GOtt / daß ihre Töchter des Königs Köchinnen und Beckerinnen ſeyn würden. Solcher geſtalt entziehen ſich noch heutiges Tages viele Fürſtliche Hände nicht / theils aus Luſt dieſes oder jenes Gerichte in der Küche ſelbſt zu verfertigen / theils in denen Hoſpitälern aus ſonderbahrer Devotion denen Armen ihre Speiſe zubereiten / auch wohl gar Sorgfalt über ihre Hoff-Küchen zu tragen / daß in ſolchen alles ordentlich zu gehe / die Meyereyen wohl abgewartet / und davon das Benöhtigte zur Hoff-Küche geliefert / oder auch ſonſt nützlich angewand werden möge.

Inſonderheit aber iſt desfals die Aufſicht bürgerlichen Stands-Perſohnen über ihre Haushaltungen befohlen. Daher auch Salomon / wann er ein tugendſahmes Weib beſchreiben will / von ihr unter andern rühmet / ſie ſtehe des Nachts auf / und gebe Futter ihrem Hauſe / und Eſſen ihren Dirnen. Sie dencke nach einen Acker / und kauffe ihn / und pflantze einen Weinberg von den Früchten ihrer Hände. Sie ſchaue wie es in ihrem Hauſe zu gehe / und eſſe ihr Brodt nicht mit Faulheit. Sie werde gerühmet von denen Früchten ihrer Hände / und ihre Wercke werden ſie loben in den Thoren.

Dieſer Salomoniſchen Lob-Reden machen ſich nun wol ohn einiges Widerſprechen unter allen Nationen heutiges Tages am meiſten würdig unſere Teutſchen Frauen / dann von denen Aſiatiſchen und Africaniſchen nichts zu melden / (welche ihrer Männer Eyferſucht halber immer in ihren Zimmern

mern müſſen eingeſchloſſen bleiben/ damit ſie von keinen Menſchen geſehen werden; Auf welche Weiſe ſie dann wenig der Küchen u. des Kellers wahrnehmen können/) auch nicht der Americaniſchen/ welche auſſer denen daſelbſt etablirten Europäiſchen Frauens meiſtentheils barbariſcher Natur/ wie ihre Männer ſeyn. So iſt von denen Spaniern und Portugieſen bekannt/ wie ihre Weiber faſt auf Türckiſche und Perſianiſche Manier eingeſchloſſen leben müſſen/ und da ſie ohne dem wie ihre Männer großmühtig/ und auch die Spaniſche Haushaltungen ohne dem nicht viel auf ſich haben/ alſo wenig vor ſie in denen Küchen zu thun ſey. Die Frantzöſinnen möchten ſich noch etwas angreiffen/ allein vieler derſelben ihre unordentliche und zimlich unreinlich geführte Haushaltungen liegen bey denen die wir in Teutſchland täglich vor uns ſehen/ am Tage. Die Engliſchen Weiber ſeynd in allzu groſſer Veneration bey ihren Männern/ daß ſie ſich viel um Küch und Keller bemühen ſolten. Die Holländerinnen haben zwar den Nahmen ſtattlicher Haushalterinnen/ allein mehr in der Propreté ihrer Häuſer/ als daß ſie die Prunck-Küchen und Feur-Heerde mit vielen Eſſen kochen unſauber machen ſolten. In Schweden und Dännemarck iſt es noch etwas/ weil ihnen das Land ohne dem in Abondantz Victualien ausliefert. Italien iſt gleich geartet wie Spanien/ und die Italiäner ſeynd darzu ſehr ſobres und ſparſam. Die Pohlniſche Haushaltungen ſeynd bekannt/ daß alſo unſern Teutſchen Frauen der Ruhm guter Haus-Wirthinnen allein/ was die Univerſalität anbetrifft/ überbleibet/ und iſt unter gemeinen Bürger-Leuten allbereit das Sprichwort ein geriſſen/ daß das Mädgen welches ſoll verheyrahtet werden/ unter andern auch die Qualität habe/ daß es ein gutes Stück Eſſen/ (ſolte es auch nur ein guter Kohl und Suppe ſeyn) kochen könne; Und weil in Teutſchland ſo viel Manns-Köche nicht als in andern Ländern gehalten werden/ ſo iſt das kochen denen Weibs Perſohnen deſto gewöhnlicher/ dahero in vielen groſſen Ober-Teutſchen Wirths-Häuſern eine gute Wirthin/ mit ihren wohl abgerichteten Mägden/ dasjenige verrichtet/ was an manchen Fürſtlichen Hofe kaum etliche Ober- und Unter-Köche thun können; Ihre Speiſen ſind alle delicat und ſchmackhafftig zugericht/ auch denen Töchtern ſelbſt die etwas von Condition ſeyn/ ſtehen/ ſo lange ſie noch unverheyrahtet/ gewiſſe Schulen offen/ da ſie hingehen/ und kochen lernen können.

Von denen Pflichten ſelbſten einer rechtſchaffenen Hauß-Mutter/ was Küch und Keller betrifft/ nur etwas zu gedencken/ ſo wird/ was das Getränck anbelanget/ ihnen in denen Wein-Ländern die Aufſicht auf das Weinleſen und kälcern/ in denen Bier-Ländern

aber auf das Brauen wohl meiſtentheils anbefohlen. In der Speiß- und Vorraths-Kammer / und in der Küchen / ſorgen ſie / daß zu rechter Zeit eingeſchlachtet / das Obſt getrucknet und eingemacht / allerley Zugemüſe bey Zeiten angeſchaffet / und der Vorrath an Victualien durch Saltz / Rauch / Zucker und Lufft wohl conſerviret / das täglich benöthigte in der Küchen wohl zugerichtet / und reinlich zu Tiſche gebracht / das überbliebene wohl conſerviret / zu anderer Zeit wieder angebracht / und nichts verwahrloſet werde ; Zu welchem Ende einige derſelben / die keine eigene Ausgeberinnen und Beſchlieſſerinnen halten / die Schlüſſel zu der Speiß-Kammer / Keller und andern Gemächern / in welchen Victualien liegen / ſtets an der Seite haben / mit ſolchen ſelbſt auf- und wieder zuſchlieſſen / und das benöthigte ausgeben / das überbliebene aber wieder verwahren; Sie verſtehen die Speiſen ſelber wohl zuzurichten / und dürfen ſich desfals von ihren Köchinnen nicht erſt belehren noch beſchimpffen laſſen; Sie wiſſen mit wenigen und mit vielen auszukommen / und ordinaire und extraordinaire ihre Tafeln anzurichten / und ſich und ihren Mann dadurch Ehre bey Einheimiſchen und Fremden zu erwerben.

Dieſes alles von denen Pflichten einer rechtſchaffenen Hauß-Mutter noch beſſer auszuführen / denen angehenden und unerfahrnen aber einen ſo viel beſſern Unterricht ihrer obliegenden Verrichtungen halber zu geben / wollen wir hier einrücken / was Herr Wundſch in ſeinem Memoriali Oeconomico Requiſito XX. von denen Hauß-Wirthinnen in ihren Haußweſen ſchreibet / ſeine Worte davon lauten p. 282. & ſeqq. als folget:

Recht und wohl haben die Alten zu ſagen pflegen / daß eine vollſtändige Haußhaltung bey einem guten Wirthe und bey einer guten Wirthin / nebenſt einem guten Ochſen beſtehe. Was nun die Hauß-Mutter an ihrem Theil belanget / ſo gibt ihr auch Ariſtoteles libro primo oeconomicorum ihre ſonderliche Reguln und Leges. Darunter die erſte iſt / daß ſie über alle die / ſo im Hauſe ſind / gebiethe / allein den Mann ausgenommen. Die andere / daß ſie ohne Wiſſen und Verwilligung des Mannes / niemand in ihrem Hauſe ſoll laſſen ein- und ausgehen. Die dritte / daß ſie die Heimligkeiten ihres Hauſes gegen niemand / es ſey auch wer es wolle / entdecke. Die vierte / daß ſie ſich in Kleidung und allen Hauß-Unkoſten / nach ihrem Stande und Vermögen des Hauſes richte. Die fünffte / daß ſie ihre Kinder / Söhne und Töchter weißlich und mit Glimpff auferziehe / unterrichte und anführe / ſie nicht laſſe müßig gehen / nicht umher ſchweiffen / ihnen unflätige Worte / ärgerliche Lieder / und alle Geſellſchafft / dadurch ſie möchten verführet werden / mit Fleiß verwehre.

Die

Die ſechſte / daß ſie ſich nicht in ihres Mannes Geſchäffte / ſo er auſſerhalb der Haußhaltung haben möchte / viel weniger aus Fürwitz in fremde oder gemeiner Stadt-Geſchäffte einmenge. Die ſiebende / daß ſie niemahls müßig ſey / ſondern allezeit die Nadel oder Spindel in der Hand habe. Sie ſoll auch / weder ihren Töchtern noch ihren Mägden zulaſſen / die Hände in den Schooß zu legen. Sintemahl die Erfahrung bezeuget / daß der Müßiggang eine Anreitzung iſt zu allem Ubel und Unfall. Die achte / daß ſie nicht zänckiſch ſey gegen den Nachbarn / nicht verläumdiſch oder aufrühriſch / dem Manne auch nicht widerrede / nicht verthuiſch / nicht unflätig in Kleidung / aber auch nicht zu wohl geputzet / ſondern erbar gekleidet nach ihrem Stande.

In der Stadt Colenis, in Phrygia gelegen / wohnete einer mit Nahmen Pythius, aus dem Lande Lydia gebürtig / derſelbe / wie er ſich gantz und gar im Gelde und Gold-Berg-Werck vertieffet hatte; alſo trieb er faſt alle Einwohner ſelbiger Stadt dahin / daß ſie Gold graben muſten / dahero die Leute nicht anders als ſolcher Arbeit obliegen kunten. Dieſem Ubel halff ſeine Ehe-Frau mit einem ſonderlichen Griff ab. Denn / als er einsmahls nicht zu Hauſe war / ließ ſie ſo wohl den Tiſch / als auch alles Tiſch-Geräthe ſtatlich vom Golde machen; Ja auch endlich denen jenigen Speiſen / die ihr Ehe-Mann gerne aß / vom Golde eine Form und Geſtalt geben. Als er nun wieder zu Hauſe kahm / und es jetzt Eſſens-Zeit war / wurde der güldene Tiſch geſetzet / und all das andere güldene Tiſch-Geräthe herbey gebracht. Uber dieſem herrlichen Spectacul weidete zwar dieſer Gold-geitzige Mann eine Zeitlang ſeine Augen / als aber endlich der Magen anklopffete / hieß er auch Eſſen auffſetzen; Hierauf wurden güldene Speiſen (die vom Golde den Speiſen gleich formiret waren) aufgeſetzet / als Schau-Gerichte; dieſelben ſchauete Pythius an / ward hierüber endlich zornig / und hieß ſolche Speiſen auftragen / ſo man eſſen könte. Da ſprach ſeine Ehe-Frau: Meyneſt du nicht / lieber Pythi, nachdem du nach nichts anders / als nach Golde trachteſt / daß der Acker-Bau gantz hinten an geſetzet werde / und deine Bürger in Hungers-Noth gerathen / ja für Hunger endlich ſterben müſſen / wo du alſo / wie du angefangen haſt / fortfahren wirſt. Durch dieſes glimpfliche Mittel hat dieſes Weib ihren Ehe-Mann von der unerſättigen Gold-Begier abgemahnet.

Wir gehen aber weiter / und betrachten daß:

Wann / zum andern / eine Hauß-Wirthin gute Anſtalt zu der Haußhaltung machen will / ſie ſich erſt nach fleiſſigen Mägden umthun / auch ſich fürſehen müſſen / daß ihr keine von Kupplerinnen zugeführet werde / oder eine ſolche / die nichts anzuziehen hat / weil

ſie alſobald was zugeworffen haben will / und daß man das beſte bey ihr thun ſoll ; Sie iſt auch wohl ein grob und ungehobelt Holtz / welche man erſt anführen / nach der Hand ziehen und warten muß / bis ſie endlich gut thue.

Wenn ſie nun vermeynen / ſie haben etwas gelernet und erfahren / ſo geben ſie kein gut Wort / und iſt es irgend ein nichts würdiger Balg / der weder zu ſieden noch zu braten dienet. Solche Art wird der Frauen auch öffters aus Freundſchafft zu Hauſe bracht / da muß ſie alsdann noch Geld zugeben / für einen faulen Eſel / desgleichen im gantzen Lande nicht zu finden. Sondern ſie ſoll ſich nach ſolchen Mägden umthun / desgleichen **Neera** und **Charmone**, der Cleopatræ Mägde / und **Hermina**, der Sophoniſtæ Magd geweſen / welche alle / nach dem Zeugniſſe **Triſſini**, in ſeine **Tragœdia** mit ihren Frauen das Leben endigen wollen.

Wann nun drittens die Frau fleißige Mägde überkommen / ſo ſoll ſie in der Haußhaltung vorerſt auf das Rind-Vieh / als Kühe und Kälber gute Achtung geben / damit ſolche Sommers-Zeit wohl für den Hirten getrieben / des Mittages und Abends / auch Morgends frühe in denen Ställen wohl gefüttert / und mit Vorſchütten in den Gelten oder Stüntzen (in welchen Neſſel und allerhand Kräuterich / als : Melten / Rüben und Möhren / Kräuter / Kohl-Blätter und dergleichen / welches zuvor wohl gewaſchen ſeyn ſoll / gehacket und unter einander gemenget /) genähret werden.

Und weil man auch in einer tüchtigen Haußhaltung der Schweine / wegen der groſſen Nutzbarkeiten nicht entrathen kan / dann es gehet im Jahr viel auf / der Tage ſeynd viel / der Mahlzeiten noch mehr / und muß man viel darzu haben. Dahero dann das Bauren-Sprichwort kommt : (Es müſſe ein fauler und zehrhafftiger Bauer ſeyn / der ein Stück geräuchert Fleiſch in ſeiner Feuer-Mauer aufhencket / das er von dem Schlachter kauffet / und nicht auf ſeinem Gute erworben hat.)

Da ſoll man gute Achtung wiſſen zu geben / was vor Schweine zum Speck (welche drey Jahr ſeyn) oder zur Koch-Speiſe (ſo von einen / anderthalb / und zwey Jahren ſeyn ſollen) ſchlachten muß.

Und ſoll man ſolche mit Eicheln / Schrot und Korn mäſten ; Auch machet man ihnen einen Tranck von Staub-Mehl oder Kleyen.

Man ſoll auch die Spülich-Fäſſer / woraus man ihnen zu ſauffen gibt / mit **Angelicen-Wurtzel** und Kraut / auch **Theriack** wohl verſehen.

Ferner ſoll ſich die Haußhälterinn der Hüner-Zucht befleißigen / und ſonderlich darauf ſehen / daß man ſie nicht allein von Boden halte / ſonſten werden ſie nichts eintragen. Im Frühlinge und Sommer gibt man ihnen nicht viel / ausgenommen zu Herbſt- und

Winters-Zeit ſtreuet man ihnen ein wenig Körner für / aber nicht zu viel / und ſehr offt / daß ſie nicht zu feiſt werden / und ſodann nicht legen können.

Auch ſoll ſie viel Gänſe ziehen / weil man auf den Vor-Wercken viel Betten haben muß / und auch mit leidlichen Koſten erhalten werden.

Jmgleichen Enten und Tauben / damit man ſo wohl Winters- als Sommers-Zeit in der Speiſe umzuwechſeln habe.

Ferner ſoll die Verwalterin allerhand Obſt dürren und abbacken / und das beſte grün verwahren / theils zur Speiſe aufheben / theils aber um und nach Weyhnachten verkauffen; Auch ſoll viel von Kraut / Rüben / Möhren / ſo wohl grün / als etliches gedörret / aufgeſammlet werden.

Folgen etliche Regeln / nach welcher die Haus-Wirthin durch alle Monaht ihr Weſen anſtellen ſol;

Und zwar erſtlich im Januario

Soll ſie betrachten / wie ſie mit denen neuen Mägden verſehen ſey / auch wiſſen / dieſelben zum erſten recht anzuſtellen.

2. Das Vieh / Futter und Stroh / ſo wohl die Spreu als Trebern / wo dergleichen vorhanden / fleißig in Acht nehmen / daß die Futterung zugleich geſchehen möchte.

3. Nach den Vorraht an Butter und Käſe ſehen / die Haushaltung darnach anzuſtellen.

4. Zu ſehen / daß das Rind- und ander Vieh zu rechter Zeit warmes zu freſſen oder zu ſauffen bekomme.

5. Darauf dencken / wie ſie Kälber möchte zu rechter Zeit abſetzen.

6. Die Bier- und Covent-Gefäſſe reine halten / wenn es ausgetruncken / daß es nicht dumpfig werde.

7. Fleißig Achtung auf das Feuer-Machen geben / daß kein Schade geſchehe.

8. Töpfe und andere Gefäſſe fleißig in Acht nehmen / daß ſolche nicht muhtwillig zerbrochen oder zerſtoſſen werde.

9. Mit den Speiſen an Fleiſch und Zugemüſen nicht zu karg / auch nicht zu verſchwenderiſch umgehen.

10. Zu rechter Zeit Brod backen laſſen / wann zum wenigſten noch 3- oder 4-Brod vorhanden.

11. Die Wäſche und andere Haus-Gerähte in guter Verwahrlichkeit zu erhalten / und zu rechter Zeit waſchen laſſen.

12. Das Geſpinne fleißig fortſetzen / und darauf dencken / wie viel ſie das Jahr könne würcken laſſen.

13. Die Kühe-Ställe fleißig beſuchen.

14. Nach den Hünern und Gänſen ſehen / ob ſie bald legen werden.

15. Das Maſt-Vieh fleißig warten laſſen / daß ſolches könne zu rechter Zeit geſchlachtet werden.

Jm Februario

Hat ſie erſtlich nachzuſehen / ob die neuen oder gebliebenen Mägde vergangenen Monaht mit der Futterung

vor das Rind- und ander Vieh gebührlich seynd umgegangen oder nicht.

2. Die Mägde fleißig anmahnen / daß das Vieh möge recht beschicket werden / denn es diesen Monaht sehr nöhtig thut.

3. In diesem Monaht Kälber absetzen.

4. Hüner-Nester machen lassen in die Hüner-Häuser / daß das eine nicht hie / das andere dorthin lege / und die Eyer vertrage.

5. Achtung auf die Gänse haben / dann um solche Zeit fangen sie an zu legen.

6. Mit dem Spinnen fleißig aufs Gewebe fortfahren.

7. Kälber absetzen / so viel möglich.

8. Garn einäschern / was fertig ist / zum Lein-Weber thun.

9. Den gebrackten Flachs vollends hecheln und spinnen lassen / oder solchen aufzuheben.

10. Das Vieh fleißig warten lassen / daß es nicht abnehme.

11. Mit Waschen und Backen zu rechter Zeit fortfahren.

12. Nunmehr die Asche sammlen / die Hüner-Häuser und Tauben-Schläge reinigen lassen / solches zur Düngung aufheben / und so bald der Schnee weg / oder gleich auf kleinen Schnee in die Gärten aussäen / damit hernach gut Gras wachse.

13. Sich um Petri Stuhl-Feyer und Matthias zu bekümmern Pflantz-Betten zu graben / und Kap-Saamen anfangen zu säen.

14. Auf das Garten- und Wiesen-Räumen bedacht seyn.

15. Das Mast-Vieh / so aufstehet / fleißig warten lassen / daß es fett werde.

Im Martio.

1. Weil die Kühe nun zum meisten Theil gekalbet haben / ist nöhtig die Wartung mit warmen Gesauffe / und etwas von Grummet mit einbrühen / damit das arme Vieh nicht gar zu mager aus dem Winter komme.

2. Die Kälber vollends absetzen.

3. Die Gärten mit Asche und andern kleinen Hüner- und Tauben-Miste düngen.

4. Die Gärten und Wiesen räumen.

5. Was anlanget Milch-Gefässe / an Kannen / Gölten / Milch-Aschen und Käs-Nappen in die Haushaltung anschaffen.

6. Wiederum Käse und Butter machen / indem der Winter den Vorrath meist verzehret hat.

7. Vollends Pflantzen einsetzen und Kap-Saamen säen.

8. Dahin zu trachten / wie man was an frühen Lein um den Frauen-Tag säen könne.

9. Zu Salat / Möhren / Zwiebeln / Gurcken / und andern Erd-Früchten / die Betten düngen und graben lassen / auch bey guter Gelegenheit und Wetter in solche den Saamen einstreuen lassen.

10. Saam-Strüncke und Saam-Rüben stecken.

11. Nach-

11. Nach den Bienen ſehen laſſen.
12. Bey Zeit die Brüt-Gänſe ſetzen.
13. Die Hüner-Eyer fleißig abnehmen.
14. Das Garn/ ſo geäſchert iſt/ zum Lein-Weber thun/ die Leinwand zu dem Haus-Gerähte wircken laſſen/ daß ſolche hernach kommenden Monaht kan in die Bleiche kommen.
15. Die Zugemüſe an gebackten Obſte / Sauer-Kraut und Erbſen fleißig zuſammen halten/ damit man aus den Winter und Frühling kommen möge.
16. Die Winter-Wäſche wieder in Ordnung bringen.

Im April.

Soll ſie erſtlich ſich in der gantzen Haushaltung umſehen/ was nach dem Winter übrig geblieben / an Butter/ Käſe / Fleiſch / Zugemüſe und andern Victualien.
2. Wird eine Haushalterin gar genau befinden / daß der Mangel in vielen Stücken heraus brechen will.
3. Iſt ein wachendes Auge zu haben/ wie nunmehro das Viehe wiederum könne ausgetrieben werden.
4. Wo etwas Graſerey zu erlangen ſeyn möchte.
5. Ob der Weitzen zu ſchrepffen ſey.
6. Wird die junge Weyde Gras und Weitzen ſchrepffen / dem Rind-Vieh groſſe Ergetzlichkeit bringen.
7. Schöne Butter und Käſe ſich wiederum angeben.
8. Muß eine Hauß-Wirthin Fleiß anwenden / wie die Kühe zu recht gewartet werden / die Milch in Acht zu nehmen / reine Butter und Käſe machen laſſen.
9. Das Maſt-Vieh ſchlachten/ einſaltzen und räuchern.
10. Einen Vorrath an trocken Fleiſche durch den Sommer über / ſich dadurch anzuſchaffen.
11. Die jungen Gänſe / Hüner und dergleichen fleißig warten zu laſſen.
12. Ingleichen die jungen Schweine / daß ſie wohl zunehmen mögen.
13. Die Leinwand von den Weber abholen / daß ſolche auf die Bleiche komme / denn in der Baum-Blüthe bleichet das Waſſer am meiſten.
14. Die Brödtung vor Geſinde und Fröhner fleißig in Acht zu nehmen/ daß ſolches nicht Noth leide / und etwa vergeblich verthan werden möchte.
15. Was in vorigen Monath an der Gräſerey nicht hat können beſtellet werden/ dieſen Monath vollends zu graben zu beſtellen.

Im Majo.

1. Müſſen die Haus-Mütter / ſo wol als die Haus-Väter geſtehen / daß im gantzen Jahr über in dieſem Monat pfleget die lieblichſte Zeit zu ſeyn.
2. Wird eine Haus-Wirthin zu ſehen / wie das Graß in denen Gärten ſtehe / zu Nutz gebracht / und auch gegraſet werde.
3. Achtung auf die Mägde haben/ daß ſie zu rechter Zeit graſen gehen/ und fleiſſig Gras zu tragen.

4. Daß

4. Daß ſie auch ihr Vieh fleiſſig warten.

5. Die Milch denen Kühen recht ausmelcken; Wenn der Rohm vor den Butterſchlagen warm gemachet wird / oder Sommers-Zeit in der Wärme ſtehet / ſo wird mehr Butter / ſie iſt aber nicht zum beſten / ſondern ſiehet weißlicht und ſchmiericht aus / wo aber der Rohm friſch geſchlagen wird / ſo wird zwar mehrers Zeit darzu erfordert / hingegen iſt die Butter beſſer.

6. Die Ställe ſauber und rein halten.

7. Das an keinen Vieh / ſonderlich an Schweinen / Ziegen und Gänſen keine Verſäumniß geſchehen möchte.

8. Die gute Mayen-Butter allein ſamlen und auffheben.

9. Das Milch-Werck in Acht nehmen / daß ſolches nicht unnöhtig verthan wird / ſondern das ein Vorraht an Käſen vor das Geſinde und Fröhners zubereitet werde.

10. Die abgeſetzte Kälber fleiſſig warten laſſen in der Futterung / damit ſie nicht abnehmen.

11. Zuſehen / wie die Pflantzen ſtehen / und fleißig ausjäthen laſſen.

12. Die Leinwand vollends bleichen laſſen / was im vorigen Monat nicht iſt weiß gemachet worden.

13. Den Lein rein machen laſſen / daß an der Saat nichts hinderlich ſey.

14. Die Betten und ander Haus-Gerähte mit ausbleichen laſſen.

15. Den Flachs der im vorigen Jahr nicht gebracket worden / und ungehechelt blieben / bey bequemer Zeit vollends hecheln laſſen zum Vorraht.

Im Junio.

1. Hat eine Haus-Wirthin oder Haushalterin fleißig zu betrachten / weilen nun viel Arbeit angehet / wie ſie ſich und ihre untergebene Mägde in die Zeit ſchicken möge.

2. Soll ſie den Weitzen nicht über die Gebühr ſchrepffen laſſen.

3. Wann das Graß zum Heu gehauen iſt / ſolches ſtreuen und wenden laſſen / es geſchehe durch die Mägde oder Tag-Löhner.

4. Darbey auch graſen laſſen / daß das Viehe nicht Hunger leide.

5. Die Düngung bereiten zu laſſen / wo es vonnöhten iſt.

6. Pflantzen ſtecken zu laſſen.

7. Lein und Hanff ſäen zu laſſen / und was ſonſten darbey vonnöhten ſeyn möchte / zu beſtellen.

8. In dem Grätze-Garten fleißig gähten zu laſſen.

9. Butter und Käſe zu rechter Zeit machen laſſen / denn in dieſem Monat noch die beſte Milch-Zeit / ehe denn die groſſe Hitze kommt.

10. Zuſehen daß ohne Schaden an den Wieſen-Rändern gegraſet werden möge.

11. Die Leinwand von der Bleiche auffheben.

12. Bey Gelegenheit Stroh-Seile machen laſſen / darinn im Sommer Getreyde gebunden wird. 13.

13. Mit dem Brodt-backen ſich in acht zu nehmen / daß das Brodt nicht verſchimmlen möge.

14. Wie friſche Zugemüſen an Salat und grün Kraute zu haben; Denn die Zugemüſen um ſolche Zeit am ſeltzamſten ſeynd.

15. In der Haushaltung zu zuſehen / was am nöhtigſten ermangeln möchte / und ſolches anzuſchaffen.

Im Julio.

1. Hat ſich eine Haus-Wirthin oder Haushalterin wohl anzuſchicken / was im vorigen Monat verabſäumet worden / ſolches in dieſem Monat nachzuholen.

2. Das Heu laſſen zuſammen wohl dürre machen und einbringen ſo viel möglich.

3. Kraut hacken zu laſſen mit rechtem Fleiſſe.

4. Dem Flachs gähten und reinigen zu laſſen.

5. In angehender Erndte dem Haus-Vater durch die Mägde laſſen beyſtehen / damit keine Verhinderung in der Erndte-Zeit geſchehen möchte.

6. Die Grätze-Gärten bey dürren Zeiten mit Waſſer beſprengen.

7. Den Kapſaamen abnehmen zu laſſen / und ſelben nebenſt andern reiſſen Geſäme in acht nehmen.

8. Butter und Käſe fleißig machen zu laſſen / und ſchon auf einen Vorraht zu gedencken.

9. Die Rüben noch vor der Erndte einſäen zu laſſen.

10. Nach dem gereucherten Fleiſche zu ſehen / ob es auch durch die Erndte durchlangen möchte.

11. Muß eine Haus-Wirthin zu ſehen / wie dem Rind-Viehe mit jungen Graſe oder ſchönen Wicken zu verfuttern begegnet werde.

12. Wenn die Kirſchen reiff ſind / ſolche fleißig brechen zu laſſen / ausſieden oder backen / und die übrigen verkauffen.

13. Die Gänſe berupffen laſſen / auch die jungen in acht nehmen / und junge Hüner aufziehen.

14. Die Lauff-Schweine mit auf die Stoppeln lauffen zu laſſen / damit ſie etwas zu Leibe kommen.

15. Die abgeſetzte Kälber mit austreiben.

Im Auguſto.

1. Hat eine Haushalterin zu ſehen / daß die Arbeit vollends geſchehe / was in dem vorigen Monat zurück geblieben iſt.

2. Zu beſorgen daß die Erndte fleißig einkomme.

3. Die Düngung auf den Brachen vollends breiten zu laſſen / ſo noch nicht gebreitet iſt.

4. Den Flachs rauffen laſſen / der irgend ſpähte geſäet worden / ſolchen reiffeln und in die Röhte legen laſſen.

5. Die Knotten auf den Böden abtrocknen laſſen.

6. Das Geſäme in denen Grätz-Garten fleiſſig zuſammen halten.

7. Das Obſt zum Theil laſſen abnehmen / zum kochen und zu backen.

8. Den Vorraht an Butter und Käſe zuſammen halten und verwahrlich auffheben.

9. Das Kraut- und Rüben-Land fleißig ausgähten.

10. Die Schweine / ſo die Stoppeln überlauffen / gegen die Maſt Zeit auffſtellen zu laſſen / und ein wenig mäſten.

11. Die Schaafe nachmelcken laſſen / und davon gute Käſe machen.

12. Den Vorraht an weiſſer Wäſche / ſo man nicht täglich brauchet / rein auswaſchen / und ungemangelt trocken aufheben.

13. Die Gänſe rauffen laſſen / doch ſo daß ſie vor Winters noch einmahl können gerauffet werden.

14. Das gebackene Obſt in Vorraht laſſen auffheben.

15. Den Flachs von der Stauche laſſen trocken auffheben / die Knotten zu hauffe thun und treugen. Wenn der Flachs im heiſſen Sommer wächſet / ſo wird der Stengel meiſtens ſpröde und hart / deswegen ſoll man ſelbigen nicht alſobalden / wann er von der Stauche kommet / blauen und brechen / ſondern einen Winter liegen laſſen / damit die Stengel zäh werden / ſonſt ſchlägt und bricht ſich viel weg / durch das Winterliegen aber wird er zäh und gelinde.

Im September.

1. Den Sommer Vorraht an Butter / Käſe / gebacken und ungebackenen Obſt an verwarliche Oerter zu ſchaffen und auffzuheben.

2. Die alten Kühe zu verkauffen / oder mäſten zu laſſen.

3. Das übrige Feder-Vieh zum theil zu verkauffe / zum theil aufzuheben.

4. Die geſamleten Eyer in Aſchen oder Korn einzuſtecken / daß ſie nicht leicht verderben.

5. Das Grummet dürre machen / ſo viel irgend gehauen ſeyn möchte.

6. Das Kraut laſſen von den gelben Blättern reinigen und abblaten / die Rüben ſaubern / durch ausraden des Unkrauts.

7. Das Obſt vollends backen zu laſſen

8. Das eingeſpündete Obſt in einen Schoppen bringen laſſen / ſo lange bis es anfänget zu frieren.

9. Das Maſt-Viehe / ſo irgend auf den vorſtehenden Herbſt ſoll geſchlachtet werden / fleißig warten laſſen.

10. Das Rind-Vieh in der Fütterung wohl laſſen in acht nehmen / damit eine ſchöne Kraut-Butter fallen möge.

11. Zu ſehen / ob die Oefens in der Viehe-Stuben gut ſeyn / Keſſel / Pfannen und Blaſen noch halten möchten / wo nicht / den Haushalter erinnern / daß ſolches vor Winters möchte gemachet werden.

12. Die Hüner-Häuſer / Tauben-Neſter zum andern mahl räumen laſſen / die zuſammen gehaltene Aſche auf

zu

zu heben / vor Winters in die ausgegraſeten Gärten ausſtreuen zu laſſen.

13. Kraut- und andere Gefäſſe in der Haushaltung binden zu laſſen.

14. Das Brau-Gefäſſe fleißig auswaſchen und auffheben zu laſſen.

15. Mit der Brödung verwahrlich um zu gehen.

Im October.

1. Was im vorigen Monat beſchrieben und nicht geſchehen iſt / daß es noch gethan werden möchte.

2. Das Grummet vollends dürre machen / und einbringen zu laſſen.

3. Die Kraut-Butter und Herbſt-Käſe alleine aufheben.

4. Die Kraut-Häupter bey trockenen Wetter ausſtechen zu laſſen.

5. Die Rüben ziehen / und die übrigen verkauffen zu laſſen.

6. An Kraut- und Rüben-Futter dem Maſt-Vieh kein Mangel leiden / auch demſelben zum beſten Eckern auffſammlen zu laſſen / als welche zur Maſtung ſehr dienlich / ſonderlich denen Schweinen / und kan hierdurch manch Viertel oder Scheffel an Getreyde erſparet werden / welches ſonſten hätte hergegeben werden müſſen.

7. Den Flachs anfangen auszubrechen ehe denn es kalt wird.

8. Haus-Gerähte und Säcke aus der gemachten Leinwand zu verfertigen.

9. Das Rind-Vieh wohl in der Wartung zu verſorgen / daß die Kühe bey dem Kraut und Rüben noch etwas Milch bekommen.

10. Das Getränckе an Covent und Bier wohl in acht nehmen und reinigen laſſen.

11. Die Grätze / Bette vor Winters düngen und umgraben zu laſſen / ehe es gefrieret.

12. Einen Anfang zu machen / mit Federn zu ſchlieſſen / um im Vorraht in die Betten zu ſtecken.

13. Das Gerähte an Sicheln / Senſen / Spaden / Schuppen / Kraut-Hacken / Rechen und andere Bedürffniſſe fleißig auffheben.

14. Das Haus-Gefäſſe binden zu laſſen / daß es nicht zerfalle.

15 Das Kraut und Rüben-kräuticht auf dem Boden abtrocknen zu laſſen / denn ſolches vor das Vieh im harten Winter nützlich zu gebrauchen.

Im November.

1. Was im vorigen Monath benahmet zu thun / und zurücke blieben iſt / noch verrichten zu laſſen.

2. Kraut in die Ständer zu einem Vorrath einzulegen.

3. Grüne Rüben aufzuheben / daß ſie nicht gefrieren.

4. Rüben auf die Treuge anzuhängen.

5. Mit den Feder-Schlieſſen fortzufahren / und die mangelnden Betten damit zuſtopffen.

6. Einen Anfang zum Spinnen zu machen.

7. Die Gänſe auf die Martins-Zeit mäſten.

8. Das Maſt-Vieh wohl warten /

und etliches in die Haußhaltung ſchlachtenzu laſſen.

9. Das Mehl in Vorrath in die Mehl-Kaſten zu ſchaffen / und damit verwahrlich umzugehen.

10. Den Vorrath an Butter und Käſe zu betrachten / ſo man durch den Winter brauchen möchte / aufzuheben / daß kein Mangel erſcheine / die Uberma ſſe aber zu verkauffen / um Geld zu löſen.

11. Die Zugemüſe an gebackenen Obſt und andern fleißig aufzuheben / und zu verwahren.

12. Die irrdene Gefäſſe an Töpffen und Schüſſeln zu kauffen / ehe der Thon gefreuret.

13. Mit Saltz ſich auf den Winter zu verſehen.

14. Das Uberkehrſel und Spreu vor denen Scheuren fleißig aufheben / und abtragen laſſen.

15. Den Flachs ausbrechen und hecheln laſſen.

Im December.

1. Iſt kein Zweiffel / daß nicht eine jede rechtſchaffene Hauß-Wirthin einen guten Vorrath auf den Winter zuſammen gehalten habe. Dabey ſie dann ferner zu zuſehen

2. Ob ein Vorrath an Holtz vorhanden.

3. Muß ſie den Vorrath an Mehl und Zugemüſen verwahrlich in Acht nehmen.

4. Das geſchlachtete Fleiſch / ſo die Feyer-Tage über nicht möchte verſpeiſet werden / einſaltzen / und in Rauch hengen laſſen.

5. Die Mägde zu unterweiſen / daß bey Winters-Zeit die Kühe und ander Viehe möchte fleißig gewartet werden.

6. Die überflüßige Butter und Käſe zu verkauffen.

7. Den Haußhalter bey Zeit zu erinnern / was ſie bevorſtehenden Winter bedürfftig / daß ſolches geſchaffet werden möchte.

8. Achtung auf die tragenden Kühe geben zu laſſen / daß ſie zu guter und rechter Zeit kalben möchten.

9. Fleißig ſpinnen und nähen zu laſſen / dann jetzo die bequemeſte Zeit iſt / im gantzen Jahr in der Stuben zu arbeiten.

10. Achtung auf Feuer und Licht zu geben / ſonderlich in den Ställen.

11. Den gebrackten Flachs hecheln zu laſſen.

12. Bey gelinden Tagen Licht zu ziehen / und Oehl zumachen / wann es im vorigen Monath nicht geſchehen iſt.

13. Das Zinn und andere Gefäſſe reine abzuſcheuren / und was man nicht bedarff / aufheben zu laſſen.

14. Worüber ſie die Schlüſſel hat / ſolche fleißig zu verwahren / und die Behaltnüſſe zu zuſchlieſſen.

15. Alle Sachen wohl aufzuheben / damit ſie wiſſe / wo jedes auf Bedürffen zu finden ſey.

Dieſes wären alſo kürtzlich die nothwendigſten Obſervationes einer Hauß-Mutter auf dem Lande / welche zu

zugleich bey ihrer Haußhaltung ihre Vorwercke und Meyereyen zu beſorgen hat. Ob nun wohl viel darunter in groſſen Haußhaltungen in denen Städten nicht vorkommt / ſo ſeynd ſie doch auch nicht undienlich zu wiſſen / damit man nemlich in denen Städten ſich darnach richten / und was den Einkauff der Victualien betrifft / einiger maſſen auf die Haußhaltungen / die auf dem Lande geführet werden / ſeine Abſicht haben möge; Zu geſchweigen / daß ſo leicht keine Hauß-Mutter in der Stadt ſich wird wollen nachſagen laſſen / als wann ſie ſo gar unerfahren / und ungeſchickt auf dem Lande wäre / wann etwan das Glück oder ein ſonderbahrer Zufall ſie dahin führen ſollte; Und / wie vielfältig haben nicht Hauß-Mütter in denen Städten auch vor denenſelben ihre ſchöne Gärten / oder wohl gar kleine Meyereyen liegend / welche zu beſorgen / ihnen ebenfalls obliegen will.

Hausmanns-Koſt / wird dasjenige genannt / was ein gemeiner Bürger oder Bauer (welche letztere in Nieder-Sachſen auch Haus-Leute genennet werden) auf ſeinem Tiſche verſpeiſet / als da ſeynd Speck / Erbſen / Kohl / Rüben / und andere gemeine Eſſen. Daher offt in dem March- und Soldaten-Quartier-Reglement ausdrücklich geſetzet wird / daß der Soldat mit ſeines Wirths Hausmanns-Koſt vor lieb nehmen / und auſſer dieſer ihme nichts abfordern ſol; Wiewol es / wo der Soldat den Meiſter ſpielt / ſo genau nicht zugeht / und werden ſolches des Bauren Gänſe und Enten am beſten gewahr. Der Bauer muß auch wohl das Beſte ſeinen Soldaten aufſchaffen / und noch darzu beym Tiſche ſtehen / und aufwarten / auch froh ſeyn / daß er keine Schläge darzu bekommt. Indeſſen iſt das Wort **Hausmanns-Koſt** allbereit zum Sprichwort worden / daß man die tägliche Tractamenten, wann ſolche einem unverhofften Gaſte vorgeſetzet werden / mit dem Nahmen einer **Hausmanns-Koſt** betitult.

Hecht / Lucius vel Lupus, weil er gleichſam ein reiſſender Wolff unter denen andern Fiſchen iſt / ſo daß auch wenig Hechte einen groſſen Fiſch-Teich ruiniren können; Wiewol ſich die Barſche vor ihrer Gefräſſigkeit mit ihren Floß-Federn / die Forellen mit ihrer Geſchwindigkeit / und hierdurch auch etliche andere Fiſche mehr ſchützen. Im übrigen iſt es ein delicater Fiſch / die Milcher oder Männer jedoch beſſer als die Rögner oder Weiblein / und zwar faſt das gantze Jahr durch / auſſer in der Leich-Zeit / da ſie am magerſten ſeyn / wiewol ſie ſich bald wieder erholen und fett werden. Es iſt aber ſolche Leich-Zeit der Mertz und April / und zwar nennen die Fiſcher alsdann dieſelbige **Mertz-** oder **Padden-Hechte** / weil ſie zu ſolcher Zeit viel Padden oder Fröſche freſſen; Etliche

leichen früher / nemlich im Februario, dieſe heiſſet man alsdann Hornungs-Hechte / und hält ſie beſſer als die vorigen. Sie halten ſich mehrentheils in denen Seen und ſüſſen Waſſern auf / und kommen dahin / wo man ſie gleich nicht hingeſetzet hat / weil ihr Saame durch die wilde Enten hin und her vertragen wird. Sie haben nicht allein ein hartes / ſondern auch langes Leben / wofern anders die Geſchicht vom Kayſer Friderico II. wahr iſt / welcher einen Hecht mit einem kupfernen Ring bemercken / und ſolchen in einen See ſetzen laſſen / woſelbſt er A. 1497. und alſo nach 267. Jahren allererſt wieder gefangen worden / da man dann folgende Inſcription auf den Ring gefunden: Ego ſum ille Piſcis huic ſtagno omnium primus impoſitus per mundi Rectoris Frederici II. manus, die V. Octobris A. 1230.

Ihrer Gröſſe nach ſeynd ſie entweder (1) Lucii maximi, Fr. *des Bronchets*, groſſe Haupt-Hechte; (2) Lucii mediocres, Fr. *Lancerons*, Mittel- oder Schüſſel-Hechte; (3) Lucii parvi, Fr. *Brochetons*, Gras-Hechte. Dem Ort nach (1) Lucii lacuſtres, See-Hechte / welche in Land-Seen gefangen werden; (2) Lucii piſcinarii, Teich-Hechte; (3) Lucii fluviatiles, Strohm-Hechte. P. Jovius lib. de Roman. Piſcib. zehlet die Hechte unter obſonia plebeja, unter des Pöbels Gerichte / welches etwan von den groſſen Haupt-Hechten möchte zu verſtehen ſeyn / was aber die Mittel- und kleine Hechte ſeyn / kommen ſolche bey uns auf vornehme Tafeln / ſo gar / daß auch die letztere denen Krancken zu eſſen erlaubet werden.

Die Zubereitung der Hechte in der Küchen geſchiehet auf folgende Manier: Man ſiedet ſie entweder mit einer ordinairen kurtzen Brühe / ſo von weiſſen Wein / Weinbeer-Safft / Wein-Eßig / etwas Waſſer / Saltz / Gewürtz / Citronen-Schnittlein / Zwiebeln / etlichen feinen Kräutern und Lorbeer-Blättern gemachet wird. Man öffnet ihnen auch den Bauch in die Länge / nimmt ihnen alles Eingeweyde heraus / wäſchet alles Blut wohl ab / und trocknet ſie hernach / leget ſie alsdann in eine Schüſſel / und ſtreuet viel Saltz darüber; Ferner begieſſet man ſie überall mit guten Wein-Eßig / welches ihnen eine ſchöne blaue Farbe giebet: Nachdem ſetzet man die kurtze Brühe zum Feuer / und läſt ſie etwas ſieden; Wann nun der Wein ſich erhitzet / legt man die Hechte mit einem guten Stücklein Butter darein / und ſiedet ſie geſchwinde ab / läſt ſie auch nicht lange in ſolcher kurtzen Brühe liegen / ſonſt würden ſie erweichen / und unangenehm werden: Sind ſie groß / wickelt man ſie in eine Serviette, bey den kleinen aber iſt es nicht nöthig. Wann ſie gahr ſind / ziehet man ſie auf / und legt die gröſten auf einer Serviet trocken in die Schüſſel / ziehret ſie mit Blumen und Citronen-Schalen / und

und ſetzet etwas Wein-Eßig oder eine Sauce von Muſcaten/ Butter und derſelben Brühe / darinnen ſie geſotten worden / dabey. Etliche / die ſolche Suppen ſemig / und im Aufwärmen nicht klahr haben wollen / rühren ein wenig Mehl darein ; Es iſt aber ſolches nicht ſehr delicat. Die Hechts-Leber ſtecket man in dem Magen/ wann man ſelbigen zuvor umgekehret / und wohl gewaſchen hat. Will man das Blaue / womit man die Karpen und Hechte färbet/ recht machen/ ſo mercket/ daß der lebendige Fiſch allezeit das Blaue beſſer an ſich nehme / als der Todte ; Dieweil man die Todten/ wegen der trockenen Schuppen/ mit warmen Wein-Eßig anfeuchten muß.

Wann der Hecht geſotten iſt / und ihr ihn mit der Brühe zugleich auffſetzen wollet/ ſo müſſet ihr ihm zuvor die Haut abnehmen / welche wegen der Schuppen unangenehm zu eſſen iſt. Es düncket mich aber beſſer zu ſeyn/ daß man ihn zuvor ſchuppe / ehe man ihn ſiedet / dieweil die Haut der Fiſche Speck iſt. Die gantz abgezogene Haut leget ihr auf einem Roſt/ alſo daß die Schuppen unterwerts kommen/ und thut etwas Butter und Pfeffer darüber ; Wann ſie nun genung gebraten/ nimmt man ſie davon/ und drucket Pomerantzen-Safft darüber ; ſolches gibt ein feines Gerichte für die/ welche nicht gar hungrig ſind. Habt ihr etliche groſſe Stücke von Fiſchen/ als Hechte/ Forellen/ Karpen und andere / welche ihr lange bewahren / und unverdorben behalten wollet/ wie man dann zuweilen in denen Wirths-Häuſern thun muß : So laſt ihr ſie in einer kurtzen Brühe ſieden / und thut etliche Lorbeeren daran / hernach ſiedet ihr ſie in einem Metallenen/ und nicht Irrdenen Topfe ; Wann ſolcher erkaltet iſt/ vermachet ihr ihn oben mit feuchten Pergament / und bindet ihn feſt zu. Auf ſolche Art könnet ihr die geſottene Fiſche faſt auf einen Monaht verwahren / wann ſie nur an einen kühlen Ort ſtehen. Die andern Fiſche aber / kan man auf dieſe Art nicht zurichten.

Die kleine Hechte nimmt man aus/ und wenn man ſie wohl gewaſchen hat / ſpaltet man ſie mitten durch von dem Kopfe an bis an den Schwantz/ und läſt ſie nur an beyden Enden an einander feſte bleiben / hernach ſtecket man den Kopf durch dieſes Loch. Man prägelt auch ſolche kleine Hechte in einer Pfannen / und gieſt ſie hernach durch einander in eine Schüſſel / ſolches nennet man bey den Frantzoſen Brochetſen Dauphins. Man prägelt auch die groſſen Hechte entweder halb oder Viertel-weiſe / und machet hernach eine gemeine Fiſch-Brühe darüber. Oder/ man legt ſie trucken in die Schüſſel / und thut etwas Pomerantzen-Safft darüber. Das Fleiſch von den Hechten / wie auch von andern Fiſchen / ſchicket ſich wohl zu Gehackels / Sauciſen, kleinen Würſtgen/ Paſteten und andere Niedlichkeiten davon zu machen.

Die

Die groſſe Fiſch-Paſteten macht man alſo: Man entgrätet die Fiſche/ ſpicket hernach das Fleiſch mit klein geſchnittene Aal-Stücklein / oder mit Speck / welches aber alles zuvor mit Pfeffer muß gerieben werden. Die allergröſten Karpen ſetzet man in einen groben Paſteten-Teich / und ſiedet ſie ſo lange / bis die Graten abgehen können / füllet ſie alsdann mit Butter auf; Die kleinen aber ſetzet man in Torten- oder Blätter-Teig. Den Hecht-Rögen gebrauchet man gemeiniglich zu Färbung der Fiſch-Paſteten/ wie man ſonſt mit Hüner-Eyern zu thun pfleget.

Einen Hecht in Polniſcher Brühe zu machen:

So nimm und ſchuppe ihn / und ſiede ihn in halb Eßig und Waſſer; hernach gieß die Brühe herab / gieſſe hingegen folgende über den Hecht: Siede Zwiebeln in Waſſer / ſeyhe ſie wieder ab / röſte ein Schnitten weiſſes Brod/ ſchneide ein Apfel oder zwey darzu/ thue beydes in Wein / ſiede es ; Wann dieſes geſchehen / thue auch die Zwiebeln darein/ du muſt es aber wohl austrucknen / und wann es zu trucken iſt / gieſſe noch ein wenig Wein daran / laß es wiederum ſieden / thue Zucker / Triſanet, Jngwer / Pfeffer / Cardumumlein und Saffran daran / und gieſſe es über den Hecht; Du magſt auch Lemonien darzu thun. Laſſe es hierauf noch ein wenig ſieden / ſo iſt es gut.

Item: Nimm Zwiebeln/ ſiede ſie in Waſſer / laſſe ſie hernach vertropffen/ ſiede geröſt Brod und geſchnittene Aepfel in Wein ; Darauf thue gemelte drey Stücke zuſammen in einen Durchſchlag / drucke es durch / thue Butter/ Jngwer / Pfeffer / ein wenig Muſcatenblumen und etwas Zucker unter einander / gieſſe es über den Hecht / laß es aber nicht lange ſieden. Letztlich drucke eine Citrone darauf ; Du magſt auch Citronen-Schnitlein auf den Hecht legen.

Hechte auf eine andere Art zuzurichten:

Siede einen Hecht in Saltz-Waſſer / ſo lange als harte Eyer / gieſſe die Brühe herab / hingegen eine Erbes-Brühe über den Hecht; Laß es wieder eine Weile ſieden. Thue alsdann ein Theil herab/ ſtoſſe eine gantze Muſcate / hacke Peterſilien / thue Butter / Jngwer und Pfeffer daran / und laß es noch einmahl ſieden.

Hechte auf Ungariſch.

Du magſt den Hecht ſchuppen oder nicht / wie du ſelbſt wilt/ ſiede ihn in Wein-Eßig oder Waſſer / ſaltze ihn wohl/ nimm einen guten Theil in Waſſer geſottener Zwiebeln / zwinge ſie durch / daß ſie wie ein Mueß werden: Darnach ſeyhe die erſte Brühe von den Fiſch ab / und gieß durchgetriebene Zwiebeln daran / würtze ſie mit Pfeffer und Saffran / und gieß ſie über ein geröſtet Brod.

Item: Schuppe den Hecht / woſche ihn fein ſauber/ lege ihn in eine Schüſſel / und ſaltze ihn wohl / laß ihn in

Saltz

Saltz bey zwey Stunden liegen; Thue ihn darnach in einer Pfannen / hacke Peterſilien / gieß Waſſer daran / laſſe ihn wohl ſieden / nimm auch einen Knollen Butter daran / und Pfeffer.

Hechte blau zu ſieden in einer rothen Brühe.

Thue den Hecht auf / du darffſt ihn nicht ſchuppen / lege ihn in eine Schüſſel / gieſſe Eßig darüber / laß ihn eine Weile darin liegen; Siede ihn hierauf ab. Nimm Quitten-Latwergen / weiche ſie in rothen Wein / reibe ſie glat ab / gieß Roſen-Eßig darzu / auch Zucker / Citronen / Zimmet / Cordamümlein / Jngwer / Pfeffer / gieſſe es über den blau-geſottenen Hecht / du muſt aber die rothe Brühe allein ſieden laſſen.

Hechte in einer Butter-Brühe.

Siede einen Hecht in Saltz und Eſſig fein blau ab / thue die Brühe davon / nimm ein Stück Butter / Wein / Erbes-Brühe und geſtoſſen Jngwer / laß es wohl mit den Hecht ſieden / daß nicht viel Brühe daran bleibe.

Hechte in einer Nägelein-Brühe.

Mache eine Brühe mit Wein und Eßig / gerieben Brod / Nägelein / Pfeffer und Zimmet / mache es ein wenig gelbe / zwinge die Brühe durch / lege den Hecht in die Schüſſel / thue Weinbeerlein in eine Pfannen / laß mit derſelben Brühe auffieden / und gieß ſie über den Hecht.

Hechte in Lemonien.

Lege den Hecht in eine Pfanne / und darauf gantze Lemonien / gieß Wein darüber / laſſe es wohl ſieden / würtze es mit Pfeffer / Jngwer / Zimmet / Muſcaten-Blumen und Saffran.

Hechte in einer weiſſen Brühe.

Erſtlich thue den Hecht auf / du darffſt ihn aber nicht ſchuppen / ſiede ihn in Eßig auf halben Theil ab / brenne darnach ein Semmel-Mehl daran / ſamt Wein / und würtze ihn nach deinem Gefallen / thue auch Butter und Lemonien darzu.

Hechte zu braten.

Nimm den Hecht und ſchuppe ihn / und thue das Jngeweide heraus / ſaltze ihn / thue Jngwer / Pfeffer und Nägelein darein / brate ihn in einer Reuſſen / und treuffe ihn mit friſcher Butter / drucke Pomerantzen-Safft darauf / mache ein Brühlein mit Butter / Jngwer / Pfeffer und Muſcaten-Blumen / und gieſſe es über den Hecht.

Item: Mache den Hecht auf / thue alles Eingeweyde heraus / waſche ihn ſauber aus / und laſſe es denn eine Weile alſo liegen; Darnach würtze ihn mit Pfeffer und Nägelein / lege ihn auf einen Roſt / beſtreiche ihn inwendig / und auch auſſen mit Baum-Oehle / alsdann laſſe Oehl / Eßig / Wein und Zucker / unter einander ein wenig ſieden / lege den Hecht in eine Schüſſel / und gieſſe die Brühe darüber.

Hechte zu füllen.

Schuppe den Hecht / darnach zeuch ihm die Haut ab / wie einem Aal / doch daß der Kopff und Schwantz daran

bleibe/nimm das Fleisch von dem Hechte / hacke es klein; Nimm Peterſilien/ Pfeffer / Nägelein und Muſcaten-Blumen / rühre es wohl unter einander / kehre die Haut um / und fülle die Füll hinein; So offt du ein wenig hinein fülleſt / ſo thue ein wenig Butter darzwiſchen / nähe es wieder zu / und brate ihn auf den Roſt / gieß ihn offt mit heiſſen Schmaltz / alsdenn trage ihn für / es iſt ein gut Eſſen.

Eine Hecht-Galrete oder Sültze zu machen:

Schneide den Hecht in Stücken/ ſiede ihn in halb Waſſer und Wein/ ſaltze ihn / thue eine Hauſen-Blaſen/ darzu. Damit er geſtehe / thue auch Zucker / geſtoſſen Zimmet/ Pfeffer/ Jngwer / Triſanet, Saffran und geſchnittene Lemonien darzu / laß es mit einander ſieden. Wann es genug geſotten/ ſo lege den Hecht in eine Schüſſel/ thue eine reine Baum-Wolle in einen Durchſchlag/ gieſſe die Brühe dadurch über den Hecht / lege Lemonien darauf / ſetze es in einen kalten Ort/und laß es geſtehen.

Hechte zu dämpffen oder zu ſtoben:

Mache den Hecht auf / als wolteſt du ihn krumm ſieden / lege ihn eine Stunde in Saltz-Waſſer / decke ihn zu; Gieſſe alsdann heiß Schmaltz in einer Pfannen darüber / daß er mürbe werde; Hernach beſtreue ihn mit Jngwer/ nimm einen Löffel voll friſche Butter / ſo viel Wein und Nägelein/ laß unter einander ſieden / gieß einmahl oder zwey über den Hecht / ſo wird er fein braun.

Hecht-Rogen zuzurichten:

Reibe den Hecht-Rogen wohl klein/ rühre eine gute Hand voll Weitzen-Mehl darunter/ nimm Jngwer/ Pfeffer/Saffran und kleine Roſinen / rühre es auch unter einander / laß ein Schmaltz heiß werden / backe den Rogen wie die kleinen Fiſchlein. Wann er gebacken / mache eine Brühe mit Pfeffer-Kuchen/ Wein/ Zucker/Zimmet/ Jngwer / Muſcaten-Blumen/ und ein wenig Saffran / auch kleine Roſinen / und gieſſe ſie darüber.

Kohl-Hechtlein in Cappern:

Wann du die Hechtlein geſotten/ ſo beſtreiche ſie mit Baum-Oehl / thue Cappern daran / laß ſieden in Wein- und Fleiſch-Brühe / thue Pfeffer und Jngwer darzu / und richte es über den gebraten Hecht.

Hechte zu kochen:

Wann der Hecht geſotten / und erkaltet iſt / ſo blättere ihn / thue die Gräden heraus / lege in eine Schüſſel eine Lage Hechte; Hernach Muſcat-Blühe / friſche Butter und Jngwer / und ſolches wiederhole ſo offt du kanſt / laß es über einem Kohl-Feuer ſieden / begieſſe es offt / du kanſt auch ein wenig Wein daran gieſſen.

Hencker-Mahlzeit / Cæna patibularis, wird diejenige genañt/ welche denen armen Sündern / denen allbereit der Todt angekündiget worden/

den / an einigen Orten gegeben wird; Dann / da zuvor ein Miſſethäter / ſo lange er in des Büttels Koſt geweſen / nur mit Brodt und Waſſer des Trübſals (davon im 2. Buch der Chronica am 18. Capit. Verſe 25. Meldung geſchiehet) geſpeiſet worden / reichet man ihm des Abends zuvor / wann er des andern Tages ſterben ſoll / eine gute Mahlzeit / ſo / daß man ihm auch fraget / was er zu eſſen begehre / welches ihm dann mehrentheils nicht verſaget wird. Bey ſolcher Hencker-Mahlzeit pflegt ſich der Scharffrichter wohl ſelbſt einzufinden / und den armen Sünder Geſellſchafft zu leiſten / damit ſolcher ihm dadurch kennen lerne / ſich des andern Morgens über ſeinen Anblick nicht zu viel erſchrecken / und dadurch an ſeiner geiſtlichen Zubereitung zum Tode geſtöhret und verhindert werden möge. Hieher gehöret auch der Trunck / welcher ſolchen armen Leuten bey ihrer Ausführung gegeben wird. Nach der Vermahnung des weiſen Königs Salomonis im 31. Cap. ſeiner Sprichwörter. (Gebet ſtarcke Getränck denen die umkommen ſollen / und den Wein denen betrübten Seelen / daß ſie trincken und ihres Elendes vergeſſen / und ihres Unglücks nicht mehr gedencken) Welches dann in vielen groſſen Reichs-Städten / noch bis auf den heutigen Tag in Acht genommen wird / daß ſolchen armen Sündern zu dreyen mahlen unter weges an gewiſſen Orten ein Trunck Spaniſchen oder andern ſtarcken u. kräfftigen Weins zu ihrer Erquickung gereichet wird; und zwar an ſolchen Stellen / die entweder an ſich ſelbſt religieuſe Oerter / als Küſtereyen / Klöſter / Hoſpitäler und dergleichen ſeyn / (wie dann in denen Römiſchen Catholiſchen Städten / die Fratres Miſericordiæ ſolche Liebes-Wercke auf ſich zu nehmen / und vor ihren Kloſter den armen Sünder mit den letzten Labſal zu erquicken pflegen) oder welche beſondere Diſtantz-Ziele die Ausführung unſers Heylandes bey ſeinen ſchmertzlichen Creutzgang aus der Stadt Jeruſalem nach dem Berge Golgatha vorſtellen; Wie dann dergleichen Stellen in unterſchiedlichen Teutſchen Reichs-Städten / ſonderlich in der Käyſerlichen freyen Reichs-Stadt Lübeck zu finden ſeyn; Wiewohl auch vielmahls mit der Tränckung des Maleficantens / auf dieſelbe ſo eben nicht regardiret wird / ſondern die vor Alters hergebrachte Stellen allein obſerviret werden. Wobey ferner merckwürdig / daß / ſo einem (Diebſtals wegen zum Galgen geführten) armen Sünder / an einen ſolchen Ort ein Glas Wein gereichet wird / man nachdem er ſolches ausgetruncken / das Glas auf die Erde wirfft und zerbricht / damit nicht etwan ein ehrlicher Menſch darüber kommen / und ein ſolches Geſchirr woraus ein unehrlicher und Galgens-würdiger Dieb getruncken / unverſehener Weiſe zum Trinck-Geſchirr gebrau-

brauchen möge. Etwan möchte es auch wohl die Bedeutung haben/ daß/ wie dieſes Glas anjetzo in Stücken zerbrochen wird/ alſo es auch mit des armen Maleficanten ſeinen Leben in kurtzen gethan ſeyn werde. An etlichen Orten pfleget auch wohl ein Henckers-Knecht eine Flaſche mit Wein den armen Sünder nachzutragen/ damit er an denen beſtimmten Stellen ihm/ ſo er es verlanget/ daraus ſchencken/ oder auch/ ſo ihm die Todes-Furcht ohnmächtig machen ſollte/ daraus auſſerordentlich erquicken könne; Die Herren Geiſtlichen nehmen indeſſen hieraus Anlaß/ den Maleficanten auf das Exempel des am Creutz vor unſere Sünde ſterbenden Heylandes zu verweiſen/ wie derſelbe an ſtat ſüſſen Weins/ in ſeinen höchſten Durſt mit Eßig und Gallen getränckt worden/ und den Creutz- und Leydens Kelch vor unſere Sünde überflüßig habe ſchmecken müſſen. Der letzte Trunck/ den er/ der arme Sünder/ jetzt thäte/ ſolte ihn erinnern/ daß/ ſo er in wahrer Reu und Leid über ſeine begangene Sünde/ und in Glauben auf das Verdienſt ſeines Erlöſers ſtürbe/ er noch dieſen Tag mit Abraham/ Iſaac und Jacob in Himmelreich zu Tiſche ſitzen/ und mit ewiger Freude geſpeiſet und getränckt werden würde. Wobey dann auch noch zu mercken/ daß in Käyſers Caroli V. peinlichen Hals-Gerichts-Ordnung Art. LXXIX. verordnet/ daß man ſolchen Malefitz-Perſohnen im Ausführen nicht zu viel zu trincken geben ſolle/ damit ihre Vernunfft nicht gemindert werde/ weil ſonſt mancher ruchloſer/ liederlicher und deſperater Maleficant es darauf ankommen/ und um des Todes Bitterkeit zu vertreiben/ toll und voll nach dem Galgen oder Raben-Stein gehen; dadurch aber ſeine Seele in die äuſſerſte Gefahr ſetzen würde. Vide ein mehres von denen ſo genannten Henckers-Mahlzeiten/ in Joh. Wilhelm. Stukkii Antiquit. Convival. lib. I. cap. 6. fol. 14.

Herbergen/ Diverſoria, Fr. *Hauberges*,

ſeynd ſolche Oerter/ welche denen Reiſenden zu ihrer Retirade gegen die Nacht dienen/ um daſelbſt nach ausgeſtandener Tages-Laſt und Hitze ein ſicheres und gutes Nacht-Lager und nohtdürfftige Speiſe und Tranck zur Erquickung ihres abgematteten Leibes zu finden. Es ſeynd aber ſolcher Herbergen unterſchiedlicher Arten/ als bequeme und unbequeme/ Stadt- und Dorff-/ ſichere und unſichere/ weit und nah entlegene/ vornehme und geringe/ koſtbahre und wohlfeile/ ſaubere und unreinliche/ Chriſtliche und Unchriſtliche/ nach der Landes-Art und Beſchaffenheit deſſen Einwohner eingerichtete Herbergen.

Bequeme Herbergen nennen wir diejenige/ da ſo wohl gut Quartier vor die Menſchen/ als gute Stallungen vor das Vieh ſeyn/ welches zum Reiſen gebraucht wird/ in denen man wohl

im

im Eſſen und Trincken / und vor einen billigen Preiß accommodiret / wohl aufgewartet / mit bequemen Stuben / Kammern und ſaubern Betten Standes Gebühr nach verſehen wird / von dem Wirthe ſelbſt allerhand Höfflichkeit / Nachweiſungen / und gute Aufſicht auf die mitgebrachte Hardes und Sachen zu gewarten hat / und aus Mangel des Raums / oder wegen überhäuffter Paſſagiers, nicht übel logiret ſeyn darff; Gleichwie hergegen unbequeme Herbergen diejenige genennet werden / wo dieſes alles / oder doch ein guter Theil deſſelben mangelt.

Oeffentliche Stadt-Herbergen ſeynd alle Wirths-Häuſer insgemein in Städten; Alſo war dort Petrus zur Herberge bey einem Gerber mit Nahmen Simon in der Stadt Joppen / davon zu leſen in dem 10. Capitel am 6. Vers der Apoſtel-Geſchicht. Von ſolchen Herbergen heiſſen diejenige / die ſie halten Herbergirer. Es haben auch wol groſſe Städte ihre vor andern ſo genannte Stadt- auch wol Fürſten-Herbergen. Bey denen Handwercks-Leuten iſt die Herberge (welche jedes Ampt / Zunfft oder Gilde ſich zu ihren beſtändigen Verſammlungs-Ort erwählet / und woſelbſt ſie ihre Laden haben / die reiſende Geſellen beherberget / und die Krancken verpfleget werden) bekandt.

Dorff-Herbergen ſeynd die Wirths-Häuſer auf den Dörffern / die offt ſchlecht genug aus Mangel Lands-Herrlicher Anordnung beſtellet ſeyn / und dahero den Zunahmen der kalten und finſtern / der Pracher- oder Bettler-Herberg / des letzten Hellers / Nobis-Krugs / und dergleichen führen. Eine ſolche möchte diejenige geweſen ſeyn / davon Eraſmus in ſeinen Colloquiis, unter den Titul Diverſoria, Meldung thut / und dabey die Teutſchen Dorff-Schencken und Herbergen (dann die in denen Teutſchen Städten kan er ſchwerlich unter ſolches Prædicat ziehen / weil ſie faſt durchgehends ſo beſchaffen ſeyn / daß noch wol ein ehrlicher Mann darinn ſeine Bequemlichkeit und Nacht-Lager haben kan / es wäre dann / daß es zu ſeiner Zeit anders geweſen wäre) folgender geſtalt beſchreibet: Einem ankommenden reiſenden Mann geht niemand aus der Schencke entgegen / ſondern wann er lange vor der Thüre geruffen hat / macht endlich einer ein klein Stuben-Fenſter auf / und ſiehet heraus; Wann ſolcher nun gefraget wird / ob man da logiren könne / ſo iſt es genug / daß ers nicht abſchlägt / daß man ſich ſchon Hoffnung machen kan / daſelbſt unterzukommen. Fragt der Reiſende / wo der Stall ſey / damit er ſein Pferd hinein ziehen könne / wird ihm ſolcher vom Fenſter aus mit der Hand gewieſen / daſelbſt mag ers hernach ſelber ſo gut warten als er kan; Beſchweret er ſich etwan darüber / ſo heiſt es gleich / er ſoll hingehen und ſehen / wo ers beſſer bekommt. Tritt er nun hierauf in die

gemeine Gast-Stuben/ so findet er daselbst allerley andere Gäste mehr unter einander sitzen/ und mag er/ gleich wie sie/ daselbst seine Stiefel ausziehen/ und seine nasse Kleider an dem Ofen trucknen/ wo er anders vor denen daselbst zusammen gekommenen Reutern und Fuß-Gängern/ Kauffleuten/ Schiffern/ Ackers-Leuten/ Weibern/ Kindern/ Krancken und Gesunden Platz hat/ unter welchen einer sich kämmet/ der andere den Schweiß abwischet/ der dritte die Stiefel schmieret/ ein anderer nach Knoblauch stincket/ und eine nicht geringere Vermischung der Sprachen ist/ als bey dem Babylonischen Thurn; Ist nun einer in dieser Leute ihren Augen was besonders/ so sehen sie ihn alle steif an/ wie die Kuh das neue Thor. Endlich/ wann es schon spät in die Nacht ist/ kommt der alte saur-sichtige schmutzige Haus-Knecht/ zählet stillschweigend seine Gäste/ und läst hierauf wacker einheitzen/ als wodurch sie denen Reisenden vermeynen gütlich zu thun; So es nun jemanden zu heiß würde/ und er etwan das Fenster ein wenig aufmachen wolte/ wird gleich geruffen: Er soll wieder zumachen/ oder zur Thüre hinaus scheren. Bald kommt der Haus-Knecht wieder/ und überzählt abermahl seine Gäste/ legt hierauf grobe hänffene Tisch-Tücher auf den Tisch/ samt höltzernen Tellern und Löffeln/ bald hierauf schwartz grob Brod/ endlich kommt die Suppe/ bestehend aus eingeschnitten Brod mit Fleisch-Suppe übergossen/ und hierauf frisch und gesaltzen Fleisch/ Brey und Zugemüse. Endlich kommt der Wirth selbst/ der dem Haus-Knecht nicht viel ungleich siehet/ und fragt etwan/ ob die Gäste noch was haben wollen/ läst auch noch wohl etwas bessern Wein/ als der erste war bringen/ worauf es/ wann solcher im Kopf gestiegen/ an ein Geplauder und Geschrey/ Schreyen/ Jauchzen und Tantzen gehet/ daß man meynen solte/ die Stube würde einfallen/ dabey dann niemand sein eigen Wort hören kan. Wann dieses alles vorbey/ tritt der Haus-Knecht abermahl in die Stube/ und bringet einen alten Teller/ auf welchem/ wie viel die Zeche sey/ mit Kreyden angeschrieben ist/ diesen legt er stillschweigend auf dem Tisch/ wer nun die Manier schon weiß/ der legt das Geld davor hin; Wann er nun genug hat/ so nicket er mit den Kopf/ und gehet davon. Endlich wird die Streu gemacht/ da jeder/ so gut als er kan/ sich darauf niederlegen mag.

Daß aber diese Erzehlung in vielen Stücken nunmehro ihren Abfall leide/ giebt die Erfahrung selber an den Tag/ da/ wie schon gemeldet/ hin und wieder in unsern Teutschen Dörffern/ sonderlich/ wo grosse Passages durchgehen/ und viel Reisens ist/ so bequeme Herbergen anzutreffen/ daß man sich dieselbe zu beziehen/ und darinn zu pernoctiren/ nicht darf gereuen lassen. Eine dergleichen wohl-eingerichtete

Her-

Herberge muß auch diejenige zu Emaus geweſen ſeyn/ in welche der Heyland nach ſeiner Auferſtehung/ als es jetzt Abend werden wolte / mit denen beyden Jüngern eingegangen / und in derſelben hernach am Brod-Brechen erkannt worden. Jmgleichen diejenige / in welche der guthertzige Samariter den unter die Mörder gefallenen armen Menſchen gebracht / und ſelbigen dem Wirth aufs beſte anbefohlen/ daß er ſein pflegen ſolte / welches dann an einem auf den Tod verwundeten Menſchen nicht wohl hätte geſchehen können (weil zarte Speiſen und Medicamenta darzu erfordert werden) wann es eine kahle und kalte Herberge/ in welcher man nichts zu beiſſen oder zu brocken gefunden hätte / geweſen wäre.

Sichere Herbergen nennen wir diejenige/ da man ſich keines Mörderiſchen Uberfalls / hinterliſtigen Dieberey und Beſtehlens zu beſorgen hat/ ſondern/ wann man von der Reiſe müde und matt iſt / ohne einige Bekümmerniß auf ſein Lager ſich niederlegen und ſchlaffen / auch zum Uberfluß dem Wirthe / weil er vor einen ehrlichen Mann bekannt/ ſeine Sachen in gute Verwahrung / um davor zu reponditen / geben kan / und nicht nöhtig hat/ die Kammer-Thüren zu verriegeln / Tiſch und Bäncke vorzuſchieben / die gantze Nacht mit bey ſich habenden geladenen Piſtolen zu wachen / ſondern geruhig ſich auskleiden und niederlegen kan ; Wiewol man darum gute Præcaution, auch an den vermeynten ſicherſten Orten zu gebrauchen / niemanden will widerrahten haben/ dann Trau-Wohl / ſagt man im gemeinen Sprichwort hat offt das Pferd weggeritten.

Unſichere Herbergen hingegen ſeynd diejenige / da alles / oder doch ein groſſer Theil deſſelben mangelt / was wir von denen ſichern gerühmet haben; Da der Wirth offt ſelbſt ein Dieb und Mörder / oder doch dergleichen Leute wiſſentlich oder unwiſſend beherberget/ unter der Decke mit ihnen liegt/ in ein Horn mit ihnen bläſet / welches Sprichwort unter andern auch daher gekommen zu ſeyn ſcheinet / weil die Straſſen- und Strauch-Räuber gemeiniglich gewiſſe Pfeifflein haben/ dadurch ſie ſich einander ein Zeichen geben/ und aus den Buſch locken können. Abſonderlich aber iſt denen Herbergen nicht viel zu trauen / die gantz allein abwerts im Buſche oder Holtze ohne Nachbahren liegen/ welche von Alters her ſchon vor Dieb- und Mord-Neſter beſchryen ſeyn / da ſich des Abends allerhand Geſinde von Spitz-Buben/ Bettlern / ſo genannten abgedanckten Soldaten/ Landſtreichern/ Zigeunern/ und dergleichen ſaubere Compagnien mehr ſich einfinden / oder der Wirth ſelber mit ſeinem darzu abgerichteten Haus-Geſinde ſchon etliche Mord-Stücke an reiſenden Leuten ausgeübet/ wie wir davon klägliche Exempla unter

ter

ter dem Wort **Wirths-Haus** angeführet haben.

Weit entlegene Herbergen heiſſen diejenigen / die kaum in einer gantzen oder halben Tag-Reiſe können erreichet werden; Dergleichen offt in Aſia denen Reiſenden/und auch in unſerm Teutſchland aus Mangel guter Land- und Dorff-Policey (welchen aber zu verbeſſern / wir in einem eigenen unter dieſen Titul ausgefertigten Tractat angewieſen haben) wiederfähret/ ſo daß mancher Paſſagier oder reiſende Compagnie, wann ſonderlich die Pferde abgemattet/ der Weg böſe/ und die Nacht finſter iſt / ihr Lager unter freyen Himmel auffſchlagen/und GOtt dancken muß/ wann noch etwas Holtz/ um Feuer anzumachen/ in der Nähe zu finden iſt.

Nah-gelegene Herbergen hingegen finden ſich in allen ſolchen Provintzien/ in welchen gute Policey herrſchet/ und die abſonderlich auch einen guten Grund und Boden haben/auf welchen die Bauren und Dörffer nahe zuſammen ſeyn / und ſich doch nähren können.

Vornehme Herbergen ſeynd/wie ſchon gemeldet/ diejenige/ da auch groſſe und vornehme Leute vor ihr Geld wohl accommodiret werden können. **Geringe und gemeine** hingegen/da allerhand Geſind des Abends zuſammen kommt/ kein Reſpect der Perſonen iſt/ und alles unter einander in einer unflätigen Stuben/ ſo wie es oben erzehlter maſſen von Deſiderio Eraſmo beſchrieben worden/ ſich behelffen muß.

Koſtbare Herbergen mag man diejenige nennen / da entweder wohl/ aber auch im hohen Preiß tractiret/ und denen Paſſagiren, wes Standes ſie auch ſeyn/der Beutel brav geſchneutzet wird/nach dem ſehr wohl gegebenen Sprichwort ſolcher eigennützigen Gaſt-Wirthe: Kommſt du/ ſo ſcheere ich dich / kommſt du wieder / ſo ſcheere ich dich aufs neue / kommſt du dann nicht wieder/ ſo biſt du ſchon geſchoren. Oder es ſchreibet auch ein ſolcher Wirth die wenige Tractamenten, die er gibt/ mit doppelter Kreyde an / läſſet ſich auch wol gar die Qualität an einen Gaſt bezahlen; Alſo/ daß der Vornehme / ob er gleich nicht mehr als der Geringe verzehret / dennoch ſeiner Qualität halber ein mehres als dieſer bezahlen muß.

Hingegen finden ſich auch **wieder wohlfeile Herbergen**/ in welchen die Wirthe entweder raiſonnable und Gewiſſenhafftig ſeyn / und es ſo machen / daß man ein ander mahl wieder Luſt hat bey ihnen zu kommen / oder man findet auch ſo wenig in ſolchen Herbergen / daß ob man auch gleich gerne Geld verzehren wolte / man doch nichts davor bekommen kan; Dahero **heutiges Tages das mit ſich führen einer guten kalten Küche/ und wohl-verſehenen Flaſchen-Futters/ auf etlichen Routen allerdings nohtwendig ſeyn will.**

Sau-

Saubere Herbergen seynd diejenige zu nennen / da es in allen Zimmern / in der Küchen und den Schlaff-Gemächern reinlich zugehet / mit weissem Tisch- und Bett-Zeug / saubern Schüsseln / Kannen und Krügen die Gäste accommodiret werden.

Unsaubere hingegen seynd denen oberzehlter massen von dem Erasmo beschriebenen / oder denen Italiänischen Herbergen gleich / von welchen ausführlich unter ihrer eigenen Benennung gedacht worden.

Folget eine kurtze Beschreibung verschiedener Nationen Herbergen / und zwar von Spanien anzufangen / so ist in solchen Schmalhans Küchen-Meister / welcher seinen Gästen Esels-Fleisch vor Reh-Brahten auffträget / dessen sie dann nicht eher gewahr werden / als bis sie etwann die abgezogene Haut einerwegen in dem Stall oder sonst irgend auf dem Hofe hängen sehen / des übelen Quartiers und der seltzamen Compagnien zu geschweigen / die man in solchen Wirths-Häusern antrifft / da sich hin und wieder Don Quichots mit ihrem Sanche Panche, Lazarilles de Tormes, Don Gusmans und dergleichen Leute einfinden ; Wie hievon ein mehres unter dem Worte Spanische Speiß-Arten / item, in der Spanischen Reiß-Beschreibung der Gräfin von Aunoys kan nachgesehen werden.

Franckreich hat zwar fast durchgehends solche Wirths-Häuser / da man gut Essen und Trincken / oder zum wenigsten Wein und Brodt bekommen kan / die Propreté oder Reinligkeit aber muß man davon lassen / sintemahl die Frantzosen darinn keine gute Holländer seyn / wie wir täglich an vielen in Teutschland wohnenden Frantzosen zu ersehen haben; so seynd auch die Frantzösische Herbergir-Betten leicht gemacht / indem man nur den Stroh-Sack oder das pure Stroh / welches unten lieget ein wenig auffschütteln / die darüber liegende Matratz und wollene Decke ein wenig zu rechte legen darf / so ist das gantze Bett fertig / und darff man sich nicht besorgen daß einen die Federn viel stechen werden; Dahingegen hat es auch wieder vornehme und wohl-conditionirte Gast-Höfe / da ein fremder wohl aufgenommen / gut accommodirt / und um ein Billiges wieder erlassen wird; Wie dann fast durchgehends vor honette Passagiers in Franckreich die Methode eingeführet / daß ihnen des Mittags 8. gute Groschen / oder 20. Frantzösische Sols / des Abends aber vor Mahlzeit und Lager auch wohl des andern Tages vor ein Früh-Stück darzu / einen halben Rthlr. oder 30. Sols nur gerechnet wird / und dieses mögen vielleicht die Wirths-Häuser seyn / welche von dem Erasmo so sehr gerühmet werden.

Was die Engeländische Herbergen anbelanget / so halten dieselbe gleich-

sam das Mittel zwischen den Teutschen und Frantzosen / weil / wie man saget / diese Nation so wol von den Teutschen als Frantzosen herstammet / oder doch viel von ihren Sitten angenommen hat / darum sind die Gast-Wirthe daselbst nicht allzustörrisch / wie einige Teutsche / sondern ihre Saursichtigkeit ist mit einer Frantzösischen Freundlichkeit etwas unterbrochen.

In den Niederlanden wird ein starcker Teutscher fast eben so wenig als in Spanien / seinem Wunsch nach / accommodiret werden / sintemahl diese Nation sehr mässig lebet / und nichts von vielen Tractamenten hält. Der vornehmste Mann behilfft sich gerne mit einem Salat / ein wenig geräucherr Fleisch oder einen Bückling / nachdem die Jahrs-Zeit ist / und einem Pint Weins.

In Dännemarck gehets etwas besser her / da bekommt man zu Essen und zu Trincken genug / wann einem die Gammel-Mat oder das grosse Fleisch-Mat auffgesetzet wird / so möchte einer der niemahls zu vor dieser Gegend gewesen / vor den grossen Stücken von allerhand Fleisch erschrecken; Wer wohl isset der ist ein angenehmer Gast / der es aber nicht thut / der verachtet des Wirths Speise. Im übrigen sind die Gast-Wirthe daselbst meistentheils auffrichtige und ehrliche Leute / denen ein Glas Brandwein eben so leicht fält als ein Glas Wein.

Weil man in Schweden nicht gar vielfältig reiset / so findet man auch nicht allenthalben / sondern nur auf denen grossen Heer-Strassen Herbergen / darinn einem Reisenden sehr wohl gedienet wird. Wer sonst dieser Orten / ausserhalb der Land-Strassen / oder auch wol auf dieselbe zureisen kommet / der findet die Schwedische Nation so discret, daß es nicht zu beschreiben; Gar leichtlich tractiren sie einen Fremden nach ihrem Vermögen umsonst / und scheinets insonderheit / als wann die Prediger dieses Landes hiervon Profession machten. Wann ein Reisender hungrig ist / und an etlichen Orten vor ein Haus kommt / so mag er / wann schon niemand zu Hause ist / hinein gehen (dann man verschliesset hieselbst kein Haus vor denen Dieben) und mag von Essen / Speise nehmen was / und wie viel er auffessen kan / und alsdann kan er ungehindert wieder seines Weges gehen. Es hat das Ansehen als wann sich diese Nation noch allerdings richte nach dem strengen Gast-Gesetze / welches Carolus der Schweden und Gothen König vor vielen Jahren eingeführet / daß sich nemlich ermelte beyde Nationen nicht allein untereinander / sondern auch gegen alle Ausländische / was die Bewirthung anlanget / discret und freundlich erzeigen solten / und solte vor eine Sünde gehalten werden / wer einen Reisenden nicht würde unter sein Dach nehmen. Wer nun überzeugt werden könte / daß er einen Fremdlingen abgewiesen / dessen

ſen Haus ſolte mit Feuer verbrennet werden. In Finnland / Eſten / Carelen und Liefland findet man mehrentheils ſehr diſcrete Wirthe.

In Moßcau ſeynd die Herbergen ſchlecht / hingegen die Victualien wohlfeil / alſo daß derjenige der ſelbſt einen Koch bey ſich führet / oder mit der Küchen wohl umgehen kan / ſich wohl unterweges tractiren kan / ſchönes Brodt iſt auch bey ſie jeder Zeit allenthalben zu bekommen / vor allen aber ein guter Trunck Meth und Brandwein.

Pohlen hat ſchlechte Herbergen / und ſind ſolche (wie auch die Italiäniſche und anderer Nationen ihre) mehrentheils unter ihrer eigenen Benennung in dieſem Buche gnugſam beſchrieben. Vide auch ein mehres unter dem Worte **Wirths-Haus**. Item, von denen Morgenländiſchen Herbergen unter dem Worte *Caravanſeren*.

Hering / Alec vel Halec Fr. *Harang*; Was deren Fang / und unterſchiedliche Sorten / imgleichen die vortheilhaffrige Handlung / welche die Holländer damit treiben / betrifft / ſolches iſt in unſern neueröffneten Kauffmanns-Magazyn, der Länge nach unter dem Worte Hering zu leſen / und nur daraus zu bemercken / daß der Hering mehrentheils auf der Engliſchen Küſte von den Holländern gefangen / und ſo gleich auf ihren Buyſen oder Herings-Schiffen eingeſaltzen / und folglich durch gantz Europa in folgenden Sorten (als (1) **Maicken-Hering** / welcher am erſten gefangen wird / und das zarteſte und fetteſte Fleiſch / und gantz keine Küte oder Eingeweyde hat. (2) **Voll-Hering** / der um Bartholomäi gefangen wird / und den Bauch voll Rögen und Milch hat. (3) **Brand-Hering** / welcher nur von dem Voll-Hering durch das ſpähte Ankommen / und beſondere veſteres Einpacken differiret) verhandelt werde. In denen See-Städten Hamburg und Lübeck kom̃t viel (unter Norwegen / item, zu Aalburg in Jütland / und unter Schonen / woſelbſt vor dieſem in der Oſt-See der gröſte Herings-Fang geweſen / gefangener und eingeſaltzener) Hering an / der ſich aber ſo wol nicht halten / noch ſo weit verführen läſt / als der Flämiſche oder Holländiſche Hering; Hingegen nützen ihn ſolche See-Städte theils wann er ein oder zwey Tage vorher ausgewäſſert worden / zum Sied-Hering / oder er wird auch auffgehangen / und alsdann auf den Roſt gebrahten / welches mit etwas Senff dabey / manchen / der nicht viel zu verzehren hat / gleich wie in Ober-Teutſchland der geſaltzene Hering / an ſtatt des Früh-Stücks und Mittags-Mahl dienen muß / dahero auch ein guter geſaltzener Hering Sprichs-worts weiſe eine Schneider-Karpe genennet / denen Thüringern aber Schertz-weiſe nachgeſaget wird / daß

ſie von einer Herings-Naſe neunerley Suppen ſchmackſam zu machen wüſten. Eine ſonderliche Gabe GOttes iſt auch dieſer Hering-Fang an der Oſt-See/ da er Jahr aus Jahr ein friſch/ und inſonderheit ſehr häuffig im Frühe-Jahr gefangen wird/ alſo/ daß er manch mahl noch lebendig/ wie wol ſehr ſelten/ (weil des Herings Branchiæ oder Kiefen nach Proportion des Leibes ſehr weit geſpalten ſeyn/ dannenhero er auch auſſer dem Waſſer nicht lange leben kan) auf dem Marckte gebracht wird/ da ihn dann Reiche und Arme ſehr häuffig wegkauffen/ theils auf den Roſt braten/ theils nachdem er in Mehl umgewendet worden/ im Butter in der Pfanne prägeln/ etwann auch ſo lange einſaltzen/ bis ihn die Augen gebrochen/ und alsdann auffreiſſen/ von einander ſpreiſſen/ und zu Bücklingen räuchern/ davon unter dem Worte Räuchern mehre Anweiſung geſchiehet. Diejenige/ die den friſchen Hering nicht haben können/ müſſen ſich mit den Geſaltzenen behelffen/ und ſolchen entweder eingeſchnitten mit Eßig/ Oehl und Pfeffer/ auch wol mit Aepffel und Zwibeln zubereitet eſſen/ oder ſolchen auswäſſern/ und alsdann zum Sieden und Brahten gebrauchen/ wie wol er ſo dann niemahls den Geſchmack der friſchen erreichen wird. Uber den Sied-Hering wird auch ei- Brühe von Butter/ Wein-Eßig oder Weinbeer-Safft gemachet. Was von denen geräucherten Heringen oder Bücklingen zu wiſſen/ ſolches ſiehe unter dem Worte **Bückeling**.

Eine ſonderbahre Delicateſſe wird auch aus dem nach Johanni ankommenden neu gefangenen Hering gemachet/ und offt das Stück zu etlichen Schillingen und Groſchen verkouffet/ kleine Fäßgen/ Schachteln und Teller voll einander zum groſſen Præſent zugeſandt/ wie wol auch mancher alter in Milch ausgefriſchter Hering oder Nordiſch Gut/ welches man in denen See-Städten/ ſchon zwiſchen Oſtern und Pfingſten haben kan/ mit darunter läufft/ ſo dann heiſſet es: **Natura hominum Novitatis avida eſt.**

Hertz/ Cor, Fr. *le Coeur*, iſt an denen vierfüßigen Thieren voller Zaſern/ und nicht wol zu verdauen/ wann es aber einmahl verdauet iſt/ ſo giebet es gute Nahrung.

Hexen-Tranck/ Potio Sagarum, welchen die Henckers denen Hexen ehe ſie ſolche auf die Tortur bringen/ zu geben pflegen/ beſtehet/ wie Ditherr in ſeinen Addition. ad Beſold. ſub voc. Hexen beſchreibet: (1) In einem Trunck Bier/ in welchen (2) ein wenig gerieben Brodt/ (3) ein wenig ſchwartzer Kümmel gemiſchet/ folglich warm gemacht/ und denen Hexen eingegeben wird; welche Art der Tortur aber nicht mehr gebräuchlich iſt. Conf. Dn. Brunneman. Proc. inquiſ. cap. 8 memb. 5. n. 69. in fin.

Hefen vide **Hagebutten.**

Himbeeren oder **Hindbeeren**/ quaſi Cervarum baccæ, der **Hinden-beer**/ Rubus idæus, weil ſie auf dem Berge Jda ſehr häuffig wachſen ſollen/ ſeynd zweyerley Arten/ als Rubus idæus fructu albo, vel leuco carpos **weiſſe Himbeeren.** Dieſe haben Stacheln wie die gemeine/ wachſen aber nicht wild/ ſondern werden werden nur in Gärten gezielet; Und Rubus Jdæus lævis, vel alter, non ſpinoſus, Rubus hircinus, **Bocks-beer**/ iſt eine dritte Art Himbeeren/ aber glat und ohne Stacheln/ welche an etlichen Orten in Hecken/ und auf feuchten Bergen wild wachſen.

Das Temperament der reiffen Himbeern iſt von den Brombeern/ als mit welchen ſie einerley Geſchlecht machen/ nicht viel unterſchieden/ nur daß der Geruch an denen Himbeeren lieblicher und hertzſtärckender als an denen Brombeeren iſt; Dahero man auch aus denen Himbeeren auf der Apoteck ein Waſſer/ Safft und Eßig denen Krancken zum Labſahl bereitet.

Auf die Tafel kommen zuweilen die Himbeeren roh/ die aber in Zucker eingelegte/ wie auch die Himbeer Paſten oder Teige ſeynd ſo viel angenehmer.

Man machet auch eine treffliche Conſerve von denen weiſſen und rohten Himbeeren/ indem man ihnen dem Safft gantz gelind ausdrucket/ und bewahret ſolchen in einem Glas/ läſſet ſolchen darinn ſtehen/ biß er ſich geſetzet/ und die Hefen auf den Boden geſuncken. Wann nun euer Zucker zu einer dicken Conſerve geworden/ ſo gieſſet dieſes Saffts ſo viel darein als euch düncket/ daß der Zucker vertragen mag/ und nicht wäſſerich werde; Hierauf gieſſet ihr ſolche Conſerve in Papierne Pfannen/ ſchneidet und bewahret ſie zum Gebrauch.

Hindläuffe/ vide *Cichorium.*

Hippocras, iſt eine Art gewürtzten Weins/ welcher auf unterſchiedliche Manier folgender geſtalt bereitet wird: Nehmet des beſten Zimmets 3. Loth/ Jngwer 1. Loth/ Gewürtz-Nägelein 8. Stücke/ eine Muſcaten-Nuß/ langen Pfeffer/ Muſcaten-Blüth/ Paradieß-Körner/ jedes ein halb Quintlein/ Zucker ein halb Pfund/ alles gröblicht zerſchnitten/ laſſet es in drey Seidlein Wein gantz gelinde aufſieden/ und ſo dann ſelbigen durch einen reinen Filtz-Sack lauffen/ ſo wird er nicht allein gutes Geſchmackes/ ſondern auch dabey hell und klar ſeyn.

Auf eine andere Art:

Nehmet 6. Loth Zimmet/ Muſcaten-Blüth und Nägelein/ jedes ein halb Loth/ Cardamumen anderthalb Quintlein/ der gelben gantz dünne ausgeſchnittenen Citronen-Schelffen 2. Loth/ zerſchneidet und zerſtoſſet alles klein/ ſchüttet drey bis vier Maaß Wein darüber/ laſſet es etliche Tage ſtehen/ und 18. bis 20. Loth geſtoſſenen

Zucker darinnen aufſieden / nehmet von 6. bis 8. Eyern das Weiſſe / ſchlaget dieſes ſo lange mit einer Ruthen ab / bis es recht geſtig iſt / und zu einem Schaum wird / ſeyhet obbeſagten Wein von denen Gewürtzen ab / und gieſſet ihn an dieſen Schaum / laſſet es noch ein und andern Wall thun / ſo wird ſich das Unreine und Dicke auf dem Schaum von Eyer-Weiß vereinigen / welches ihr ſo dann mit einen höltzernen Löffel abſchäumen und abſondern ; Nach dieſem noch einmahl / vermittelſt eines reinen Leinenen Tuches durchſeyhen könnet / ſo werdet ihr einen Hippocras der rein / fein und gut iſt / überkommen. Dieſen Wein leget man auch den Titel der Claret-Weine bey / weil ſie nicht wie andere fremde geſottene Weine trübe / ſondern gantz hell / lauter und klahr ſind. Davon wir noch einige Beſchreibung hiermit anfügen wollen.

Ein ſehr guter Claret-Wein:

Zu 3. Maaß Wein nehmet 2. Loth Zimmet / und 1. Quintlein Ingwer / gröblicht zerſtoſſen / wie auch ein Pfund Zucker / laſſet ſolches 7. oder 8. Stunden lang in einen wohl bedeckten Geſchirr ſtehen / alsdann durch einen von Zwilch / oder welches noch beſſer iſt / aus Filtz gemachten reinen Sack lauffen / und verwahret ihn in gläſernen Flaſchen / in einen Keller / zu beliebigen Gebrauch.

Auf eine andere Art:

Wann ihr dieſen Claret-Wein gleich den jetzo beſchriebenen auf 3. Maaß richten wollet / ſo zerſtoſſet 3. Loth Zimmet / Florentiniſcher Violen-Wurtzel 1. Loth / Cardomumen ein halb Loth / Ingwer ein Quintlein / ſamt einem Pfunde Zucker / laſſet es alles mit 3. Maaß Wein aufſieden / und ſeyhet es durch ein härnes Tuch.

Ein anderer köſtlicher Claret-Wein:

Nehmet 8. Maaß guten Wein / laſſet ihn über einen Kohl-Feuer ſieden / hebet ihn von dem Feuer / werffet 3. Loth Zimmet-Rinden / 2. Loth Muſcaten-Nüſſe / und anderthalb Pfund Zucker / alles gröblicht zerſtoſſen dazu hinein / rühret es wohl durch einander; Laſſet den Wein mit dieſem Gewürtze nochmahl aufſieden / und wie zuvor erkühlen: Inzwiſchen zerſtoſſet von Gewürtz-Nägelein ein Quintlein / von Cardomomen anderthalb Loth / zerſchneidet ein halb Pfund der beſten Roſinen oder Zibeben / ſchüttet dieſes zuſammen in einen oben weiten / und unten engen / von Parchent gemachten Sack / gieſſet den zum zweytenmahl geſottenen Wein darauf / preſſet den Sack ein wenig / und laſſet den Wein in ein reines kleines Fäßlein in das Spundloch verſeyhen / oder aber in eine gläſerne Flaſche / mit einen etwas weiten Mundloch / ſchlaget das Fäßlein feſt zu / verwahret die Flaſche mit ihrer Schraube / auf das beſte / laſſet es etliche Tage ſtehen und vergehren / ſo habet ihr einen köſtlichen Claret-Wein.

Un-

Ungeſottener Gewürtz-Wein:

Nehmet 2. Loth guten Jngwer/und 1. Loth Zimmet/ zerſchneidet und zerſtoſſet beydes gröblicht/ wie auch anderthalb Loth Calmus/ thut es alles in ein Säcklein/ und hänget dieſes in den Wein.

Auf eine andere Art mit Brandwein anzuſtellen:

Gieſſet offt herüber gezogenen ſtarcken Wein-Brandwein in eine Flaſchen/ hänget in einen Bündelein allerley beliebiges gröblicht zerſchnittenes Gewürtze darein/ ſo lange bis der Brandwein die Krafft derſelben an ſich gezogen/ haltet aber ſelbige mit ihren Deckel wohl verſchloſſen/ ſeyhet ſelbigen durch ein reines Tuch/ und hebet ihn wohl verwahret auf. Wollet ihr nun einen guten Gewürtz-Wein jemand vorſetzen/ ſo gieſſet von dieſem Brandweine nur etwas weniges in die Wein-Kanne/ und beedes offt mit einander ab/ ſo bekomet ihr einen gantz hellen/ nach Gewürtz ſchmeckenden ſehr angenehmen Wein.

Oder:

Nehmet auf 1. Seidlein offt überzogenen ſtarcken Wein-Brandwein/ 1. Loth Zimmet/ 1. Quintlein Jngwer/ 20. Pfeffer-Körner ſchwer Gewürtz-Nägelein/ von einer Muſcaten-Nuß/ wie auch von Pfeffer und Cardomomen/ jedes ein halb Quintlein/ ſchüttet dieſes Gewürtz in den Brandwein/ ſchrauffet die Flaſche feſt zu/ ſchüttet das Gewürtze in derſelben öffters hin und her/ damit die Krafft deſſelben ſich deſto beſſer in den Brandwein ziehe/ gieſſet ein wenig geläuterten Zucker daran/ ſchwänckets alles in der Flaſche öffters hin und her; Nach verfloſſenen 6. oder 8. Tagen laſſet dieſen Brandwein durch einen Trichter von Fließ-Pappier lauffen/und verwahret ihn in einem wohl verſchraubten Glaſe; Wollet ihr nun einen ſolchen gewürtzten Wein davon machen/ ſo dörffet ihr nur zwey oder drey Löffel voll deſſelben in eine Maaß Wein ſchütten/ und mit einander öffters abgieſſen/ ſo wird dieſer Wein vortrefflich angenehm nach dem Gewürtze ſchmecken; Und auf ſolche Art können dergleichen gewürtzte Weine zu allerzeit/ faſt Augenblicklich nach Belieben gemachet werden.

Hirſch/ Cervus communis, (zum Unterſchied des **Brand-Hirſchens/ Tragelaphus**, welcher lange ſchwartze Zotten am Halſe hat/und ſtärcker von Leibe iſt/ auch in den Böhmer-Wald häuffig gefunden wird) heiſt bey den Jägern das rothe **Wildpret**/ und wird dem Alter nach unterſchieden in **Hinnulos, Hind** oder **Wild-Kälber**/ welche den erſten Monaht fleckigt ſeyn/ hernach allgemach ihre Flecken verliehren; Sie behalten dieſen Nahmen bis in das zweyte Jahr/ in welchem ſie die beyde kurtze und rauhe Puckeln an ihrer Stirn/ als einen Anfang der künfftigen Hörner zeigen. Dieſe Wild-Kälber ſeynd zart und wohl zu ver-

verdauen / und gehören vor allen auf grosser Herren Tafeln; Sonderlich seynd die junge Hirsch-Kolben / welche hervorstossen / wann das alte Geweyh abgefallen / gut / wann man solche in kurtzer Brühe siedet / hernach abschälet / in Scheiben zerschneidet / würtzet / und mit denen Suppen / die man zu denen Truffes oder Erd-Ballen gebrauchet / vermenget.

Wann die Wild-Kälber zwey Jahr alt seyn / so setzen die Männlein gerade Stangen ohne Aeste / und heissen alsdann **Spieß-Hirsche**; Im vierten und folgenden Jahren kommen schon Enden an solche Stangen / die sich jährlich / nachdem sie die alten im April abgeworffen / vermehren. Ein solches Hirsch-Wildpret ist gleichfals zart und leicht-daulich / so daß auch Plinius erzehlet / daß es / wann es des Morgens zum Früh-Stück genossen würde / das Fieber curire. Hingegen will ihm Galenus eine Hart-Daulichkeit und Bös-Safftigkeit zuschreiben / und daß es melancholisch und schwartz Gallig Geblüht mache; Dahero es auch die Salernitanische Schule unter diejenige 10. Speisen gesetzet / die man meyden soll / in folgenden Versen enthalten:

Persica, Poma, Pyra, Lac, Caseus, & Caro salsa,
Et Caro Cervina, Leporina, Bovina, Caprina,
Atra hæc bile nocent, infirmis sunt inimica.

Es kan aber solche schlechte Qualität des Hirsch-Wildprets durch Zuthun des Gewürtzes im Kochen und in denen Pasteten gemildert werden / und dann verbessert oder verschlimmert auch die Saison oder Jahrs-Zeit dasselbe; Also haben die Hirsche das meiste Feist / und sind am allerbesten / wann sie in die Brunst im Herbst-Monaht treten; In währender Brunst spühret man an ihnen einen geilen Geschmack / und nachgehends sind sie mager. Die Hinden werffen im Frühling / und den Sommer über mästen sich Hirsch und Hinden von neuen im Grase und im Getreyde / damit sie gegen den Herbst wieder gute Zimmer geben können.

Die Jäger haben ihre eigene Redens-Arten beym Hirsch / sintemahl sein Blut heisset **Schweiß** / die Füsse **Lauff-Laumen** / die Bugen **Knöpfe** oder **Läuffe** / der Rücken heist der **Zimmer** / die Seiten heissen **Krieben** oder **Wände**.

Nach den gemeinen Hirschen kommen die so genannte **Dämmlein-** oder **Damm-Hirsche** / die zwar kleiner als die gemeine Hirsche / aber doch stärcker als die Rehe seyn; Sie haben flache breite Hörner oder Schauffeln / oben mit drey oder vier Aesten besetzt / der Schwantz ist etliche Zoll lang / und nicht so kurtz / wie an den Hirschen / von Farben sind sie entweder gantz roth / oder schwartz / oder weiß; Wann dergleichen Einfarbige sich in der Brunst-Zeit mit einander vermischen / so fallen davon Bunte oder Fleckigte. Das

Fleisch

Fleiſch der Damm-Hirſche vergleichet ſich mit dem Reh-Wildpret. Was die an der Mutter annoch ſaugende Hinnulos oder junge **Dämmlein** betrifft/ werden ſelbige allem Wildpret vorgezogen.

Alles Hirſch- und Reh-Wildpret wird theils gebraten/ theils in Paſteten zugerichtet/ wobey nur noch zu mercken/ daß ſolches Fleiſch allezeit die Hälffte ſeines Saltzes in ſich habe.

Vom geraſpelten Hirſch-Horn wird eine Gallert ſonder Fleiſch gemacht/ in welcher man ſolche Würtzung thut/ wie unter dem Worte **Kalbs-Füſſe** gelehret worden.

Hirſe/ Milium, iſt dreyerley Gattung/ als (1) ſemine luteo vel albo, (2) ſemine nigro, (3) Milium arundinaceum ſive Sorgo, **Indianiſcher Hirs**. Die erſte Sorte, nemlich der gelb-weiſſe/ iſt der gebräuchlichſte; Sein Temperament iſt kalt im erſten/ und trucken im 2ten Grad/ wiewol hierüber einige Mishelligkeit/ davon C. Hoffmannus L. 2. Med. offic. C. 150. nachzuſchlagen. Er giebet nicht böſe/ doch wenig Nahrung; Iſt ſchwer zu verdauen/ wann er nicht mit Milch zu einen Brey abgekochet wird. Derowegen iſt er bey vornehmen Tafeln ſelten zu finden; Es wäre dann/ daß er im Durchlauff als eine anhaltende Artzney/ gleich dem Reiß/ genoſſen werden ſolte. Hingegen eine Schüſſel mit Hirſe/ aus Milch gekochet/ und mit rothen Zucker beſtreuet/ iſt der Bauren Speiſe bey ihrem Wohlleben; Und zwar iſt dieſe Nahrung weit beſſer/ als der Sarmatier, welche nach dem Zeugniß Plinii Lib. 18. C. 10. ihre Hirſe mit Pferde-Milch kocheten/ aber zugleich den Pferden eine Ader öffneten/ und das Blut mit darunter miſcheten. Sonſt hat der Hirſe im Kochen die Art/ daß er ſehr quillet/ oder ſich vermehret.

Höchſtes Gut des Epicuri, worinn es beſtanden/ vide **Wohlleben**.

Hochzeit-Tractamenten unterſchiedlicher Nationen/ unter ſolchen kommen uns gleich zu erſt diejenige/ welche der groſſe GOtt unſern erſten Eltern im Paradieß aufgeſetzet/ dann/ nachdem er ihren Eheſtand durch die ſegen-reiche Copulation (Seyd fruchtbar und mehret euch/ und füllet die Erde) bekräfftiget hatte/ ſetzet er gleich hinzu: Sehet! ich habe euch gegeben allerley Kraut/ daß ſich beſamet auf der gantzen Erden/ und allerley fruchtbare Bäume/ und Bäume die ſich beſamen zu eurer Speiſe. Wie aber folglich die Menſchen ſich begunten zu mehren auf Erden/ und die Kinder GOttes nach den Töchtern der Menſchen ſahen/ wie ſie ſchön waren/ und davon zu Weibern nahmen welche ſie wolten/ hielten ſie ſich ſchon nicht mehr an ſolche ſimple Erd-Früchte und Tractamenten/ weil es in dem 6. Ca-

pitel des ersten Buchs Mosis am 11. Vers heisset / daß die Erde verderbet war vor den Augen GOttes und voller Frevels / indem alles Fleisch seinen Weg verderbet hatte. Von der Unter-Trau / welche dort Abrahams Knecht (der von seinen Herrn den Abraham ausgeschicket war / seinem Sohn Isaac ein Weib aus seiner / des Abrahams Freundschafft zu holen) in dem Hause Bethuels vollzogen hatte / hiesse es: Und er aß und tranck sammt denen Männern die mit ihm waren / und blieb über Nacht allda. Bey Simsons Hochzeit die er mit der Philisterin zu Timnah hielte / gieng es schon prächtiger zu / dann es wurden ihme als Bräutigam 30. Gesellen / die bey ihm seyn solten / mitgegeben; Da dann / wie leicht zu erachten / die Braut auch nicht weniger Tisch-Jungfrauen wird gehabt haben / und zugleich wohl tractiret worden seyn / zu mahl da es auch / an ein Rätzel auffgeben / zum Zeit-Vertreib gieng / und sonderlich das Rätzel (Speise gieng von den Fresser und Süssigkeit von dem Starcken) aufs Tapet kahme. Was vor ein groß Mahl bey dem Beylager des gewaltigen Königs Ahasveri mit der Esther gewesen sey / wie die Länder dabey ruhen müssen / und Königliche Geschencke ausgetheilet worden / solches ist zu lesen im Büchlein Esther am 2 Capitel. Nicht weniger prächtig war auch das Beylager / welches König Alexander mit der Princessin Cleopatra celebrirte / immassen ein solches in dem ersten Buch der Maccabäer im 10. Capitel / am 28. Vers sonderlich gerühmet wird. Was vor Tractamenten der junge Tobias auf seiner Hochzeit mit der Sara / Raguels Tochter / gehabt / wird eigentlich im 7. Capitel des Büchlein Tobiä nicht gedacht / sondern nur blos / daß sie GOtt gelobet / und eine Mahlzeit gehalten; Hingegen gedencket im Neuen Testament unser Heyland eines Königes / der seinem Sohn Hochzeit gemacht / und Ochsen und ander Mast-Viehe darzu schlachten / auch sonst andere grosse Zubereitungen mehr machen lassen. Auf die Hochzeit zu Cana in Galiläa wurde Wein geschencket / bey welchen es an zimlichen / ob wol nicht kostbaren noch überflüssigen Tractament (immassen sonst der Heyland / da der Wein alle gewesen / nicht hätte Wasser zu Wein machen dürffen) nicht wird ermangelt haben; wie es dann auch durchgehends auf denen Jüdischen Hochzeiten sehr wohl zu ginge / welches abermahl der liebste Heyland bey dem Marco am 3. am 19. Vers denen schein-heiligen Pharisäer zu verstehen gab / da er sagte: daß die Hochzeit-Leute nicht traurig seyn / oder fasten dörfften / so lange der Bräutigam bey ihnen wäre. Was die heutigen Juden vor Tractament bey ihren Hochzeiten haben / ist anderwerts gemeldet worden. Bey denen Persianern und einigen Indianischen Völckern

war

war es vor dieſem der Gebrauch / daß Braut und Bräutigam ein Brodt mit einander theilen / und jeder die Hälffte davon zu ſich nehmen und eſſen muſte. Dergleichen der groſſe Alexander bey ſeiner Vermählung mit der Roxane gethan. Die alten Teutſchen machten in denen erſten Zeiten ihrer noch unbefleckten Einfalt kein groſſes Tractiren bey ihren Hochzeiten / wie dann auch der Braut-Schatz nicht ſonderlich bey ihnen geachtet wurde. Vide hiervon ein mehres unter dem Worte Teutſche Mahlzeiten. Bey denen alten Heydniſchen Preuſſen / ſetzte man dem Bräutigam und der Braut / Bocks-Ochſen- und Bären-Nieren gebrahten vor / weil ſie vermeynten / ſolche würden ihre Fruchtbarkeit befördern; Wie dann eben um dieſer Urſach willen kein ausgeſchnitten Vieh auf ihren Hochzeiten dürffte geſchlachtet werden / ſondern es kamen lauter Bollen und Böcke Fleiſch auf die Tafel. Von der Ruſſen Hochzeit ſchreibet Herr Olearius in ſeiner Perſianiſchen Reiß-Beſchreibung lib. 3. cap. 8. daß unter andern Tractamenten auch dem Bräutigam ein gebrahten Huhn vorgeſetzet werde / welches er mit der Hand in Stücken reiſſe / und einen Flügel oder Bein davon hinter ſich auf die Erde werffe / das übrige aber verzehre. Auch wird ihm bey der Copulation ein Römer mit rohten Wein eingeſchencket / welchen er und die Braut dreymahl austrincken müſſen / zum dritten mahl wirffe ihn der Bräutigam auf die Erde / und tritt ihn mit der Braut in kleinen Stücken / die Worte hinbey fügend: (So müſſen auch alle die / ſo zwiſchen uns Feindſchafft und Haß zu erwecken gedencken / vor unſre Füſſe fallen / und zertreten werden.) Was die Perſianer vor Tractamenten bey ihren Hochzeiten haben / iſt gleichfalls aus gedachten Olearii 5. Buche / Cap. 22. zu erſehen.

Der civiliſirten Europäiſchen Nationen Hochzeit / Tractamenta betreffend / ſeynd ſolche / ſonderlich in Teutſchland an vielen Orten prächtig / verſchwenderiſch und übermäſſig / alſo daß auf einen ſolchen Hochzeit-Mahl offt mehr verfreſſen und verſoffen wird als der gantze Braut-Schatz nicht austräget / den der Bräutigam mit bekommt / ſolcher auch Zeit ſeines Lebens hernach (weil ihm mit eins ſo viel bares Geld aus den Händen gegangen) ſich nicht wohl wieder erholen / oder ſeine Nahrung recht fortführen kan; Dahero auch einige löbliche Regenten und Obrigkeiten ſehr Chriſtlich und wohl gethan / daß ſie ſolchen Ubermuth und Verſchwendung bey Hochzeiten abgeſchaffet / eine gewiſſe Zahl der Gäſte und Speiſen geſetzet / die man nur einladen und auffragen darff / dabey dann auch die Speiſen ſelbſt / und das Getränck / item, die Zeit / wie lange die Hochzeit wären ſoll / determiniret / und alles nach dem Stande und Ver-

mögen derjenigen welche Hochzeit machen / sehr löblich eingerichtet worden. Andere Nationes hingegen / und unter solchen sonderlich die Frantzosen / Italiäner / Holländer machens mit ihren Hochzeit-Mahlen kurtz und gut / geben etwann ein Abend-Essen denen nechsten Freunden / oder nur bloß eine in allerhand Confituren und Wein bestehende Collation, und gehen hierauf ohne ferneres unsinniges Tantzen und Springen mit der Braut zu Bette.

Hoffhaltungen grosser Fürsten und Potentaten seynd / theils kleine und eingezogene / theils grosse und verschwenderische / theils wohl eingerichtete und ordentliche / und hingegen wieder übel geordnete und confuses, kostbare und prächtige / und auch menagirliche und sparsame / verschuldte und mißcredicirte und freye in vollem Credit stehende. Von allen diesen etwas ausführlicher zu reden / so nennen wir dieses eine kleine Hofstaat / da es nicht so wol aus Mangel der Einkünffte / und daß der Herr etwann nicht reich und mächtig ist / und also der Kräfften eine grössere zu halten mangelt / allenthalben knap zugeschnitten / wenig Bedienten gehalten / und unnütze Mäuler ernehret werden / sondern da auch bey grossen Uberfluß der Einkünffte und hohen Rang des Fürstens / dannoch eine gantz in die Enge gezogene compendieuse Hoffhaltung gehalten / und aller Uberfluß davon retrenchiret wird / wie dergleichen der sonst reiche und mächtige Kayser Augustus, item, der Hadrianus Antoninus Pius, Rudolphus I. und andere Fürsten und Potentaten, sonderlich aber Ernestus Pius, Hertzog von Gotha und andere mehr geführet. **Eine grosse und verschwenderische Hoffhaltung** hingegen ist diejenige / bey welchen es wie an des Neronis, Domitiani, Heliogabali und anderer wollüstigen Fürsten Höfen alles in gröster Verschwendung zugehet / und offt vieler Jahre Einkommen nicht zulänglich seyn / die Depensen welche in einem Jahr auf den Küchen- und Keller-Etaat gehen / zu stopffen / da so viel unnütze Mäuler / Hoff-Schrantzen und Teller-Leckers gehalten werden / welche gleich denen Heuschrecken / nur scheinen gebohren zu seyn / die Gaben GOttes / die er denen armseligen Menschen zur Nohtdurfft und Lebens-Unterhalt aus der Erden wachsen läsßet / zu verzehren / ja welche mehr Wein und Delicatessen in einem Tag durch die Gurgel (ohne einige Danckbarkeit gegen GOtt / oder Absicht auf die Noht des Nechsten) jagen / als gantze Provintzien in Jahr und Tag nicht consumiren möchten / wobey dann / welches das erbärmlichste ist / viele solcher Hoff-Schrantzen ihren Herrn mehr um des Bauchs willen / als aus Liebe dienen / weil sie sonst auch diese auf des Herrn Unterthanen und

deren

deren Conſervation, als an welchen des Herrn wahres Intereſſe hanget/ erſtrecken würden/ ſo aber iſt davon bey ihnen nicht der geringſte Gedancken oder Reflexion, wo dasjenige was ihnen ſo überflüſſig bey Hofe alle Tage zu verſchwenden auffgetragen wird/ herkomme; genug/ daß ſie es (unter dem Schein/ als wann des Landes Herrn Ehre darunter verſirte/ allezeit ſo überflüſſig tractiren zu laſſen) dahin gebracht/ daß ihnen/ ſo lange ſie bey Hofe ſeyn/ nichts abgehen möge.

Wohleingerichtete und ordentliche Hoffhaltungen hingegen nennen wir/ da alles was zu eines groſſen Potentatens und Fürſten ſeinen Staat gehöret/ dergeſtalt löblich gouverniret/ reſpiciret/ und durch die Ober-Hoffmeiſters und Marſchälle/ oder wer ſonſt die höchſte Auffſicht und Commando darüber hat/ alſo eingerichtet und angeordnet wird/ daß weder des Herrn Reſpect noch die Billigkeit und die Unterthanen darunter leiden/ ſondern alles nach den Einnahmen proportionirt, und von aller Verſchwendung weit entfernet/ eingerichtet iſt. Eine ſolche Hoff-Ordnung hat der vornehme Teutſche Edelmann/ der Herr von Seckendorff, in ſeinen Teutſchen Fürſten-Staat/ item, der Herr Lohneiſen in ſeinen gelehrten und nützlichen Schrifften beſchrieben. Am allererſten aber wird uns ein Modell hievon in dem 4. Capitel des 1. Buchs der Könige vorgeſtellet/ da von des Salomonis ordentlich eingetheilter Hoffſtatt vom 22. bis 29. Vers geſaget wird: Und Salomo muſte täglich zur Speiſung haben dreyßig Cor Semmel-Mehl/ und ſechzig Weide Rinder/ und hundert Schaafe/ ausgenommen Hirſchen und Rehe/ und Gemſen/ und gemäſtet Vieh. Dann er herſchte im gantzem Lande diſſeits des Waſſers von Thiphſah bis gen Gaſa/ über alle Könige diſſeits des Waſſers und hatte Friede von allen ſeinen Unterthanen um her/ daß Juda und Iſrael ſicher wohneten. NB. Ein jeglicher unter ſeinem Feigen-Baum von Dan bis gen Berſeba/ ſo lange Salomo lebete/ und Salomo hatte vierzig tauſend Wagen-Pferde/ und zwölff tauſend Reiſigen/ und die Ampt-Leute verſorgten dem König Salomo, und alles was zum Tiſch des Königs gehöret/ ein jeglicher in ſeinen Monden/ und lieſſen nichts fehlen/ auch Gerſten und Stroh vor die Roſſe und Läuffer/ brachten ſie an dem Orte da er war/ ein jeglicher nach ſeinen Befehl.

Hieraus ſehen und bemercken wir nun kürtzlich/ daß Salomonis Hoff-Statt ordentlich eingetheilet geweſen/ und man den Küchen-Etat ſo wohl gemachet habe/ daß man/ was täglich anzuſchaffen geweſen/ ein vor allemahl gewuſt hat.

Er herrſchte aber im gantzen Lande/ über alle Könige/ und hatte Friede/ drey groſſe Requiſita, um prächtig

Hoff zu halten / nemlich ein weites Land und Gebiet zu haben / welches viel Einkünffte träget / über Könige / oder doch reiche Provintzien zu herrschen / die ihre Contributiones richtig abführen müssen / und drittens Friede zu haben / welcher ernähret und das Land bessert ; Da hingegen Unfriede verzehret / und dasselbe verheeret. Juda und Israel wohnete dabey sicher unter ihren Weinstock und Feigen-Baum / welches so viel sagen will / als daß die Unterthanen auch genug an Speise und Tranck / und sattsahme Lebens-Mittel durch alle Provintzien gehabt. Von Dan / nemlich bis gen Bersaba / d. i. durch Salomonis gantzes Gebiete / von einem Ende bis zum andern / und daß / da der Hoff alle Tage herrlich und in Freuden gelebet / sie / die Unterthanen / auch keinen Mangel gelitten / sondern vor sich und die Ihrigen auch noch einen guten Trunck Wein und Stück zu Essen übrig behalten / und nicht mit hellenden Magen / vor Hunger eingefallenen Backen / und leeren Beutel / bey Brod und Wasser des Trübsals zusehen dörffen / sondern sie haben unter ihren Weinstock und Feigen-Baum sicher wohnen können.

Dabey dann auch die Klugheit Salomonis zu rühmen gewesen / daß er den gröſten Theil seiner Depensen anderwerts her / als aus dem Lande und von seinen Unterthanen zu nehmen gesuchet. Da kahm erstlich aufs Tapet das Commercium und die Schiffahrt nach Ophir, von wannen Salomonis Knechte auf eine Reise vierhundert und funffzig Centner Gold hergeholet / welches dann hernach etliche Jahr sofort gegangen / bis endlich alle Trinck-Gefässe des Königes / und alle Gefässe des Hauses vom Walde Libanon Gülden / des Silbers aber soviel worden / als Steine auf den Strassen. Alle Könige der Araber waren ihm zinßbahr / und alle andere Könige auf Erden begehrten das Angesicht Salomonis / seine Weißheit zu hören / die ihm GOtt in sein Hertz gegeben hatte / und brachten ihm ein jeglicher sein Geschencke / silberne und güldene Gefässe / Kleider / Harnische / Würtze / Rosse und Mäuler Jährlich. Die Königin aus dem Reiche Arabia brachte 120. Centner Goldes / und sehr viel Würtze und Edelstein ; also / daß das Gold / so dem Könige Salomo in einen Jahr (ausser dem was er durch die Commercia nach Ophir profitiret /) gebracht war / sechs hundert und sechs und sechsig Centner gewesen / da er noch wohl hat eine prächtige Hoff-Statt von halten können ; Zumahlen da es auch scheinet / daß man sich an seinem Hofe mit dem was sein eigen Reich an Lebens-Mitteln und Delicatessen ausgegeben / vergnügen lassen / und eben nicht wie ein verschwenderischer Nero gethan / aus allen Provintzien und Enden der Welt / was nur kostbahres und seltzames gewesen / zusam-

men ſuchen laſſen; Dann es ſtehet im 9. Capitel des 2. Buchs der Chronica im 9. Vers: Es waren keine Würtze als dieſe / die die Königin vom Reiche Arabia dem Könige Salomo gab; Werden alſo die Apicii und Frantzöſiſche Köche / mit denen Confiturieurs damahls noch nicht viel gegolten / oder die Ragouts und Fricaſſeen, item die Sauces von Haut Gôut viel im Gebrauch geweſen ſeyn / ſondern wohl ein guter Rinder-Braten / Reh-Rücken und Hirſch-Keule / ſamt einer ſchmackhafften Paſteten / oder guten Torten / die vornehmſten Schüſſeln auf des Königes und ſeiner Hoffleute Tafel ausgemachet haben; in Anſehung / daß wie die Juden noch heutiges Tages groſſe Liebhabers von Gebackenen ſeyn / (wie dann ſchon Sara auf Abrahams Befehl / denen ihm unverhofft gekommenen vornehmen Gäſten / Kuchen aus Semmel-Mehl backen muſte / und da GOtt dem Volcke Iſrael das Recht des Königes / den ſie über ſich begehret hatten / vorſtellen wollte / ſprach er unter andern / daß ſolcher die Iſraelitiſche Töchter nehmen / und Köchinnen und Beckerinnen daraus machen würde) alſo auch zu dergleichen Gebackenen die dreyßig Cor Semmel-Mehl / welche täglich zu Salomonis Hoffhaltung haben müſſen geliefert werden / verbrauchet worden / und daß man auch zu der Zeit noch nicht mit ſo groſſen Koſten fremde theure Köche gehalten und verſchrieben / ſondern den Frauenszimmer die Küche anbefohlen. Endlich war auch eine löbliche Ordnung an des Salomonis Hoffhaltung / daß alle Victualien von denen Königlichen Aemtern oder Tafel-Gütern nach Hofe geliefert / und nicht alles vor den baaren Pfenning auf dem Marckte (wie an vielen Orten geſchiehet) auf / und ſo zu reden / der Katzen das Schmeer abgekauffet worden / ſondern Salomon hat ſeine Amtleute und Proveditori gehabt / die auf das Monath in welchen ihnen die Verwaltung und Anſchaffung zugefallen / das gantze Jahr über haben zuſchicken können; Vielleicht daß auch der Salomo mit ſeinen Hoff-Lager ſich darnach gerichtet / daß er auf dem jenigen ſein Amt oder Tafel-Gut demſelben Monath geweſen / welches die Lieferung gehabt / weil im 28. Vers des obbeſagten 4. Capitels ſtehet / daß ſie / die Amtleute / Gerſten und Stroh für die Roſſe und Läuffer / (oder Poſt-Pferde) an dem Orte gebracht / wo der König ſich mit dem Hoff-Statt aufgehalten.

Dieſer wohl eingerichteten Salomoniſchen Hoffhaltung iſt nun wieder entgegen geſetzet / wo alles in höchſter Confuſion zugehet / niemand recht weiß wer Koch oder Kellner iſt / Unterſchleiff / Intrigues, Eigennutz / Partiterey / Beſtehlung des Herren Gut / unordentliches Freſſen und Sauffen / bald alles zur Unzeit in Uberfluß / bald wieder Mangel an dieſen und jenen ſich er-

ereignet / und im höchſten Schwange gehen / der Bedienten Rechnungen nicht abgenommen und nachgeſehen / keine Proportion in der Aus-Speiſung gehalten / die Lands-Fürſtl. Aemter und Tafel-Güter erſchöpffet und ruiniret / die Unterthanen mit Frohn-Fuhren hart gepreſſet / die köſtliche Delicateſſen und Getränckе in der Füllerey verſchwendet / weggeſchleppet / den geringſten Aufwartern / ja wohl gar den Hunden in Rachen geworffen / und mit vielen Uppigkeiten die Göttlichen Straffen über das Land gezogen werden.

Koſtbahre und prächtige Hoffhaltung heiſſen wir die jenige / da auf die Tafeln bey Hofe / i. e. auf Küch und Keller (als mit welchen wir hier allein zu thun haben) viel tauſend Jährlich gewandt wird / da täglich ſo viel Tafeln müſſen gedecket / jede mit ſo viel Gerichten beſetzet / anbey allen Hoff-Bedienten / von höchſten bis zum geringſten ſo viel Deputat, Wein und andern ins Geld lauffenden Dingen / abgefolget werden; Wie weit ſich aber ſolches jedes Orts thun laſſe / wird die Fürſtliche Rent-Cammer am beſten zu Ende des Jahrs / wann der Bilantz geſchloſſen wird / ermeſſen können. Man hat obige Salomoniſche Hofffhaltung deßfals zum Vorbilde und genugſame Nachweiſung / woher Salomo ſeiner Hoffhaltung Unkoſten zu beſtreiten / genommen habe. Ein Unterſcheid muß billig ſeyn / zwiſchen einer Käyſerlichen und Königlichen / und einer Fürſtlichen oder Gräflichen Tafel. Salomonis Weißheit wurde unter andern auch darum von der Königin aus Arabien geprieſen / die Speiſe vor ſeinem Tiſche / die Wohnung vor ſeine Knechte / das Amt ſeiner Diener und ihre Kleider / ſeine Schencken mit ihren Kleidern ꝛc. Wer aber Salomonis Hoff-Ordnung oder deſſen Einkommen nicht hat / dem werden es der Sachen Umſtände ſchon von ſelbſten lernen / und dem Grafen die Fürſtliche / dem Fürſten aber die Königliche Tafel wohl verboten werden.

Menagirliche und ſpährſame Hoffhaltungen / welche denen koſtbaren und prächtigen entgegen geſetzet werden / geben hingegen wieder zu bedencken / ob ſolche aus Liebe zur Mäßigkeit / und um die Unterthanen nicht zu graviren / item einen baaren Schatz und Vorraht an deſſen Stelle in die Caſſam zu ſchaffen / oder aus Geitz und Misgunſt angeleget werden. Geſchiehet es aus denen erſten dreyen Urſachen / ſo iſt es Fürſtlich und löblich / das letztere hingegen einem Fürſten unanſtändig / bey welchem es heiſſen ſoll: Geben iſt ſeeliger / denn Nehmen; welcher nicht allein um ſeiner eigenen Unterthanen / als frembder durchreiſender vornehmer Perſonen willen / ſich in einen ſeinem Fürſtlichen Stande gemäſſen Staat ſetzen / und zum wenigſten die Apparence zeigen muß; Da im übrigen doch in andern Stücken / und

und zu rechter Zeit/ kan menagiret und zu rath gehalten werden.

Verſchuldete und mißcreditirte **Hoffhaltungen** nennen wir/ welche bey Einheimiſchen und Frembden vor Victualien und Getränck/ Gewürtz und Delicateſſen, ſonderlich vor aus der Frembde Verſchriebene / ſo viel ſchuldig ſeyn/ daß ihnen nichts mehr will abgefolget werden/ oder/ ſo es geſchiehet/ der Preiß doch doppelt ſo hoch/ aus Mangel baaren Geldes/ angeſetzet wird/ weil ſich der Verkäuffer / oder Factor, ſchon voraus die Rechnung machet/ daß er in ein oder mehr Jahren ſein Geld nicht bekommen werde/ und alſo die Intereſſe voraus drauf ſchlagen muß ; Was aber ſolches vor ein Profit der Fürſtlichen Cammer mache/ läſt man dahin geſtellet ſeyn.

Weit beſſer ſtehen **die in vollem Credit ſtehende Hoffhaltungen**/ welche richtig/ wöchentlich/ monahtlich oder quartaliter mit der Bezahlung einhalten/ den Küchen- und Hoff-Etat allezeit ſo einrichten / daß ſie von denen darzu deputirten jährlichen Geldern eher noch was erübrigen / und auf das künfftige Jahr in Beſtand behalten/ als zuſchieſſen müſſen / welche durch getreue und vereydete Leute die Hoffſtatts-Weine aus der erſten Hand und bey wohlfeilen Jahren vor baar Geld einkauffen / und die beſten ausſuchen/ das benöhtigte Gewürtz und frembde Victualien durch ihren Factor gleichfals vor baar Geld/ und wo es am wohlfeilſten zu bekommen/ einkauffen laſſen/ hierzu von Zeit zu Zeit die benöhtigte Wechſels übermachen / dem Factor dabey ſelbſt auf die Finger ſehen / und heimlich auf ſein Thun und Laſſen Acht geben laſſen/ ob/ da er zum baaren Einkauff allzeit Geld in Händen hat/ ſolches auch darzu anwende / und nicht vielmehr von denen Kauffleuten auf Zeit kauffe / ſich hin und wieder conſiderable Poſten bey ihnen zu ſeiner eigenen Haushaltung ausbedinge/ und dagegen ihnen ſo viel höhern Preiß auf die Hoffſtatts-Sachen accordire; ob er die Mühe nehme/ alles aus der erſten Hand aufzuſuchen / oder ſich durch die Vorkäuffer ſolches erſt ins Haus bringen laſſe; ob er mehr anſchreibe/ als er würcklich in der That davor bezahlt; ob er in Berechnung der Unkoſten überſetze und betrüglich handle ; Welche Stücke alle eine Hoffhaltung/ die baar Geld bezahlen kan/ zu unterſuchen/ und den Factor darüber zur Rede zu ſtellen/ Macht hat. Da ſie hingegen/ wann es an contanter Zahlung fehlet / ein Auge zuthun/ und ein X vor ein V paſſiren laſſen muß. Eine mit baarem Gelde verſehene Hoffſtatt kan auch ferner ihrem Proveditori ſcharf auf die Finger ſehen/ ob er mit ein- oder ausländiſchen Liveranten und Factoren unter der Decke liege/ Præſenten und Regalia in ſeine Haushaltungen nehme/ und dafür Schlechtes vor Gutes/ Mager vor Fettes/ Sauer vor Süſſes paſſiren laſſe ; ob es mit der Ausſpeiſung

ſung bey Hofe richtig zugehe / oder / ob zu des Herrn Schaden groſſer Unterſchleiff geſchehe. Das eigene Selbſt-Backen / Brauen und Schlachten vor die Hofſtatt iſt auch eines von denen nöthigſten Requiſitis, wo allezeit baares Geld zum Einkauff des darzu behörigen Korns und Viehes / in ſo weit es nicht von denen Aemptern geliefert wird / vorhanden. Hier hüte man ſich aber wiederum vor allen Intriguen, daß unter Herrſchafftlichem Vieh oder Korn / zur Defraudirung der Acciſe, nicht ander Vieh oder Korn mit einſchleiche / und was etwan dergleichen Betrachtungen mehr ſeyn möchten / welche künfftig in unſerm vollkommenen Cammer-Raht oder Zoll- und Accis-Dictionario noch weit ausführlicher ſollen erörtert werden.

Hoff-Leute / Aulici, Fr. *Gens de la Cour*, haben faſt durchgehends die Gelegenheit / ihrem Leibe durch niedliches Eſſen und Trincken gütlich zu thun / und dürffen ſich für ihre Perſonen die Nahrungs-Sorgen nichts anfechten laſſen. Dann / weil an denen meiſten Höfen / Mittags und Abends die Tafeln vor ſie gedecket / und mit überflüßigen Speiſen beſetzet werden / ſo koſtet es nichts mehr / als ſich daran zu ſetzen / und zur Genüge zu eſſen und zu trincken; Es wäre dann / daß einige Staats- und Politiſche Urſachen / heimliches Anliegen / Verdruß / Melancholey und dergleichen ihnen die Speiſen bitter und eckelhafftig / oder / ſo die Natur allbereit durch das viele Trincken und Uberladen des Magens geſchwächet worden / die daraus entſtehende Kranckheiten ihnen ſchlechten Appetit machten / worzu vielmahl auch das Angedencken und die Furcht ſich einfindet / daß es bey Hofe zwar fette Suppen / aber auch hohe Sprünge gebe; Zu geſchweigen / daß mancher Hoff-Mann offt mit gröſſerm Vergnügen in ſeinem eigenen Hauſe ein oder zwey gute Eſſen ſich vortragen läſt / als wann er / müde von der Aufwartung / einer mit vielen Hoff-Speiſen beſetzten Tafel ſich bedienen ſoll.

Warum aber die Hoff-Leute mehr / als andere Perſonen / für übermäßigem Freſſen und Sauffen ſich hüten ſollen / davon giebet Antonius de Guevara, Biſchoff zu Mondonedo, in ſeiner Hoff-Schule folgende Uhrſachen: Weil nemlich ein jeglicher ſein Auge auf ſie wirfft / und wann ſie übermäßig im Eſſen und Trincken ſich aufführen / alsdann ein böſes Exempel und Aergerniß von ihnen nehmen würde. Sonderlich ſtehet denen / die in öffentlichen Aemptern ſitzen / in ſolchem Fall zu bedencken / daß wichtige Geſchäffte ſich unmöglich in der Völlerey expediren laſſen; Zumahl da das übermäſſige Eſſen ſchwermühtig und unluſtig / das ſtarcke Trincken aber einen ſchweren Kopf / Zittern der Glieder / Schwind- und Waſſerſucht / eine ſchwere Zunge / und die Schlaffſucht

verurſachet. Als dort der Macedoniſche König Philippus im trunckenen Muth ein ungerecht Urtheil wider eine arme Wittib ausſprach / antwortete dieſe ſtehendes Fuſſes: Ich appellire von dem trunckenen zu den nüchternen Philippum; Bey welcher Appellation ſie ſich auch nicht betrogen/ inmaſſen der Philippus, ſo bald er nüchtern geworden / die geſprochene Sententz wiederruffen/ und ein gerechter Urtheil gefället. Vornehmlich aber / fährt unſer Author ferner fort/ ſollen ſich die Hoff-Leute hüten/ groſſe Banqueten auszurichten / weil ſie viel Spionen und Aufſeher um ſich haben / die ſich theils nicht ſcheuen zu ſagen / oder doch gewiß bey ſich zu gedencken / daß ſolche Depenſes von Schmiralien / die ſie eingenommen/ oder wol gar von Geld/ ſo ſie ihrem Herrn abgeſtohlen / herkommen.

Und ob auch ſchon der Hoff-Mann ſich desfals excuſiren und ſprechen möchte/ daß er nur ſeine nah-vertraute Freunde zu Gaſt lade/ ſo hat er ſich doch zu beſorgen/ daß der Neid/ welchen die Menſchen wegen eines andern ſeinem Glück heimlich bey ſich hegen/ auch unter nahen Bluts-Freunden und Verwandten ſtatt finde/ ſo daß manche derſelben ſo bald nicht vom Tiſche aufgeſtanden/ und zu Hauſe gegangen/ ſchon zu ſticheln pflegen: Es hätte auf einer Fürſtlichen Tafel nicht mehr / als an dieſer/ können aufgeſetzet werden; Daß alſo ein Hoff-Mann wohl zuzuſehen hat/ weme er trauet / dann unter denen Gäſten kommt mancher des Eſſens/ ein anderer des Spionirens halber / ja viel Leute eſſen mit ihme von ſeiner Speiſe/ die viel lieber von ſeinem eigenen Fleiſche eſſen wolten.

Ferner ſoll ſich auch ein Hoff-Mann hüten/ über der Mahlzeit nicht allzufrey von Sachen/ die nicht jederman wiſſen muß / zu reden / weil ſich unvermerckt Leute finden / welche ſolche auffangen/ ihre Gloſſen darüber machen/ und zum Schaden deſſen / deme ſolche Worte entfallen ſeyn/ ſolche hernach weiter extendiren/ und unter die Leute bringen.

Von dem zu Gaſt gehen der Hoff-Leute ſchreibet unſer Author ebenfals/ daß ſie manchmahl etwas hören müſſen/ welches ſie Ampts und Gewiſſens halber nicht unbeantwortet laſſen können / woraus hernach aber ihnen offtmahls Leib- und Lebens-Gefahr zu entſtehen pfleget. Alſo würde auch mancher Hoff-Mann darum nur zu Gaſt geladen / damit der Wirth ihme ſeine Sache / die er bey Hofe hat/ deſto beſſer recommendiren möge. In Summa (ſchlieſſet hier unſer Author) es iſt keine theurere Suppe / als die man umſonſt iſſet / und keine theurere Henne / als die man geſchenckt erhält: Dann / wer Gutthat empfängt / der wird dem / von welchen er ſie empfangen / die Wieder-Erlegung mit Gewinn ſchuldig.

Holländiſche Mahlzeiten oder Speiß-Arten;

Solche ſeynd

sehr soubres oder mässig / weil sonst die Holländer nicht so viel Geld haben würden / als sie haben / wann sie alles verfressen wolten / wie es dann auch die Theurung der Victualien / und der hohe darauf gelegte Impost nicht zu lassen; Dann was das erste anbelanget / so ist bekannt / wie Holland in seinem kleinen District, der kaum capabel ist von seinen Natur-Gaben funffzig tausend Menschen zu ernehren / bey nahe eine Million in sich begreiffe / welche alle von denen aus andern Ländern durch die Schiffahrt herzu geführten Lebens-Mitteln müssen unterhalten / die aber durch solche weite Zufuhr zimlich vertheuret werden; Zu geschweigen / daß in Ansehung der grossen Depensen, welche die vereinigte Niederlande auf ihre Armeen und Schiffs-Fletten zu machen haben / solche auch guten Theils aus denen Consumptibilibus müssen gezogen werden / welches dann die Einwohner nöhtiget / desto sparsamer zu seyn / und dasjenige / was sie an die bey ihnen zehrende Ausländer / fremde Hoffhaltungen und Ministros davon liefern / und anschaffen / so viel theurer anzusetzen; Sie selbst hingegen wissen die güldne Regul, Natura paucis contenta vortrefflich zu practiciren / und vergnügen sich daumenhero in manchen vornehmen Häusern mit 2. bis 3. Gerichten / etwann einen guten Gericht See-Fisch und Brahten / oder nur einen Stück geräucherten und gesaltzenen Fleisch und Zugemüse / an Bohnen / Erbsen oder andern Garten-Früchten / einen Pfann- oder andern Kuchen / einem Botteramge mit Edamer oder Teßlischen / auch wol süsse Milchs-Käse / eine Water-Saußige / oder aus Saltz und Wasser abgekochten Fischen / gesottenen Schaafs-Fleisch / frischen Cabliau und Schelfisch / oder auch einen guten Stockfisch / Westphälischen Schincken / und dergleichen schmackhafften / jedoch bürgerlichen und ordinairen Speisen mehr / welche sie noch darzu so sparsam vorschneiden / damit einige derselben mehrmahls auf dem Tische können gesetzet werden / worzu dann der Holländischen Frauens überaus grosse Propreté in ihren Häusern nicht wenig Anlaß giebet / dann weil sie ihre Küchen mehr zum Prunck und Staat / als zum täglichen Gebrauch halten / auch die Feur-Herde / so offt als sie ein wenig schwartz und schmutzig vom Feur und Essen-kochen geworden / gleich von denen Mägden müssen wieder gescheuret und angestrichen werden. Zudem auch das Holtz und Turff in Holland sehr theur ist / als lehret sie dieses alles die Mahlzeiten so viel sparsamer anzustellen / und also rechtschaffen das Sprichwort zu erfüllen: Mit vielen hält man Haus / mit wenigen kommt man auch aus. Was das Geträncke in Holland anbelanget / so hat man daselbst gleichsam den Stapel von allen delicaten Weinen der Welt / Dordrecht

drecht iſt desfalls die Niederlage / der Rheiniſchen / Rotterdam der Frantz Wein / und die groſſe Schiffahrt bringet Italiäniſche / Spaniſche / Portugieſiſche und andere fremde Weine in Abondantz / wiewol ſie jeder ſeiner Art nach / wegen des hohen Impoſts theur genug verſchencket werden. In Amſterdam hat man nur wenig / aber groſſe Brauereyen / zu welchem jedoch das friſche Waſſer in Schiffen anders woher muß geholet werden.

Holtz / Lignum, Fr. *du Bois*, die vornehmſte Materie, welche die Speiſen zu kochen und Eß-bar zu machen erfordert wird / dann ob gleich in Africa / und ſonderlich unter der Linie die Sonnen Hitze ſo groß ſeyn ſoll / daß ein Ey oder Stück Fleiſch im Sand geleget / daſelbſt bald gahr gemachet wird / ſo fehlet doch in andern Ländern dieſe übermäßige Hitze / und würde auch ſo wenig zur Zubereitung anderer Speiſen zulänglich ſeyn / als der beſtialiſchen Tartarn ihre Ermürbung des rohen Pferde-Fleiſches / wann ſie ſolches unter dem Sattel legen / und etliche Stunde damit geritten haben / andern civiliſirtern / und in ordentlichen Haushaltung ſtehenden Nationen appetitlich und annehmlich ſeyn kan / ſondern es bleibet bey dem alten Sprichwort: Deus & natura nil faciunt fruſtra. GOtt und die Natur haben nichts umſonſt gemacht. Alſo iſt auch das Holtz nicht allein zum Häuſer und Schiff-Bau und andern Bedürffniſſen / ſondern auch zum Küchen-Gebrauch / und daß wir von Natur nackend gebohrne Menſchen durch des Feuers-Hitze uns vor der Kälte beſchirmen mögen / von GOtt erſchaffen worden / und zwar um dieſer letztern Urſach willen augenſcheinlich ſo viel häuffiger in denen Nordiſchen Ländern / in welchem / wegen Abweichung der Sonnen-Strahlen des Winters die Kälte um ſo viel hefftiger und penetranter zu ſeyn pfleget; Dahero diejenigen Nationes, Völcker und Provintzien / welche Mangel an Holtz leiden billig zu beklagen ſeyn / wiewol einige denſelben zuerſetzen / zu getruckneten Küh-Miſt / andere zu Schilff-Rohr / Laub und Stroh ihre Zuflucht nehmen / auch wol mit dieſen letzterern gantze Bier-Brauen verrichten. Noch andere / und zwar die meiſten Länder / welche der Holtz-Mangel drucket / ſuchen nach dem ſo genannten Turff / oder dürrer wurtzlichter Erde / welche ſie aus den Mohren und moraſtigen Sümpffen ausgraben / ſelbige an der Sonnen trucknen / und folglich auf dem Feuer-Herd verbrennen / und dabey kochen und brahten können / wie ſolches häuffig in denen Vereinigten und Spaniſchen Niederlanden geſchiehet / auch allbereit hin und wieder in Nieder-Sachſen introduciret worden. An theils andern Orten hat auch die ſorgfältige Natur einen guten Vorraht von Stein-Kohlen in die

Erde geleget / welche / wie ſonderlich in Engelland / und dem Lüttiger-Lande geſchiehet / ausgegraben / und zum Küchen und andern Gebrauch verwand werden / wobey ſonderlich in dem Lüttiger-Lande die Einwohner dieſen Vortheil erfunden / daß ſie ſolche Stein-Kohlen klein ſtoſſen / folglich mit leimiger Erde vermiſchen / und Kuchen wie runde Leib-Brodt daraus formiren / welches ſie hernach in der Sonnen trucknen / und hierauf mit ſo guten Vortheil in der Haushaltung gebrauchen / daß / wann ein ſolcher gemiſchter Klumpen angezündet / und aufs Feuer geleget wird / er nicht allein ſtattliche Hitze von ſich giebet / ſondern auch ſolche lange conſerviret / und ſich langſam verzehret.

Weil aber auſſer dem übelen Geſtanck / welchen der Turff und die Stein-Kohlen / auch andere vorbeſagte Combuſtibilia von ſich geben / zu vielen Dingen auch ein Flammen-Feuer erfordert wird / als iſt desfalls das Holtz deſto beliebter / und ſonderlich zum Kochen und Einheitzen ſo viel bequehmer / und nur zu beklagen / daß ſolches an theils Orten ſo gar wenig geachtet / und heilloſer Weiſe vernichtet wird; Eines theils / wann man um ſchändlichen Gewinnſtes Willen / den man von Ausländern davor haben kan / das Holtz unbedachtſam weghauet / und aus dem Lande führet / alſo / daß auf das künfftige / ſonderlich weil nichts neues zugepflantzet wird / denen Einwohnern wenig überbleiben / und in mancher Provintz die Prophecevung erfüllet werden wird / man würde zuletzt / wie an Treu und Glauben / alſo auch Mangel an guter Müntze und Holtz in Teutſchland haben. Anders theils / wann ſolches ſo grauſahm verſchwendet und vernichtet wird / welches an vielen Orten durch die hohen Oefen / Eiſen-Hämmer u. Glas-Hütten; An andern aber durch das unmäßige Verbrennen in der Küchen / und denen auf unſer Teutſches Clima ſich gar nicht ſchickenden Caminen geſchichet / indem ein ſolcher Camin ſo viel Holtz in einen Tag / um ein Zimmer zu erwärmen / wegnimmt / als ein Kachel-Ofen in einer gantzen Wochen nicht nöhtig hat; und halte ich / daß es ſo wol in Hoff- als andern vornehmen Küchen nicht übel würde gethan ſeyn / wann diejenigen / welche die Aufſicht darüber haben / ungeachtet des groſſen Vorrahts des Holtzes / welcher im Lande iſt / (zugeſchweigen wo ſolcher erſt fehlen ſolte) darüber hielten / daß es von denen Köchen und Küchen-Jungen und Mägden nicht ſo unrahtlicher-weiſe verbrennet und angegriffen würde; Wie dann auch in dieſer Abſicht viel feine Männer ſich um die Erfindung der Holtz-Spar-Kunſt bemühet; Daher dann erſtlich das Brahten in denen Stuben-Oefen durch eine eingemachte blechene oder irdene Röhre erfunden / und bis hieher in vielen Orten Ober-Teutſchlands

des

des / ſonderlich in denen kleinen Städten und auf denen Dörffern / da ſie auch ihre eingemauerte kupfferne Waſſer-Keſſel in ſolchen Stuben-Oefen haben / glücklich practiciret worden. Weil aber ſolches wegen des fettigen Geruchs in vornehmen Haushaltungen ſich nicht allezeit will thun laſſen / als hat man die gemauerte kleine Back-Oefen in denen Küchen / ferner gewiſſe Circulier-Oefen erfunden / in welchen die Hitze des Feuers dermaſſen circuliret worden / daß der Rauch / der zum Ofen-Loch herausgegangen / nichts von der Hitze / ſondern nur das bloſſe feuchte irdiſche ſubtile Weſen / welches aus dem Holtz durch des Feuers Hitze reſolviret und ausgetrieben worden / bey ſich gehabt; Noch andere hat die Curioſität ſo weit getrieben / daß ſie durch Verfertigung künſtlicher Stuben und Küchen-Oefen / die Hitze des Feurs ſo wohl menagiret / daß ſie dabey backen / ſieden und brahten können / und was etwann der Invention zur Erſpahrung des Holtzes mehr möchte geweſen ſeyn.

Weil wir aber allhier bloß allein vom Holtz zum Küchen-Gebrauch zu reden haben / præſupponirende / daß ſolches in einem Lande / oder wohlbeſtellten Stadt genüglich zu haben ſey; So iſt nur unſern Oeconomo anzuweiſen / was vor Holtz eigentlich zum Küchen-Gebrauch erfordert werde / wenn / wo und von wem er auch ſolches einkauffen müſſe.

Das erſte betreffend / ſo iſt in unſerm Teutſchland faſt in denen meiſten Provintzien das ſo genannte Fichtene / Kiehne / Tannen oder Weiche-Holtz / nach ſolchen das Eichene / Büchene / Birckene und Erlen Holtz anzutreffen; Dann was das Nuß- / Birn- und Aepffel-Bäumerne Holtz betrifft / wird daſſelbe mehr von denen Tiſchlern / Kunſt-Drechslern / und andern Hand-Werckern / als in der Küche verbrauchet / noch vielweniger haben wir der Indianer wohl-riechendes Roßmarien / oder das koſtbahre Colamba-Holtz / davon das Pfund dem Golde gleich / (wegen ſeines lieblichen Geruchs den es von ſich giebet / wann man es anzündet) bezahlet wird. Am allerwenigſten aber wird man bey uns ein ſolches Feuer-Holtz in denen Küchen brennen können / als jener reicher Banquirer / dem Kayſer Carolo V. zu Ehren im Camin angezündet / welches aus lauter Zimmet-Rinden und andern wohl-riechenden Höltzern und Gewürtzen beſtanden / und endlich noch koſtbahrer dadurch geworden / als beſagter Banquirer / um des Kayſers Verwunderung / über dieſes treffliche Feuer zu vergröſſern / eine Obligation von etliche Tonnen-Goldes die ihm der Kayſer ſchuldig geweſen / in daſſelbe geworffen / und ſolche zu allerunterthänigſten Ehren Seiner Kayſerl. Majeſtät dem Vulcano auffgeopffert.

Sondern wir müſſen uns / wie gemel-

meldet / anfänglich mit dem weichen Kien-Holtz behelffen / welches / wegen der in sich habenden Hartzigen Fettigkeit / eine grosse Hitze und Flamme von sich giebet / auch leicht im Brand zu bringen ist / so bald dessen Substantz aber verzehret / nichts als die blosse Asche und keine Kohlen hinter sich lässet / welche doch denen Köchen und Köchinnen gar vielfältig nütz und nöhtig werden / so daß auch dieser Ursachen halber jährlich um so viel mehr Kohlen noch insbesonder erfordert werden. Der Gefahr zu geschweigen / welche dieses hoch-auflodernde Kienen-Holtz in denen Schornsteinen nach sich zu ziehen pfleget / allwo es auch mehr Ruß als ein ander Holtz ansetzet / und dannenhero ein so vielfleißiges Fegens des Schornsteins erfodert.

Eichen-Holtz gibt seiner Härte wegen starck nachhitzende Kohlen / will aber / wann es nicht recht trucken / seiner sauren in sich habenden vielen Feuchtigkeit halber / nicht gerne brennen / und muß dannenhero mit weichen oder Kien-Holtze vermenget werden / da es dann in den Kachel-Ofen guten Nutzen schaffet.

Bircken-Holtz ist schon um ein ziemliches besser / und gut auf den Heerd zum Braten zu gebrauchen / hält auch lange Kohlen; Am allerbesten aber ist das Büchen-Holtz / welches stattliche Kohlen gibt / und wann es wohl trucken ist / sich sehr sauber dabey braten lässet.

Die Zeit des Einkauffs alles Holtzes ist entweder im Sommer / wann der neue Hieb geschehen / und das Holtz frisch gefället worden / da man es um etwas wohlfeiler als was vom vorigen Jahr her schon gefället ist / haben kan; Der aber des Sommers kaufft / muß es in Partheyen und bey Klafftern thun / auch Platz in seinem Hause darzu haben / damit er es auffsetzen und ausstrucknen lassen könne. Des Winters / wann die Wege hart und gefrohren / und die Bauren das Holtz aus den Brüchen und Mohren gemächlich heraus und zur Stadt führen können / ist das Holtz auch wohlfeil; In der Saat und Erndten Zeit aber / wie auch bey bösen Wegen am theursten.

Grosse Hofhaltungen lassen es aus ihren Forsten und Wäldern zur Hoff-Küche liefern; Bürgerliche Hauß-Väter kauffen entweder das Holtz noch auf den Stamm / d. i. Bäumsweise / und lassen solche hernacher fällen und spalten; oder aber sie kauffen es bey Klafftern von Edelleuten / Verwaltern / Beamten und Bauren / und bedingen es entweder frey anzuführen / oder selbst holen zu lassen / worinnen dann nichts gewisses kan vorgeschrieben werden. Die meisten kauffen ihr Holtz auf den Holtz-Marckt / der bey grossen Städten jederzeit mit guten Vorrath versehen seyn soll / oder von denen zuführenden Bauren.

Wegen der Holtz-Maasse / ist solche nach jedes Landes-Art unterschiedlich / und wird sie hier in Klafftern oder Fadens /

tens / anderwerts in Hauffen und Viertel eingetheilet ; Ob auch das Brenn-Holtz entzwey geſäget oder gehauen werden ſoll. Hierüber hat jeder ſein Belieben / und wird die Köchin am beſten wiſſen / was ihr zum kochen und einheitzen vor eine Maaß vom Holtze am dienlichſten ſey.

Holtz-Birnen / werden die auf wilden Birn-Bäumen wachſende Birnen genennet / von welchen an einigen Orten von denen armen Bauersleuten ein Birn-Moſt gepreſſet wird.

Holtz-Scheren / Merula ſaxatilis, **Nußhacker** / **Nußhäger** / Nucifragus, Caſſenoix, ſind gröſſer als die Amſeln / von Farben ſehr bunt / und artig ſchattiret ; Wann ſie jung abgerichtet werden / lernen ſie wie die Papagoyen allerhand kleine Sachen reden ; Ihr Fleiſch iſt etwas zäher als der Ziemer und Amſeln / jedoch / wann ſie noch jung und wohl gebraten / können ſie noch mit paſſiren. Sie werden gleich denen Kramts-Vögeln im Herbſte am meiſten gefangen / und zwar mit Donen oder Lein-Stangen / oder auf den Vogel-Heerd.

Holtz-Schnepfen / vide Schnepfen.

Holtz-Tauben / vide Tauben.

Honig / Mel , Fr. *du Miel*, ziehet ſeinen Urſprung von dem Morgen-Thau / welcher auf die Blätter und Blumen der Bäume und Kräuter fällt / und wann ſein wäſſerigtes Theil durch der Sonnen Hitze in etliche Stunden verzehret worden / die hinterbliebene kleberichte Feuchte tieffer in die Blätter eindringet / mit deren Safft ſich vereiniget / und folglich von denen Bienen ausgeſogen wird / daß alſo der Honig mehr ein Compoſitum als Simplex iſt ; indeſſen aber doch unter die Condimenta Simplicia geſetzet wird / deſſen Temperament warm und trucken im 2. Grad / welches aber nur von den gelben Honig zu verſtehen / ſintemahl der weiſſe etwas weniger warm ; der Jungfern-Honig aber / der von jungen Bienen gemachet worden / und von Farben gelb-weiß / und ohne Feuer geläutert iſt / behält den Preiß vor allen. Die heilige Schrifft redet dem Lande Canaan zu ſonderbahren Ruhm nach / daß Milch und Honig darinn flieſſe. Und von Democrito welcher ſehr alt worden / erzehlet Athenæus, daß er einem / der ihn fragte / wie man ein hohes Alter erreichen könnte / zur Antwort gegeben : Exteriora oleo, interiora melle irriga : Brauche auswendig Oehl / inwendig Honig. Es iſt aber zu wiſſen / daß der Honig in Judäa und andern Orientaliſchen Landſchafften / davon Democritus und andere ihre Lebhafftigkeit ſo lange behalten / theils wegen Menge der daſelbſt wachſenden kräfftigern Gewächſe und edlern Blumen / theils wegen hitzigern Einfluß des Himmels von

weit beſſern Eigenſchafften als der unſrige geweſen ſey / als welcher bey unſern Cholericis ſich leicht in Gall verwandelt / bey denen Hypochondriacis aber Blehungen machet / und die Miltz erreget. Hingegen iſt auch kein Zweiffel / daß er bey rechtmäßigem Gebrauch wohl nehre / item, daß er abſtergire / oder die Unreinigkeiten abſpühle / daher er ſo wohl in Spühl-Clyſtiren als unreinen Wunden gebrauchet wird. Ferner iſt er auch gut vor das Gebrechen des Halſes und der Lungen / befordert die Harn-Gänge / und widerſtehet der Fäulung; Wie dann vor dieſen da der Zucker noch nicht ſo gemein war / alle Früchte mit Honig eingemachet worden.

Honig-Kuchen / vide Nürnberger Gewürtz-Kuchen.

Honorarium, vide *Salarium*.

Hopfe / vide Bier.

Hordearium, vide *Salarium*.

Hörner / Cornua, Fr. *des Cornes*, wurden von denen Alten / ſonderlich denen Teutſchen / zu Trinck-Geſchirren gebrauchet / ſo daß auch Könige ſich nicht geſcheuet haben / daraus zu trincken / und zwar nur ſo / wie ſie denen Thieren abgenommen worden / ungeputzet und ungedrehet; Daher auch einige das Lateiniſche Wort Crater, wodurch ein Trinck-Becher bedeutet wird / von dem Worte Keras herleiten wollen / als wodurch die Griechen ein Horn bezeichnen. Und daher glaubet man / daß Bacchus bloß darum mit Hörnern abgemahlet werde / weil die Alten aus groſſen Hörnern getruncken / damit ſie einen deſto beſſern Zug thun könten / wie ſolches Pomponius Lætus aus dem Athenæo erzehlet; Bey welchem man auch lieſet / daß die Ochſen in Theſſalien ungemeine groſſe Hörner tragen / deren ſich vor dieſem die Könige in Macedonien an ſtatt der Trinck-Geſchirre gebraucht / und zwar in der Gröſſe / daß 9. bis 12. Kannen Wein in ein ſolch Horn gehen können; Es wurde aber der Rand vorher mit Silber oder Gold überzogen. Was Happelius in ſeinen Relationibus curioſis, bey Beſchreibung des Wunder-würdigen Däniſchen und auch des Oldenburgiſchen Horns / von denen Trinck-Hörnern ſchreibet / beſtehet kürtzlich in Folgendem:

Nichts gemeiners / ſpricht er / iſt geweſen / als die Trinck-Hörner / als welche das Alterthum an ſtatt der Becher / Kannen oder Gläſer gebrauchet. Es gedencket ihrer vornemlich Saxo im 9. Buch ſeiner Däniſchen Geſchichte / in des Königs Sigars Leben / daß nemlich deſſen Gemahlin dem Hagbart, da er am Leben ſolte geſtraffet werden / ein Horn mit Getränck gebracht. Wie die Cimbriſche und andere Mitternächtige Völcker ſolch Trinck-Hörner haben zu bezaubern / und wider die Zauberey mit Runiſchen Buchſtaben zu bezeichnen gewuſt / ſolches beſchrei-

bet

bet Stephan. in Not. ad Saxon. lib. 1. p. 45. Camerarius erwehnet/daß er dergleichen Trinck-Hörner mit Gothiſchen Reimen künſtlich ausgearbeitet/ und mit Gold und Silber gezieret/vielfältig geſehen habe. Von denen Barbariſchen Nord-Männern ſchreibet Plinius lib. 11. c. 37. daß ſie aus denen Hörnern der Uhr-Ochſen getruncken. Bey denen alten Teutſchen/ am Hartz-Walde wohnhafftig / wurden ſie mit Gold und Silber beſchlagen / wie J. Cæſar lib. 6. Bell. Gall. p. 130. meldet. Geſnerus ſchreibet/ daß dergleichen Hörner als Zierathen und Kleynodien jederzeit bey Höfen aufbehalten / und wann frembde hohe Gäſte gekommen/ ihnen daraus zu trincken præſentiret worden. Daß noch heutiges Tages die Tartarn aus Hörnern Geſundheit trincken / bezeuget Franciſci part. 2. Theatr. p. 50.

Bey denen alten Heyden gab es auch heilige Trinck-Hörner / aus welchen man bey dem Opfer und Götzen-Dienſt getruncken: Dem Wendiſchen Abgott Suantewit war ein groſſes Horn geheiliget/welches mit Wein gefüllet / ihm in die Hand g than wurde / daraus hernach der Prieſter von des Jahres Fruchtbarkeit weiſſagete; Dann / ſo der Wein im Horn abgenommen / ſolte es ein Zeichen eines unfruchtbaren Jahres ſeyn/ hätte er aber nichts abgenommen / ſo hatte man ein fruchtbar Jahr zu hoffen. Es goß auch zu gewiſſer Zeit der Prieſter den Wein aus dem Horn vor des Götzen Füſſe / und ſchüttete friſchen Wein wieder ein/ tranck dem Götzen zu / und bat ihn/ daß er ſeinem Volck Glück und Sieg verleihen wolte. Saxo Grammat. lib. 14. in Vita Waldemari p. 320.

Von dem Oldenburgiſchen Horn ſchreibet Hammelmannus in ſeiner Oldenburgiſchen Chronica folgender geſtalt: Es hat ſich im Jahr unſers Heylands 990. zu Zeiten Ottonis, Grafens von Oldenburg/ etwas denckwürdiges zugetragen; Dann/ als ermeldter Graf/ der ein groſſer Liebhaber der Jagt war / einsmahls mit einem Hauffen ſeiner Edel-Leute nach dem **Berne-Feuer** (ſo heiſſet der Wald) auf den Wild-Zang ausgeritten war/ da hat er das Wild mit groſſer Begierde verfolget / alſo daß er darüber von ſeinen Leuten abgeriſſen wurde/ daß er ſich letztlich auf dem ſo genannten Ochſen-Berg mit ſeinem weiſſen Pferde gantz allein befand / und ſeine Augen allenthalben nach den Hunden und ſeinen Jagt-Leuten herum ſchickete; Wie er nun ſehr ermüdet / auch wegen der warmen Hundes-Tage einen hefftigen Durſt empfand/da ſprach er bey ſich: Ach GOtt! hätte ich doch jetzund einen Trunck kühlen Waſſers: Gleich darauf thate ſich der Berg auf/ und kam aus der Höhle eine überaus ſchöne Jungfrau herfür/ welche ihre Haare über die Schulter fliegen ließ/ und einen Crantz um den Kopf hatte: Sie trug in den Händen ein gantz ſil-

bernes und übergüldetes Horn / einem Jäger-Horn nicht unähnlich / an welchem allerhand Bilder und Fächlein von der allerfürtreflichsten Arbeit zu sehen waren.

Die Jungfrau überreichte solches dem durstigen Grafen / angefüllet mit einem Getränke / und ersuchte ihn / sich damit zu laben. Als der Graf den Deckel abgenommen / und den Tranck durch Schütteln etwas genauer betrachtet / wolte er nicht trincken / entweder weil ihm die Farbe des Getränckes nicht anstunde / oder weil er durch dieses unversehene Wunder davon abgeschrecket wurde; Dann / er bildete ihm ein / es stecke ein Betrug hierunter. Als die Jungfrau seinen Zweifel merckete / sprach sie: Mein Herr / trincke doch / dann ich schwehre dir / daß dir dieser Trunck nicht zum Schaden / sondern zum Nutzen gereichen wird. Sie setzte weiter hinzu: Wann du aus diesem Horn trincken wirst / so wird es dir und deinen Nachkommen heilsam seyn; Dem Hause Oldenburg aber verspreche ich stetes Aufnehmen und Gedeyen vom Himmel. Hergegen / wann du meinen Worten keinen Glauben geben / und dich scheuen wirst / aus dem Horn zu trincken / so verkündige ich dir / daß das Haus Oldenburg und deine Nachkömmlinge durch innerliche Uneinigkeit gewißlich zergehen wird. Als der Graf dieses mit Entsetzen angehöret / ward er gantz verstöhret / hielte alles verdächtig / stund ein wenig in Gedancken / und betrachtete bald die Worte / bald das Angesicht der Jungfrauen. Endlich trauete er derselben gantz nicht / sondern schüttete den Safft des Horns hinter sich aus / und wo er sein blanckes Pferd damit ohngefehr begossen hatte / da fielen die Haare weg / als wann sie mit einem Scheer-Messer oder siedendem Wasser abgenommen wären. Hierauf ward die Jungfrau zornig / und foderte das Horn wieder; Der Graf aber behielte es / und ritte / sonder Abschied von der Jungfrau / Eyl-fertig den Berg hinunter / und indem er sich zum öfftern umsahe / merckte er / daß sie sich wieder in die Höhle des Offen-Bergs / wo sie heraus kommen war / verbarge.

Durch dieses seltsame Wunder war der Graf gantz erschrocken / gab demnach dem Pferde die Spohren / und suchte seine Leute / denen er / als sie ihm endlich gefunden / das Horn zeigete / und die gantze Geschichte erzehlete. Er säumete auch nicht lange / sondern eylete nach seinem Schlosse zu Oldenburg / und ließ die Beute daselbst bey seinem Schatz verwahren.

Man hat hernach allezeit bis auf diese Stunde das Horn zu Oldenburg genau bewahret / und denen curieusen Frembdlingen gezeiget / etlichen auch nach Standes Unterschied einen guten Trunck Rheinischen Weins daraus zugetruncken.

Horn-Kuchen. Hierzu muß man zu ein Spint fein Weitzen-Mehl/ fünff oder sechs Dutzend Eyer / und ein Maaß Gesicht oder süsse Berme nehmen / zumahl wenn sie dick ist. Wollet ihr nun solchen Teig machen / so netzet dis alles mit heissen Wasser das Mehl und den Gesicht zusammen / und thut es in ein Geschirr; Lasset es allda eine Stunde/ daß es aufgehe. Währender Zeit netzet das übrige Mehl mit den Eyern / und nach einer Stunde / vermenget es mit den Teig / wie auch mit Saltz und drey Pfund geschmoltzener frischer Butter. Bearbeitet den Teig wohl mit den Ballen der Hand / oder rollet ihn mit ein Roll-Holtz; Bildet darnach daraus die Kuchen oder halbe Monden/ und tuncket sie geschwinde in fast siedend Wasser / so werden sie scheinen / als wann sie auf dem Wasser schwimmen. Wann ihr sie zwey oder dreymahl hinein getuncket habet/ so ziehet sie mit einem Schaum-Löffel wieder heraus / und werffet sie in das kalte Wasser. Ziehet sie von dar auch wieder heraus / und leget sie ein paar Stunden auf ein Gitter / daß sie austropffen. Leget sie hernach ordentlich in einem Korbe auf einer weissen Servietten, und traget sie in den Keller/ worinnen sie sich Sommers-Zeit bey drey oder vier Tagen halten / ehe sie verderben oder sauer werden: Wovon ihr hernach zu euer Nothdurfft nehmen / und sie in einen sacht geheitzten Ofen backen könnet.

Horn-Vieh. Hierunter werden Ochsen und Kühe sonderlich verstanden.

Hospital-Lazareth-und Gast-Häuser-Tractamenten. Solche seynd entweder ordentliche oder ausserordentliche; Unter die **ordentlichen** zehlen wir diejenige / welche von dem Einkommen des Armen-Hauses/ an die Speisung der Armen und Krancken verwand und deputiret werden; Selbige seynd nun an theils Orten schlecht und erbärmlich genug / indem die Armen wenig Fleisch zu sehen bekommen / sondern sich mit Zugemüse/ schlechten Kesent / groben Brodt / geräucherten und gesaltzenen Fischen/ oder was sonsten vor Nach-Reste an Victualien auf dem Marckte / item bey den Schlächtern an Kaldaunen seynd/ behelffen müssen. Der Zucht-Hauß Tractamenten, welche bey manchen Delinquenten nur Wasser und Brod seyn / oder wie bey denen Sclaven auf denen Galeeren in etwas gekochten Erbsen/ Bohnen oder Reiß bestehen / anjetzo zugeschweigen. Es rühret aber solches schlechte Tractament der Hospital-Leute her / theils/ daß das Kloster arm/ und der Mönche viel seyn; wie man im Sprichworte zu sagen pfleget; Theils von der üblen Administration, den Eigennutz und den Unverstand / der Vorsteher und Deputirten / welche sich noch wohl grosse Salaria dabey ausbedingen / vor

sich selbst köstlich leben / und der Armen Nothdurfft wenig annehmen / sondern dem Speise-Meister nach eigenen Gefallen schalten und walten lassen / ja demselben noch wohl die Armen vor ein gewisses Geld zu speisen verpachten / und sich im übrigen wenig bekümmern / ob solches zum Unterhalt der Armen (wann gleich auch der Speise-Meister Gewissenhafftig handeln wolte) zulänglich sey oder nicht.

Hingegen finden sich wieder sehr viel Armen-Häuser / welche bey ihrer Fundation, und auch nach und nach von Christlichen Hertzen so mildiglich dotiret und bedacht worden / daß nicht allein die Alte und Schwache / nebst denen Eltern-losen / sich in dem Hause aufhaltenden Armen / reichlich und wohl an Speise und Tranck können versehen werden / sondern auch die krancke und Breßhaffte Leute solche zarte und weiche Speisen bekommen / welche ihnen in ihrer Kranckheit zuträglich und dienlich seyn. An solchen wohlbestellten Armen-Häusern bemercket man nun nicht allein den guten Fundum, den sie darzu haben / sondern auch / daß solches von Christlichen und Gewissenhafften Vorstehern ohne Intresse und einiges Entgeld / (als welches ohnedem bey Armen-Wesen niemand als denen würcklich in dem Hause mit Handreichung-Bedienten muß gereichet werden) wohl administriret werde. Wie dann auch solche Armen-Häuser gemeiniglich ihr Feld und Acker haben / auf welchen sie ihr Brod-Korn / und Gersten zum Bier oder auch ihren Wein selbst bauen / und das benöthigte Brennholtz fällen können. Die in dem Hause benöthigte Milch und das Schlacht-Vieh nehmen sie von ihrer Meyerey / die Wolle zu denen Armen-Kleidern / von ihren Schäffereyen / so / daß sie wenig / als was an frischen Speisen nöthig ist / vor baares Geld kauffen dörffen; Welche Bedürffnisse doch auch vielfältig durch einen extraordinairen Zufluß / wie wir bald hören werden / ihnen zukommen / daß also an solchen wohl administrirten Armen-Häusern nichts mehr zu desideriren stehet / als daß vielfältig Unwürdige eines so grossen Beneficii theilhafftig werden / und deßfals kein rechter Selectus gehalten wird / sondern viel aus Gunst / und ohne genugsahme vorhergegangene Untersuchung ihrer Dürfftigkeit in solches aufgenommen werden / welche noch wohl ohne Allmosen von den Ihrigen oder ihren Verdienst hätten leben / und solches Beneficium andern die es gröſſer nöthig / überlassen können. Ferner / so geschiehet es auch wohl / daß der Numerus der Armen so restringiret ist / daß / wann solcher complet, viel andere darnach seufftzende lange Jahr / gleichwie jener bey den Teich Bethesda warten müssen / bis sie ankommen können / da indessen die würcklich darinn seyende so reichlich verpfleget werden / daß sie (welches gar

was

was ungereimtes ist) ihre deputirte Portion an Speise und Tranck nicht alle verzehren / sondern noch davon verkauffen können / welches billig nicht zuzulassen / sondern wann die Einkommen so reichlich seyn solten / der Numerus der Armen auch vergrössert / die Portiones gemindert / und unter die neu-einkommende vertheilet / oder von des reichen Armen-Hauses Uberfluß / denen andern nothleidenden Capitalia abgegeben werden; Wobey auch noch zu bemercken stehet / daß solche reiche Stifftungen / welche die Macht und Vermögen in Handen / und den Favorem piarum causarum vor sich haben vielmahls Immobilia, die unter Bürgerlicher Contribution bestanden / und etwan hoch verschuldet seyn / vor ein geringes an sich zu bringen / und selbige hernach von der Contribution zu eximiren suchen / dadurch aber denen andern Bürgern die Contributions-Last häuffen / welches eine unbillige / und in vielen wohl policirten Städten mit guten Fug und Recht abgeschaffte Sache mag genennet werden.

Ausser ordentliche Einkommen und Tractamenten der Armen-Häuser seynd die jenige / welche ihnen aus täglich milden Gaben zufliessen; Als da seynd: Daß gewisse Legata in denen Testamenten vermachet werden: Daß ein vor allemahl oder Jährlich zu gewissen Zeiten die Executores Testamenti, denen in diesen oder jenen Armen-Hause befindlichen armen und krancken Leuten eine Speisung ausrichte / und etwan jeden Armen eine Maaß Wein oder Bier / ein oder zwey Pfund Fleisch und ein Semmel gegeben werde. Hiernechst haben viel löbliche Gewercke / Aemter und Gilden die Christliche Gewonheit / daß sie nicht allein die unter sich erhabene und collectirte Straff-Gefälle oder Arrhas, Einschreib-Gelder / und andere dergleichen extraordinaire Einnahmen denen Armen zufliessen lassen / sondern auch wann Schiffe glücklich zu Hause kommen / oder zwey vornehme Personen sich verloben / item eine schwere Process-Sache glücklich zu Ende gebracht wird / die Armen zu ihrer Ergetzlichkeit ein Gewisses davon zu geniessen haben. Wie hiervon ein mehres in unsern künfftig zu erwartenden Projectis von Anlegung nützlicher und Christlicher Stifftungen zu ersehen seyn wird.

Hottentotten ihre Mahlzeiten: Von solchen schreibet Hr. Georg Meister in seinen Orientalisch-Indianischen Kunst- und Lust-Gärtner / p. 244. folgender gestalt: Die Hottentotten kommen alle Jahr zu einer gewissen Zeit aus dem Lande heraus ans Castel, oder an dem Orte wo die Holländer bey dem Cap de Bon Esperance wohnen / treiben grosse Heerden Viehe mit sich / lagern sich bey selbigen mit grossen Hauffen / aus der Ursach / solch ihr Viehe an die Holländer zu vertauschen / wel-

welches dann ihr gröſter Reichthum iſt. Das Viehe beſtehet meiſtens in Rind-Vieh / Schaafen und Ziegen / wer die meiſten unter ihnen hat / iſt der Reichſte. Man kan es bald ſehen / weil er das allerbeſchmierteſte / garſtigſte Fell am Leibe hat.

Ihre Schaafe ſind ſo groß wie die Perſianiſchen / haben meiſt alle vier / und auch ſechs Hörner / groſſe lange Ohren / ſo weit herunter hangen / und ſeltſam anzuſehen ſind. Ihre Schwäntze ſind dicke und fett / wie die in Perſien / mancher wieget 12 / 16. bis 20. Pfund / die ſie auf runde Rädergen legen müſſen / weil ſie wie ein groß Bett-Küſſen ſind / damit wann das Schaaf graſen gehet / es ſolchem mit ſich führen kan. Dieſer Schwantz iſt auch ſehr wohl-ſchmeckend / lauter Fett / und können wol 16. bis 20. Mañ ſich ſatt daran eſſen. Die Haare ſind wie Ziegen-Haare ſo lang / und nicht wie unſere Schaaf-Wolle in Teutſchland. Die friſchen geſunden Ochſen bringen ſie vor die Holländer / welches auch in ihrem Accord und Contract beſchloſſen / und auch zu gut vor ihrem Munde wäre / wie ſie ſich ſelbſt einbilden / und ſie ohne dis nicht gerne ſchlachten / weil der Toback und Brandtewein ihnen lieber als die Kuhe iſt. Ihre friſche Ochſen und Kühe ſchlachten ſie nicht gerne / ſondern laſſen ſie durch Alter und Kranckheit von ihnen ſelbſten ſterben. Wann ihnen eine krancke Kuhe geſtorben / und noch warm iſt / wird ſie auffgehauen / das Eingeweide und Gedärme heraus genommen / und in kleine Stückgen geſchnitten / ſie kochens aber nicht / ſondern freſſens gantz roh und warm aus der Hand / wanns gleich nicht von dem Unflaht geſaubert iſt ; Dieſes kan man faſt alle Tage / wann die Schiffe an der Cap liegen / zu ſehen bekommen / nemlich / wo der Compagnie ihr Schlacht-Haus ſtehet.

Wann nun die Holländer das Viehe auf der Brücken ſchlachten / verſammln ſich viele Hottentotten / und ſitzen auf ihren Hurcken hier und dar herum / wie die ſchwartzen Raben auf dem Schind-Anger / und da ſonſten die Holländer das Gedärme in die See werffen / ſchmeiſſen ſie es denen Hottentotten mit Unflaht und allem was darinnen iſt / zu / womit ſich etliche im Geſichte und am Leibe zuſchmieren / oder zuſchmincken pflegen ; Und ſcheinet / daß ihnen dieſe Lecker-Bißlein ſehr angenehme ſeyn / weil ſie es begierig einſchlingen.

Wann ſie nach ihrer Manier Vieh ſchlachten wollen / geſchiehet es mit ſolchen Ceremonien : Sie binden dem Ochſen die förderſten zwey Beine mit langen Gras oder Riemen feſte / werffen demſelben nieder / und halten ihn feſte / ſchneiden ihm lebendig dem Bauch auf / nehmen alle Gedärme und Eingeweide heraus / und wann das Blut in dem Leibe zuſammen gelauffen / nehmen ſie Muſcheln oder Scher-

ben

ben von zerbrochenen Töpffen/ schöpffen es in die Felle oder Töpffe/ welches der Weiber ihr beſtes Theil iſt/ und ihnen von rechts-wegen zu kömmt; Sie müſſen ſich auch damit vergnügen laſſen/ ſetzen es dahero ans Feuer und laſſen es alſo warm zuſammen lauffen/ und freſſen es ungeſaltzen und ungeſchmaltzen hinein. Die Männer ſind unterdeſſen ſehr geſchäfftig/ hauen und ſchneiden das Fleiſch in dem Fell entzwey/ die fetteſten und delicateſten Stücke werden in einem Topffe zum Feuer geſetzet/ ohne Saltz/ welches ſie nicht achten. Rund um das Feuer und dem Topffe ſetzen ſich die Gäſte nach ihrer Gewohnheit auf die Ferſen/ ein jeder mit einem ſpitzigen höltzernen Wider-Häcklein verſehen. Wann nun das Fleiſch eine Weile in dem Topffe gekocht/ das Feuer wacker geſchüret/ und das Fleiſch halb geſotten/ holet ein jeder mit ſeinem Häckgen ein Stück aus dem Topff vor ſich auf ſeinem ſchmutzigen Mantel/ pflücket und klaubet davon was gahr iſt/ und leget das übrige wieder in dem Topffe/ faſſet mit ſeinem Häcklein ein ander Stück/ und klaubet auf vorige Manier wieder davon was ihm beliebet. Unterdeſſen werden allerhand Diſcurſe von ihnen geführet/ welche aber niemand verſtehen kan/ und währen dieſe Gaſtereyen zuweilen zimlich lange/ deren auch viele an der Straſſe unter freyem Himmel/ oder in kurtzen Gebüſchen geſchehen. Ihre kleine Kinder/ Jungens und Mädgens machen ſich inzwiſchen mit dem Eingeweide und Caldaunen luſtig/ nachdem ſie dieſelben umgekehret/ den Miſt heraus geſchüttelt/ werffen ſie die Gedärme auf die Aſche oder Kohl-Feuer; ſo bald es nun warm und nur halb gebrahten/ wird es von ihnen mit gutem Appetit und Geſchmack durch die Zähne gedehnt und eingeſchlucket. Ihre Teller/ Servietten und Tücher machen ſie von ihren um ſich habenden Fellen/ welche wacker ſchmierig davon werden/ alſo daß demjenigen/ ſo ihnen zuſiehet/ der Appetit zimlich vergehet. Dem Wohlthäter/ der den vorigen Tag dem Ochſen ſpendiret hat/ werden vor ſeinem Craal oder Hauſe 4. bis 6. Pfähle in die Erden geſetzet/ das übrige Fleiſch/ Kopff/ Haut/ Füſſe und andere Stücke/ ſo den vorigen Tag nicht haben können verzehret werden/ darauf zu hängen. Die unverſchämten Gäſte kommen ſo dann wieder zuſammen/ und nach langen Gekauder machen ſie eine Grube in die Erde/ werffen eine Schicht Kieſelſteine hinunter/ darauf machen ſie ein Feuer; Wann nun die Steine wacker heiß/ thun ſie das Feuer weg/ und legen das Fleiſch darauf/ oben auf das Fleiſch werffen ſie wiederum Steine darauf/ und dann Holtz und Kohlen mit Feuer/ und laſſen es alſo brahten. Wann nun das Fleiſch nach ihrem Gutdüncken gahr iſt/ zerren ſie es mit ihren Hacken aus dem Feuer und Aſche/

und verzehren solches ohne Complimenten. Sie heben die Haut auf und trucknen sie / die ihnen dienen muß / kleine und grosse Riemen daraus zu schneiden / damit binden sie ihre Sachen / und Haus-Geräht zusammen / sie machen diese Häute und Felle zwischen den Händen gahr / mit reiben und Muschel-Kalck / wann dann ihnen ein grosser Appetit oder Hunger ankommt / brauchen sie solche wieder zur Speise / nemlich / sie schneiden sie in kleine Stücken / sengen die Haare bey dem Feuer ab / schmeissen sie ins Feuer / schrumpffet es dann zusammen / so nehmen sie es und klopffen es auf den Steinen / so lange nach ihrem Gefallen / und durchbeissen es mit ihrem Stahlharten Zähnen vollends klein / und verschluckens. Wann sie sich satt gefressen / legen sie sich an die Sonne / und an die Berge schlaffen / ohne Sorgen; sie ziehen die Beine zu sich / und liegen wie eine Schild-Kröte mit ihren ledern Mänteln / und ihren langen Stock / welchen sie allezeit im Armen tragen / bleibet auch bey ihnen im Arme schlaffen. Scheinet nun die Sonne warm / so kehren sie das rauhe oben; des Nachts wickeln sie sich in die rauhen Kühe-Felle / und sofort. Wann der volle Mond herbey kömmt / beschmieren sie ihre schwartze / zerhackte / garstige Haut mit Ruß und Fisch-Thran / je fetter je schöner / wie sie meynen / daß sie seyn. Wenn sie von ferne kommen / ehe man sie noch siehet / geben sie schon einem garstigen Gestanck von sich / daß einen gantz übel wird.

Die am See-Strande wohnen / leben gantz armseelig / haben keine Boote oder Kähne / daß sie Fische könten fangen / sondern nehren sich von Wurtzeln und von todten Wallfischen / so durch Ungestüme ans Land geworffen werden / mit welchen sie sich herrlich delectiren; Die aber so ferner Landwerts ein wohnen / die bedüncken sich was bessers zu seyn / und nennen sich Solthaniman; Sie haben viel Vieh-Zucht davon sie leben. Dieselbe Gegend ist auch gut fruchtbar Land / sie seynd aber gar zu faul / dasselbe zu bearbeiten / leiden lieber Hunger und gehen müssig / weil es ihnen angeboh-ren ist. Ihre wilde Art zu leben gefällt ihnen am besten / und wollen nicht gerne davon abstehen; wie sie dann auch so bestialisch seyn / daß sie die Läuse / welche häuffig in ihren rauhen Schaafs-Peltzen / und sonderlich in den Gedärmen des geschlachteten Viehes (welches sie als einen Zieraht um ihre Beine winden) einnisten / aussuchen und auffressen.

A la Huguenotte Eyer / vide Spiegel-Kuchen.

Hülsen-Früchte *Legumina*, vide Früchte.

Humidum radicale, was es in dem Menschen sey / vide *Hygiastica*.

Hummers / vide Krebs.

Hun-

Hunde/Canes, Fr. *des Chiens*, ſolche finden ſowol Phyſicè als moraliter hierinn ebenfals ihren Platz; Dann in jenem Verſtande gebühren denen Hunden die Broſamen/ die von ihrer Herren Tiſche fallen/ und ſonderlich die Knochen / mit welchen ſie ſich ſo neydiſch herum zu zerren/ auch ſolche ſo rein abzunagen wiſſen / daß/ wann ihnen ein anderer Hund ſolche nehmen wolte / ſolches der gröſte Zanck-Apfel ſeyn würde / ſich darum bis aufs Blut mit ihm herum zu beiſſen. Die Hunde ſeynd ferner auf der Jagt die vornehmſte Werckzeuge / daß manches gutes Stück Wild in die Küche gejaget wird; Sie bewahren das Haus vor den Dieben / und ſeynd theils von der Art jenes Eſopiſchen Hundes/welcher das ihme von einem einſteigenden Diebe gebotene Brod nicht annehmen/oder wie man im Sprichwort zu ſagen pfleget/ offam ſibi objicere, einen Biſſen ſich vorwerffen / und dadurch das Maul ſtopfen laſſen wolte; Weil der Herr/in deſſen Dienſten er wachte/ ihn täglich und ſchon ſo lang her geſpeiſet hätte/ auch ins künfftige es noch ferner thun würde; Der einbrechende Dieb aber durch Vorzeigung des Brods ihn nur zu betrügen/ und das Maul zu ſtillen ſuchte. Die Hunde werden auch in einigen groſſen Küchen zum Braten-Wenden gebrauchet / da ſie in einem groſſen Rade gehen / und durch ſolche Machine den Braten kehren müſſen. Ja/ es gibt gewiſſe Barbariſche Nationes und Böſewichter / welche die Hunde ſelbſt zu einer Speiſe zu gebrauchen/ſich nicht entſehen/ und zwar jene (die vor dem Hund Fleiſch-Eſſen keinen Abſcheu tragen) pflegen ſolche noch wol zu mäſten / und als ein gewöhnliches Lecker-Bißlein zu verzehren / welches aber in Anſehung dieſes unreinen Thiers billig bey uns Europäern und Chriſten eckelhafftig/und daher denen Hundiſchen und Barbariſchen Heyden gar gerne überlaſſen/ genug aber indeſſen bejammert wird/ wann zuweilen aus Göttlicher Verhängniß der Krieg oder Hunger eine Stadt oder Land ſo drånget / daß zu dergleichen unnatürlichen Speiſen als Hunde/ Katzen und Ratzen/ die Menſchen ihre Zuflucht nehmen müſſen/ um ihren Hunger damit zu ſtillen. Dieſes aber iſt höchſt zu verwundern / daß unter Chriſten offt ſolche Gewiſſen-loſe eigennützige Böſewichter gefunden werden/ welche/ wie ſchon anderwerts erwehnet / ſich nicht geſcheuet / Hunde und Katzen abzuſchlachten/ und ſolches ihren Gäſten/ in Paſteten oder auf andere Weiſe / vor gutes und eßbares Fleiſch vorzuſetzen / darüber aber der Staup-Beſen und Brand-Marck oder wol gar der Strick/ wann es offenbar wird/ ihr Lohn zu ſeyn pfleget.

Moraliter ſeynd die Hunde anzuſehen/ als unreine Thiere / welche wieder freſſen/ was ſie geſpeyet haben/und hierinnen auch unter den Menſchen einige ſowol phyſice als moraliter zu

Nachfolgern haben. Ein neydiſcher Hund will den Knochen / den er gefunden / allein vor ſich behalten / oder das Heu / worauf er liegt / den zu der Krippen nahenden Ochſen nicht freſſen laſſen / uneracht ſolches ſeine / des Hundes / Speiſe nicht iſt ; Alſo ſiehet auch ein Geitziger nicht gerne eſſen / und deme die Augen weiter ſeyn als der Bauch / wolte gern alles / was vor ihm auf der Tafel ſtehet / allein verſchlucken / und keinem Menſchen nichts davon gönnen / wann es nur in ſeinem Vermögen ſtünde. Viele unbarmhertzige Reiche halten die armen Leute wie die Hunde / tractiren ſie auch nicht anders als mit einen ſolchen Titul ; (wie jener Ertz-Biſchoff Hatto, die in die Korn-Scheune verſchloſſene und darinn angezündete arme Leute / nur ſeine Korn-Mäuſe nennete / darüber aber hernach aus GOttes gerechten Gericht ſelbſt von denen Mäuſen gefreſſen worden / wie deſſen noch der in dem Rhein ſtehende Mäuſe-Thurm ein klares Zeugniß giebet). Alſo iſt auch billig zu beſeufftzen / daß denen Worten des Heylandes zuwider / daß man nemlich den Kindern das Brod nicht nehmen / und ſolches vor die Hunde werffen ſolte / dennoch ſo viel tauſend Hunde in der Chriſtenheit niedlich von / und wol gar an ihrer Herren Tiſche / nicht mit bloſſem Abfall von denen Tellern und Knochen / ſondern mit beſonders vor ſie zugerichteten Speiſen / oder auch guten Biſſen aus der Schüſſel geſpeiſet ; Arme Lazari hingegen und nohtdürfftige Hunger-leidende Brüder und Schweſtern Chriſti Hülff- und Nahrungsloß gelaſſen / auch nicht einmahl / wann ſie ſich gleich das Hunds-Recht ausbitten wolten / mit denen von der Reichen Tiſche fallenden Broſamen erquicket werden.

Ferner ſo weiß ſich auch mancher Hund / wann er den gantzen Tag auſſer ſeines Herrn Haus herum gelauffen / ſich zu Eſſens Zeit gebührend einzuſtellen / und ſeinem Herrn mächtig zu careſſiren / bis er ein Stück Fleiſch vom Teller erhaſche / oder denſelbigen abzulecken bekomme. Eben alſo ſind auch die Schmarotzer geſinnet / welche ſich nur alsdann und ſo lange bey einem einfinden / als es ihm wohlgehet / und er ſpendiren kan : Sed tempora ſi fuerint nubila ſolus erit ; Wann die Küche nicht mehr rauchet / ſo bleiben auch die Tiſch-Freunde weg. Endlich ſo bekommt auch manchen Hund das Gras- und Hoff-Suppen-Freſſen / und das Einſchleichen in frembde Küchen / ſehr übel ; Wie nun ſolches auch ſamt andern vielen moraliſchen Anmerckungen mehr (die wir geliebter Kürtze halber übergehen) mancher Menſch auf ſich appliciren könne / wollen wir einen jeden von ſelbſt zu bedencken / anheim geſtellet ſeyn laſſen.

Hund / ein alſo genandtes Bier / vide Bier.

Hüner (zahme) Galli & Gallinæ Domeſticæ, Fr. *des Poulets*; Die

Dieſen gebühret unter den Erd-Vögeln die erſte Stelle/ ſintemahl das Hüner-Fleiſch nicht allein unter denenſelben/ ſondern auch unter allen Vögeln/ ja faſt unter allem Fleiſch den Vorzug hat/ indem es temperirt/ leicht-daulich/ und gut-säfftig iſt/ wenig Unrath giebet/ und daher ſehr gut Geblüht zeuget. Denenjenigen/ die den Leib wenig bewegen/ giebet es eine bequeme Speiſe/ durch welche die natürliche Wärme und Lebens-Geiſter ſehr ergötzet werden; Wann nun dieſelbige wohl beſchaffen/ ſo werden folglich dadurch die ſpiritus animales, ſamt den innerlichen und äuſſerlichen Sinnen/ ſehr geſtärcket. Hingegen gibt das Hüner-Fleiſch keine beſtändige Nahrung vor diejenige/ welche ſchwere Leibes-Arbeit zu verrichten haben.

Am allerzärteſten iſt der **jungen Küchlein** (Pulli & Pullaſtri genennet) die kaum erſt ausgekrochen/ ihr Fleiſch. Nachdem ſie etwan 2. Monaht alt/ wird ſolch Fleiſch ſchon etwas ſtärcker/ und auch die darinn ſteckende Feuchtigkeit durch das Braten leicht verbeſſert.

Die jungen Hennen/ ehe ſie noch Eyer legen/ und von dem Hahn getretten worden/ geben einen guten Nahrungs-Safft/ der leicht abgehet; Wiewol diejenige/ welche erſt anfangen Eyer zu legen/ auch nicht zu verwerffen. Die **Brut- und Gluck-Hennen** aber taugen wenig; So ſeynd auch die **alten Hennen** zum Braten undienlich/ geben hingegen aber deſto kräfftigere Brühen. Hierzu hilfft nun das Mäſten ſehr viel/ worauf dann die alten Römer ein Groſſes verſchwendet/ ſo daß auch/ wie Plinius lib. 10. c. 50. bezeuget/ der Bürgermeiſter C. Fannius ein Geſetz gegeben/ daß niemand bey einer Abend-Mahlzeit mehr als eine Henne/ und zwar quæ non eſſet altilis, die nicht gemäſtet wäre/ auffetzen ſolte. Es werden aber die Hennen auch fett durch das Caſtriren/ welches jedoch mit mehrer Gefahr bey den Hennen/ als bey den Hahnen geſchicht/ und daher wenig practiciret wird.

Was die **Hahnen** anbelanget/ haben ſelbige nach dem Zeugniß Galeni ein wohl-ſchmäckend und geſundes Fleiſch/ ehe ſie zu krähen anfangen; So bald aber ſolches geſchicht/ und ſie beginnen die Hüner zu treten/ wird ihr Fleiſch harter/ truckner und abgeſchmacker/ welcher Mangel dann von Jahren zu Jahren zunimmt/ alſo daß die gar alten Hahnen endlich zur Speiſe untüchtig werden; Dahero viele Medici dieſelbe den Krancken verbietten. Bey den Heyden war auch nicht erlaubet/ einen weiſſen Hahn zu eſſen/ weil ſelbiger Deo Menſi, als ein Stunden-Anzeiger gewidmet worden; Dahin Pythagoras mit ſeinem Symbolo gezielet: à Gallo candido abſtineas. Von den **Capaunen** und **Jndianiſchen Hünern** vide unter jedes eigenen Benennung.

Die Zubereitung der Hüner in der Küche betreffend/ ſo hatten die Römer

deren unterſchiedliche / uns heutiges Tages nunmehro unbekannte/als: Pullos Conchyliatos, Parthicos, oxyſomos, Varianos, laſeratos, tractogalatos, fartiles, leucozomos, iſicios, amylatos, oxyliparos, aſſos, elixos, frixos, preſſos, deſtillatos, und ſo weiter.

Jetziger Zeit bereiten unſere Köche und Köchinnen die Hüner folgender geſtalt: Den aller kleineſten Küchlein wird der Hals abgeſchnitten. Selbige hierauf in ſiedend heiſſen Waſſer gebrühet / entfedert und ausgenommen. Hierauf mit warmen Waſſer gereiniget; weil ſolches aber ihnen viel an Geſchmack benimmt / als iſt es beſſer / daß man ſie trocken pflücke/und hernach auf Kohlen oder einen Roſt fänge. Wann ſie nun kalt ſind / ſo trucknet man ſie wohl ab / ſpicket ſie oder bedecket ſie mit einen breit-geſchnittenen Speck / bindet auch wohl etwas Wein-Blätter darüber / und brafet ſie an einen hellen Feuer / da ſie dann / ſo bald der Speck nur beginnet etwas braunlich zu erſcheinen/ auch ſchon gahr ſind/ ſolten ſie ohne Speck angeſtecket werden/ möchten ſie zu dürre werden. Der Wein und Roſen-Eßig / item von ausgepreſten Trauben-Safft iſt die beſte Brühe darüber.

Wann die Hüner ſchon etwas ſtärcker ſind / kochet man ſie entweder mit Kräutern / als da ſeynd / Aſpergen/ grüne Erbſen / Lactucke / oder was ſonſt die Jahrs-Zeit giebet. Wollet ihr einen Eyer-Dotter mit Weinbeer-Safft zerrieben darzu thun / wird ſolches die Brühe deſto ſämiger machen. Man richtet ſie auch mit Mandel-Milch zu / da man dann die Mandeln in einen ſteinern Mörſer mit Hüner-Brühe zerſtöſſet; Folgends durch eine Siebe mit einen Löffel reibet / und wann es nicht flieſſen will/ immer mehr Brühe darzu gieſſet. Wann nun die Suppe angerichtet/ſo ſtreuet man zum Zierath geſcheelte Piſtachien darüber.

Damit denen alten Hünern die Haut deſto beſſer von den Füſſen gehe/ ſo hält man ſie auf glüende Kohlen oder in die Flamme. Eine Brühe ala Jacobine, welche unter ihrer eigenen Benennung beſchrieben worden/ über geſottene Hüner gemachet / iſt auch ein angenehmes Eſſen.

Fricaßirte Hüner geſchwinde fertig zu machen:

So reiſſet man ſolchen den Kopff ab / wirfft ſie ſo gleich in einen Eymer kaltes Waſſer/ enthäutet ſie / und ſpaltet ihnen den Rücken / nimmt das Inwendige heraus/ wäſchet ſie wohl / und hauet ſie in Stücken; Indem ſolches geſchiehet / hält ein anderer eine Pfanne über das Feuer / worinnen Waſſer/ Butter oder Speck und Saltz iſt. Wann nun die Brühe beginnet aufzuſteigen oder zu ſieden / ſo wirfft man die zerſtückten Hüner hinein / und würtzet ſie mit Pfeffer / Zwiebeln und andern hierzu tauglichen Ingredientien.

Daß

Daß die Hüner fein bald mürbe werden:

So werffen einige dieſelben/ ſo bald ſie getödtet worden/ in kaltes Waſſer/ oder hangen ſie auch bey den Füſſen auf/ daß das Blut ſich in den Hals ſetze/ den man hernach abſchneidet/ und die Hüner ferner zurichtet.

Eine Marinade von jungen Hünern wird folgender geſtalt gemachet:

Man ſpaltet die Hüner/ nimmt ſie aus/ breitet ſie hierauf aus/ daß ſie glat liegen/ ſchläget drey oder viermahl mit dem Küchen-Meſſer darauf/ daß Fleiſch und Knochen zerbrochen und mürbe werden. Wann ſolches geſchehen/ leget man ſie in eine Schüſſel/ thut weiſſen Wein/ Wein-Eßig/ Weinbeer-Safft/ Gewürtz/ Saltz/ Orangen- und Citronen-Schalen/ kleine oder groſſe Zwiebeln/ und etwas feine Kräuter darüber; Wendet ſie bisweilen darinn um/ daß ſie einen Geſchmack davon bekommen. Hernach nehmet ihr ſie heraus/ laſſet ſie abtroſpfen/ und prägelt ſie in Schmaltz und Butter. Wollet ihr ſie auch in truckenen Mehl umwenden/ oder auch in Nonnen-Teig tuncken/ werden ſie eine angenehme Farbe bekommen. Wann ihr ſie anrichtet/ iſt der Pomerantzen-Safft die beſte Brühe darüber; es ſey dann/ daß ihr von dem/ worinnen ſie vor dem Prägeln gelegen/ eine ſonderliche Brühe machen woltet.

Eine gute Fricaſſée von Hünern zu machen:

So nehmet 2. Hüner/ brühet ſie mit heiſſen Waſſer/ ſchneidet ſie klein/ thut ſie in eine Pfanne mit einem Stücke friſcher Butter/ ſetzet ſie auf das Feuer/ thut etwas Fleiſch-Brühe/ einige Artſchocken-Stühle/ eine Hand voll Champignons, klein gehackte Peterſilie/ eine Zwibel/ und ſo viel als genug iſt Saltz und Pfeffer daran. Wann ihres nun anrichten wollet/ ſo nehmet drey oder vier Eyer-Dotter/ rühret ſie wohl mit Citronen-Safft/ und thut es in die Suppe.

Item: Brühe das Huhn wie ſichs gebühret/ laß es in einer Fleiſch-Brühe ſieden. Wann du es zuvor geſaltzen/ und Muſcaten-Blumen hinein gethan haſt/ alsdann ſchlage ein Eyer oder fünffe ein; Mache eine Fülle von Semmel-Mehl/ Peterſilien/ Muſcaten-Blumen und Pfeffer an: Wenn das Hünlein faſt geſotten/ ſo thue die Fülle in das Hünlein/ laß es wieder ſieden/ ſo wird es wie eine Kugel ſo rund auflauffen.

Item: Nimm ſechs Eyer/ klopffe ſie in einen Hafen/ nimm ein Schmaltz/ laß es zergehen/ gieſſe ein Seidlein Fleiſch-Brühe daran/ ſetze es zum Feuer/ laß es ſieden/ und gieß die Eyer darein. Laſſe es ſo lange ſieden als weiche Eyer.

Item: Schneide die Hüner in zwey Theile von einander/ gieß Wein und Fleiſch-Brühe daran; Thue gerieben Honig-Kuchen/ Zucker/ Triſanet, Ingwer/ Pfeffer/ Saffran und Cardomomen darzu/ laß es ſieden/ und richte es an.

Hüner mit Lemonien:

Röste die Hüner im Schmaltz/ hernach gieſſe halb Wein und Fleiſch-Brühe daran/ pfeffere es/ laß es ſieden; Alsdann ſchneide Lemonien/ thue ſie an die eingemachte Brühe/ laſſe es noch ein oder zweymahl aufſieden/ richte es an/ und lege die Lemonien-Schnittlein auf die Hüner.

Allerhand Geflügel/ ſonderlich junge Hüner und Capaunen zu braten:

So werden ſolche erſt/ wann man ſie braten will/ geſpicket. Man bratet ſie auch ohn Speck/ und feuchtet ſie mit Butter/ſtecket inwendig eine Zwiebel/ in welcher 2. oder 3. Gewürtz-Nägelein ſtecken/ mit etwas Saltz und Pfeffer. Wann ſie nun faſt gahr ſind/ ſtreuet man klein gerieben Brod mit etwas Saltz vermenget darüber.

Hüner in gelber Brühe zu machen:

So nimm Rindfleiſch-Suppen und die Hüner-Lebern/ treibe es mit Eyer-Dottern durch/ ſaltze ſie ein klein wenig: Alsdann nimm geſtoſſen Jngwer/ und ſo viel geſtoſſene Nägelein/ Muſcaten-Blumen und Zimmet zuſammen/ als der Jngwer alleine iſt/ gieſſe Wein daran/ laß es ſieden/ und richte es über das Huhn.

Hüner in Speck:

Schneide das Huhn in Stücke/ waſche und roſte es in Schmaltz/ thue es dann in einen Hafen/ gieß halb Wein und halb Waſſer daran/ laß es eine halbe Stunde ſieden/ thue Semmel-Mehl darein/ ſchneide ein Viertel-Pfund Speck würflicht/ laſſe ihn ein wenig aus/ ſeyhe das Schmaltz davon/ und laſſe es gahr kochen.

Gebratene Hüner anzurichten:

Nimm ein Huhn/ brate es gewöhnlicher maſſen; ſchneide es hernach in vier Theile/ gieſſe ſüſſen Wein daran/ laß es eine Weile darinnen liegen/ thue ein geröſtes Brod in ſüſſen Wein/ zuckere es/ und lege die Hüner-Viertel darauf/ beſtecke es mit Zimmet/ Nägelein und Blumen.

Hüner zu dämpffen oder zu ſtoben:

Nimm Hüner/ ſaltze ſie/ als woltest du ſie braten/ laſſe ſie eine gute Stunde in Saltz liegen; Hernach wiſche das Saltz ab/ thue ein Huhn nach den andern im Schmaltz/ und röſte ſie fein braun; Nach dieſen lege ſie in einen Tiegel/ gieß Malvaſier daran/ ſchneide Jngwer/ Muſcaten-Blumen und Nägelein darein/ ſetze es auf Kohlen/ und laſſe es wohl einſieden.

Hüner in Gewürtze:

Nimm ein Huhn/ zerlege es in vier Theile/ ſiede es in Waſſer/ hacke Zwiebeln klein/ gieß Eßig daran: Alsdann würtze ſie wohl mit Pfeffer/ Saffran und Muſcaten-Blumen/ und koche es gahr ab.

Hüner in Stichelbeern.

Saltze die Hüner eine halbe Stunde lang/ thue ſie alsdann in einen Tiegel/ lege an dem Boden Stichelbeeren/ Pfeffer und Muſcaten-Blumen/ gieſſe eine gute Fleiſch-Brühe und Milch-

Rohm daran / laß die Leber wohl sieden / stosse sie hernach in einem Mörsel / zwinge es durch / du magst auch etwas Brosam vom Brodt darbey sieden und durchgeschlagen / daran giessen; So sie nun fast genug gesotten / so schneide Limonien darauf.

Junge Hüner in einer Suppen.

Siede die Hüner in Wasser / nimm eine Hand voll Blätter von Petersilien-Kraut / stosse es in einem Mörsel / thue darunter sechs Eyer / nachdem die Schüssel groß ist / solches stosse alles mit Pfeffer / Ingwer / Safferan / auch Zucker ab; Darnach so treibe es mit der Hüner-Suppen durch ein Siebe / und lasse die Suppe wohl aussieden / und rühre es stetig um / lege die Hüner in eine Schüssel / und richte die Suppen darüber; Also machst du auch das Kalb- und Lamms-Fleisch machen.

Hüner-Küchlein zu backen.

So nimm gesotten Hüner-Fleisch und ausgekörnte Rosin / hacke es untereinander / rühre Semmel-Mehl / ein wenig Wein / fünff Eyer-Dottern unter einander und backe es.

Gestossene Hüner.

Nimm das Hüner-Fleisch mit der Brühe / stosse es in einem Mörser / thue gebackene Semmel-Schnitten darunter / treibe es mit der Hüner-Brühe durch / giesse Wein daran / würtze es mit Muscaten-Bluhmen; So du wilt / magst du auch Lamms-Leber darunter stossen / gib es auf gebacketen Brodt.

Gebrahtene Hüner in Eyer-Brühe.

Nimm ausgekörnte Rosin und Weinbeer / stosse sie im Mörsel klein / zwinge es mit Malvasier durch / würtze die Brühe mit Pfeffer / Cordamumlein / Zimmet / Nägelein / Muscaten-Blumen / Zucker / giesse ein wenig Hollunder / oder Rosen-Eßig daran / brahte die Hüner allerdings ab / giesse in die Schüssel Rosen-Wasser / lasse es heiß werden / aber nicht sieden / streue Trisanet auf dem Boden / lege die Hüner darein / giesse Brühe darüber / und streue Zimmet darauf.

Hüner gut zu brahten.

So nimm ein junges Huhn / brahte es am Spiesse / treuffs offt genug mit Pommerantzen-Safft oder Agrest- und Rosen-Wasser / zuckers und bestecke es wohl mit Zimmet-Rinden / richte es warm an / und trage es zugedeckt auf dem Tische / so hast du ein gutes Essen.

Gedämpfftes von Hünern oder Vögeln.

Wenn die Hüner oder Vögel rein gemachet sind / so zerlege sie / thue sie in einem Topffe / giesse ein Glas Wein / und so viel Wein-Eßig / auch ein wenig Rind-Fleisch-Suppen daran / und lege ein Stück Butter / eines Eyes groß / darzu / würtze es mit Ingwer / Pfeffer / Saffran und Zucker / decke oder mache dem Topff oben fest zu / setze es auf eine Gluht / und lasse es wohl einsieden / so wird es recht gut.

Die ſogenannten Gold-Hüner zu backen.

So mach ein Waſſer ſiedend / thue einer Welſchen Nuß groß Butter darein / und ein ſchönes Mehl / treibe es mit einen Löffel wohl ab / alsdann ſchlage Eyer daran / hernach ſchneide es auf einem Teller / eines Fingers lang / backe es in Schmaltz / rühre es wohl in der Pfannen / ſo lauffen ſie hoch auf.

Hunger / Fames, Eſuries, Fr. *le Faim*;

Von ſolchen giebet der gelehrte Herr Harsdörffer in ſeinen Luſt- und lehr-reichen Schau-Platz folgendes Räthſel:

Ein unbeſcheidner Gaſt heiſcht an mich eine Schuld /
Ich zahl ihm nach und nach / doch hat er nicht Gedult /
Was ich ihm heute zahl / heiſcht er ſchon Morgen wieder /
Und Übermorgen auch: Rahte / wer er iſt / ihr Brüder.

Es iſt leicht zu verſtehen / ſpricht hier unſer Author, daß dieſer Gaſt und beſchwerliche Gläubiger der Hunger ſey / was man heut bezahlet / und ihm mit Speiſe und Tranck geſtillet / das muß man ihm Morgen und Übermorgen wiederzahlen / und währet dieſe Schuldigkeit ſo lange wir leben; Dann ob ſich zwar Leute gefunden / die der Speiſe und des Getränckes ſich gar enthalten / ſo iſt es ihnen doch endlich ergangen / wie des Eulen-Spiegels Eſel / der die Faſt-Kunſt hat lernen ſollen / endlich aber doch darüber geſtorben.

Gewißlich kan nichts lange leben ohne Nahrung / und iſt Speiſe und Tranck nohtwendig zu Erſetzung der natürlichen Feuchtigkeit / welche nach und nach verzehret wird / und zur Erhaltung der Lebens-Geiſterlein / welche in allen unſern Thun abnehmen / welches auf viele Weiſe geſchiehet. Maſſen das Leben nichts anders iſt / als die natürliche Hitze / durch die Lebens-Feuchtigkeit unterhalten / gleich wie in einer Lampen die Flamme von dem Oehl brennend genähret wird / und hangen an der Nahrung des Menſchen alle andere Beſchäfftigungen ſeiner Glieder / als des Magens / der Leber / der Lungen / ꝛc.

Zu Speyer ſoll zu Kayſers Ferdinandi Zeiten ein Mägdlein vier gantzer Jahren ohne Speiſe und Tranck gelebet haben / deswegen der Kayſer die Gelehrten derſelbigen Zeit darüber vernommen / und unterſchiedliche Meynungen befunden.

Licetus erzehlet von einer ſolchen Hungerleiderinn zu Florentz / welche die Hertzogin zu ſich holen laſſen / und befunden / daß ſie 16. Monat nüchtern ohne Eſſen und Trincken geblieben.

Ein gewiſſer Schweitzer / Peter Undir genannt / ſoll 20 Jahre ſeines Lebens / ohne Eſſen und Trincken zugebracht haben. Er iſt ein dürrer magerer Mann geweſen / für welchem man einem Abſcheu gehabt. Sein Bildniß weiſet man noch in der Schweitz. Dieſer Exempel werden

hin

hin und wieder noch mehr geleſen/ auch von etlichen/daß ſie weder gegeſſen noch geſchlaffen/ ſondern an ſtatt deſſelben ſich an die Sonne geleget.

Hierüber fallen nun unterſchiedliche Meynungen: Etliche halten dafür/ es ſey ein Betrug oder eine Teufels-Kunſt darunter verborgen (welches auch bey vielen ſolchen Hungerleidern/ die es mit den Schein der Heiligkeit thun/ wol wahr ſeyn mag) und daß dem Wunder-Faſten Moſis/ Eliä und des HErrn Chriſti ſolches zum Nachtheil geredet werde/ als von welchen wiſſend iſt/ daß ſie aus übernatürlichen Kräfften gefaſtet/ und doch bey guter Geſundheit geweſen.

Etliche aber ſagen/ daß man auch ohne Eſſen und Trincken lange Zeit ſich erhalten könne/ durch die Pilulen vom Toback/ dadurch ſich die Indianer drey oder vier Tage des Hungers befreyen/ item, von wohlriechenden Sachen/ von einem Safft aus dem Brodt und Wein gemacht/ oder auch/ wann der Leib mit kalten und zähen Feuchtigkeiten angefüllet iſt/ daß der Magen zu dauen hat/ und dem Hunger wehret. Man beobachtet ferner/ daß ſolche Hungerleider kranck/ oder doch Krancken gleich ſehen/ und höret bey ihnen auch der natürliche Stuhl-Gang auf.

Andere ſchreiben/ daß alles was lebet bey ſich habe eine eingeſchaffene Nahrung/ gleich wie in den Saamen und Blumen/ welche/ wann ſie abgebrochen/ und ihres Nahrungs-Saffte beraubet/ nicht alſo balden verwelcken/ ſondern ſich offt etliche Tage friſch erhalten laſſen/ alſo iſt in denen Eyern eine ſolche weſentliche Krafft/ daß ſie ohne äuſſerliche Nahrung friſch können erhalten werden.

Dergleichen Eigenſchafft ſoll ſich auch bey etlichen Menſchen befinden/ und wie theils Getrayde bald/ das andere langſam feuchtet/ theils auch gar verdirbet; Alſo können etliche Menſchen lange/ etliche aber kurtze Zeit Hunger leiden/ nach der Beſchaffenheit ihres Leibes/ welche gegen innerlicher Nahrung auf eine/ aber kurtze Zeit/ der äuſſerlichen Unterhaltung entrahten müſſen.

Es ſind auch noch zweyerley Hungerleider: Erſtlich die/welche aus Armuht faſten; von denen Socrates, als er gefraget worden; Wann man Mahlzeit halten ſolle? geantwortet: Die Armen wann ſie können/ die Reichen wann ſie wolten. Jener Schmarotzer bey dem Plauto ſagte: Der Hunger wäre ſein Vater/und daß er/ ſo lange er auf dieſer Welt gelebet/ niemahls ſatt worden.

Andere die martern ſich mit Faſten aus GOttes-Furcht/ oder aus Heucheley/ oder auch aus einem böſen Fürſatz. Alſo wolte ein gewiſſer Frantzöſiſcher Herr Hungers ſterben/ aus Traurigkeit wegen ſeines verſtorbenen Weibes; Wie er nun bis in dem vierten Tag keine Speiſe zu ſich genom-

men/verfiel er in eine Schwachheit/also daß ihm der Schlag die rechte Seite gelähmet; Als er nun die Straffe GOttes erkennet/ hat er sich von seinen Befreundten bereden lassen zu leben/ und Speise und Tranck zu sich zu nehmen.

Ausser diesen jetzt erzehlten erträglichen und auch freywilligen Hunger gewisser Personen/hat man auch einen generalen Land- und Stadt-Hunger/ da aus gerechten Gerichte GOttes/ durch Theurung/ Mißwachs/ Krieg/ Belägerungen und andere Land-Straffen der Brodt-Korb manchem Lande so hoch gehangen wird/ daß man viel tausend vor Hunger verschmachtete Menschen auf denen Stadt-Gassen und Land-Strassen zehlen kan.

Unter denen merckwürdigsten Exemplis von Hunger/ die in der Heil. Schrifft zu finden seyn/ ist wol erstlich der grosse Hunger zu Samaria/ als es die Syrer belagert hielten/da ein Esels-Kopf achtzig Silberling/und ein Viertel Kab Tauben-Mist fünf Silberlinge galt/ und die armen verhungerten Leute schon anfiengen ihre Kinder zu schlachten und zu essen/ wie zu lesen im 2ten Buch der Könige am 6. Capitel. In dem ersten Buch Mosis am 41. Capitel wird der sieben magern und heßlichen Kühe gedacht/ welche der König Pharao im Traume gesehen/ daß sie die sieben fette Kühe/ die an der Weide im Grase giengen/verschlungen haben; Welchen Traum hernach Joseph solcher gestalt ausgeleget/ daß die sieben fetten Kühe/ imgleichen die sieben dicke und volle Aehren/ die auf einem Halm gewachsen/ sieben fruchtbare Jahr/ die magern Kühe und versengte dürre Aehren aber sieben darauf folgende unfruchtbare Jahre bedeuteten/ welches auch also erfolget/ und gantz Egypten-Land dadurch in solche Hungers-Noht verfallen/ daß alles Volck zu Pharao um Brod geschryen/ und auch der fromme Alt-Vater Jacob, um sich und die Seinige in der Theurung des Hungers zu erwehren/ sich hinunter in Egypten begeben müssen/ wie hiervon ein mehres in gedachten 41. und 42. Capiteln zu lesen ist. Wie auch zu der Richter Zeiten in Israel eine grosse Theurung und Hunger in dem Lande/ in welchem die Israeliter gewohnet/gewesen sey/ und der Elimelech deswegen/ mit seinem Weibe Naemi und zweyen Söhnen/ in der Moabiter Land ziehen müssen/ davon ist zu lesen das erste Capitel des Büchlein Ruths.

Der erschröcklichste Hunger aber/ der jemahls in Judæa gewesen/ war derjenige/ den die gottlosen und halsstarrigen Juden in währender Belägerung Jerusalems ausstehen musten/ von welchen Josephus folgender gestalt schreibet: Um ein klein Bißlein Brods haben sich offt die besten Freunde gehauen und gestochen; Die Kinder haben den Eltern/ Vater und Mutter/ offt die Speise aus dem Munde gerissen; Da hat weder Bruder noch

Schwe-

Schweſter ſich eines andern erbarmet. Ein Scheffel Korn hat viel Gülden golten; Etliche haben Küh-Miſt für groſſen Hunger / etliche die Riemen von den Satteln / die Leder vom Schilde abgenaget / und geſſen; Etliche haben Heu im Munde gehabt / und ſind alſo tod funden; Etliche haben in den heimlichen Gemachen geſucht / mit Unflath und Miſt ſich von dem Hunger zu erretten: Und iſt eine ſolche groſſe mächtige Menge Hungers geſtorben / daß Ananias, Eleazari Sohn / welcher in der Zeit der Belagerung zu Tito geflohen / anzeiget / daß hundert tauſend und fünfzehen tauſend todte Cörper in der Stadt befunden und begraben ſind. Egeſippus ſchreibet / daß allein zu einer Pforten viel tauſend Leichen hinaus getragen ſind / und daß in die ſechsmahl hundert tauſend Menſchen in ſolcher Zeit der Belagerung umkommen.

Es war eine ehrliche Frau / reich und groſſes Geſchlechts / jenſeit des Jordans / aus Furcht mit den andern gen Jeruſalem geflohen; Als nun die Stadt ſo hart bedränget und geängſtet war mit Hunger / hat ſie ihr junges Kindlein in der Wiegen (mit was Jammer und Schmertzen iſt wohl zu dencken) geſchlachtet / und das halbe Theil gebraten und geſſen / die andere Hälffte / als die Kriegs-Knechte umher gelauffen / und Speiſe geſuchet / hat ſie ihnen fürgeſetzt; Die Kriegs-Knechte aber haben ſich für dem greulichen Anblick entſetzet / und doch ſich des elenden Weibes erbarmet / und die Sache den groſſen Herren zu Jeruſalem offenbaret. Dieſer ſchreckliche Fall hat ſie beweget / daß ſie von dem Tage an gedacht habe / ſich zu ergeben / ſind mit Tito zur Unterredung und Handelung kommen / aber dieweil Friede zu machen nun zu lange geharret war / und ſie Friede und Freyheit baten / da ſie ſchon ausgehungert / und aufs höchſte bedränget waren / ward nichts daraus / und iſt wenig Tage die Stadt noch kümmerlich aufgehalten. Mittler Zeit iſt ein unzähliches groſſes Volck / aus groſſer Angſt und höchſter Noht / unträgliches Hungers halber aus der Stadt ins Läger den Feinden in die Hände gelauffen; Da hat man ſie ſehr wohlfeil verkaufft. Als auch ohngefehr die Kriegs-Knechte geſehen / daß ein Jude aus ſeinem eigenen Miſte / Gold / welches er eingeſchlucket hatte / geleſen; Da iſt bald ein Gerüchte durch das gantze Läger unter dem Krieges-Volck ergangen / die Jüden / ſo heraus ins Läger geflohen / hätten Gold eingeſchluckt. (Denn es waren etliche / welche durch fleißig Beſuchen ſonſt nichts denn Gold konten wegbringen / oder für den Kriegern behalten.) Dieſes Gerüchte gab nun Urſach / daß von den Kriegs-Knechten / welche gedachten / ſie würden bey allen Jüden Gold finden / über zwey tauſend Jüden in einer Nacht aufgeſchnitten wurden; Und würden ihrer noch mehr umkommen ſeyn / wann Titus

nicht hätte lassen ausruffen und gebieten / daß man die Gefangenen nicht tödten solte.

Eine andere erschröckliche Hungers-Noht / welche gewisse See-fahrende Frantzosen in ihrer Retour aus America auf der See ausgestanden / wird von Johanne Lerio, der selber mit dabey gewesen / folgendergestalt beschrieben:

Ob gleich unsere Boots-Leute dermassen erhungert und ausgemergelt waren / daß sie sich fast nicht mehr tüchtig befandten / das Schiff zu regieren / so zwange sie doch die grosse Noht / darnach zu trachten / wie sie ihre ledige Bäuche vergnügen könten / es möchte auch geschehen wie es immer wolle. Etliche unter ihnen entschlossen sich / Stücke von den Schilden aus der Haut des Thiers Tapirossau zu kochen / und zu essen. Aber ihr Vornehmen wolte ihnen nicht gelingen. Andere nahmen dieselbe Stücke / legten sie auf Kohlen und brahteten sie / schnitten das braune mit Messern davon / welches gar wohl abgienge / dann dieses Leder hatte einen Geschmack wie gebrahtene Schweinen-Schwarten / sintemahl ihnen der Hunger alles annehmlich gemacht hatte. Wie ihnen diese Probe angegangen / haben die übrigen alle ihre Schilden zerhauen / bey sich in ihren Schieb-Säcken getragen / und köstlicher als Gold gehalten. Viele verzehrten (wie zu Jerusalem) das Leder von denen Schuhen und Wämbsen. Die Schiff-Knaben waren von Hunger dermassen angegriffen / daß sie auch des Horns in der Laternen nicht geschonet / alle Unschlichten musten herhalten / so viel man deren nur bekommen kunte. Und ob gleich diese Leute gantz abkräfftig waren / musten sie doch Wechsel-Weise an die Pumpe arbeiten / wo sie anders nicht Augenblicklich sincken wolten.

Am 5. May, des Abends / als die Sonne untergieng / sahen sie in der Lufft einen überaus grossen brennenden Strahl / welcher ihre Seegel so trefflich beleuchtete / daß sie nicht anders meyneten als stünden dieselbe in vollem Brande / aber er verschwand plötzlich wieder / ohne eintzigen Schaden. Lerius bekennet / daß er die Ursach dieses Lichts nicht wisse. Im Ausgang des May starb der Büchsen-Meister / welcher so grossen Hunger gelitten / daß er in Gegenwart des Lerii das Gedärme aus einer Papegayen roh gegessen. Man traurete um denselben nicht gar sehr / dann sie wündscheten mehr einen Proviant- als Büchsen-Meister / zumahlen sie nunmehro die Ankunfft der See-Räuber selber verlangten / denen sie um eine eintzige Mahlzeit gerne ihre edle Freyheit verkauffet hätten.

Als nun ihre Schilde / davon ich gemeldet / verzehret waren / sammt dem Leder und Uberzügen der Kuffern / wie auch allem was verhanden gewesen / den

den Hunger zu ſtillen / und ſie dannenhero vermeyneten ihre Fahrt würde auch damit ein Ende nehmen / da erdachten nichts deſtoweniger etliche der Jhrigen in der Noht eine Kunſt / die Mäuſe zu fangen / dann dieſe litten eben ſo wol Mangel / weilen die Broſamen / und alles / woran die Mäuſe zu zehren pflegen / von dem hungeriſchen Menſchen aufs aller-genaueſte war zuſammen geſuchet worden / dannenhero lieffen ſie Hauffen-Weiſe auf den oberſten Boden des Schiffes auf und nieder. Man laurte mit allem Fleiß auf ſie / und erdachte viele künſtliche Fallen. In der Nacht agirten ſie Katzen / und fingen die Mäuſe in der Stille und im Finſtern mit den Händen. Ja ſie wurden dergeſtalt auffgefangen / daß letzlich eine Mauß mehr galt / als ſonſten ein groſſes Kalb zu koſten pflegte. Dann Lerius hat es mit ſeinen Augen geſehen / daß etliche mahl 3. oder 4. Cronen vor ein eintziges Mäußlein bezahlet worden.

Einsmahls hatte ein ihrer Barbirer 2. Mäuſe gefangen / um ſelbige handelte einer unter ihnen auf folgende Condition: Nehmlich / wann er ihm dieſelbe würde zu kauffe laſſen / ſo wolte er ihm ſeinen Huht / Mütze / Hoſen und Strümpffe geben / ſo bald ſie in Franckreich das Land erreichten ; Aber der Barbier wolte es nicht eingehen. Sie kocheten in dem geſaltzenen Meer-Waſſer offtmahlen viele Mäuſe / welche ihnen viel angenehmer und ſüſſer ſchmeckten als auf dem Lande ein Schweins-Brahten ; Sie verſchmäheten nichts / was ſich nur eſſen lieſſe / dann der hungerige Magen hilte ſtets um Nahrung an. Der Oberſte im Schiffe hatte einsmahls eine groſſe Mauß zugerichtet / die vier Füſſe abgeſchnitten und weggeworffen / dieſelbe ſuchte einer von ihnen mit allem Fleiſſe zuſammen / brätete ſie auf die Kohlen / und beteurete hoch / daß er niemahlen keine Rabhüner-Flügel geſſen / die ihm ſo lieblich und wohlgeſchmeckt hätten. Sie wünſchten / um den unleidlichen Hunger zu ſtillen / auch nur die Knochen die ſie ſchon vorlängſt weggeworffen hatten / ſamt andern Unraht ; Hatten ſie Gras gehabt / wie das tumme Vieh / würden ſie es eingefreſſen haben. Immittelſt nahm der Hunger noch immer zu / und der Mangel an Eß-Waaren und Speiſen ward letzlich ſo groß / daß nichts mehr übrig war / als Braſilien-Holtz / welches truckener und dürer iſt / als alles andere Holtz / gleichwol waren etliche unter denen hungerigen Leuten / welche / da ſie nichts anders mehr hatten / daſſelbige auch für Hunger im Munde kaueten / unter denen ihr Obriſter der Vornehmſte war ; Dieſer / wie er einsmahls ein Stücklein davon in dem Munde nahm / ſeufftzete er gar tieff / und ſagte zu Lerio:

O mein guter Leri! Ich habe einmahls in Franckreich 4000. Cronen ausgeliehen / wolte GOtt ich ſolte dieſelbe

ſelbe Handſchrifft quitiren / daß mir davor nur ein eintziges Brodt / und ein eintziger Becher mit Wein möchte gereichet werden. Der Schiff-Prediger / Petrus Richerius, lag in ſeiner Zelle ausgeſtreckt / matt und ohnkräfftig / er kunte ſein Haupt nicht mehr auffheben / wann er behten wolte / ſondern lag ſtets alſo darnieder / und behtete ohn unterlaß zum HERRN.

Von ihrem Waſſer-Mangel wäre auch viel zu ſchreiben / aber es iſt genug / wann ich berichte / daß ſie kein Waſſer noch ander Getränckе mehr übrig behielten / als welches ihnen von denen Regen-Wolcken hernieder geſand ward / welche ſie mit allen Fleiß auffſambleten / und mit groſſer Begierde / als den delicateſten Wein einſchlucketen / ohnerachtet es offtmahl von den unſauberſten Orten wäre auffgefangen worden.

Viele unter ihnen ſtunden in den Gedancken / weil ſie lange Zeit auf dem Waſſer umher ſchwebeten / ohne ein eintzig Land zu ſehen / es wäre nirgends mehr ein Land zu finden; Welche deſperate Gedancken der Verwirrung ihres Verſtandes / die aus dem Hunger entſtanden / zu zuſchreiben. Daraus ſpühret man / daß GOtt der Allmächtige nicht ohne Urſache ſeinem Volcke mit Hunger drohe / woferne es nicht nach ſeinen Gebohten wandele / und eigentlich darthue / wie es darzu kommen ſolle / daß allerdings des Mannes Auge / welcher ſonſt ein Zärt- und Weichling geweſen / ſeinen Bruder / ja ſeine allerliebſte Haus-Frau / Söhne und Töchter grauſamlich anblicken / über das keinem von denſelben etwas mittheilen werde von dem Fleiſche ſeiner Söhne / welches er vor Hunger allein und ſelber freſſen muſte.

Es muß auch Lerius bekennen / daß / als ſie auf dem Meer in ſo groſſer Noht geweſen / ſie ein ander kaum / ja wol gar nicht mit Liebe haben angeſehen / noch anreden können. Und ob ſie wol die Furcht GOttes abgeſchrecket / ſo habe doch einer auf dem andern immer ein tückiſch und böſes Geſichte gehabt.

Letzlich / und nach vielem ausgeſtandenen Ungemach / ſind ſie erfreuet worden durch ihre glückliche Ankunfft in Bretagne, einer Provintz in Franckreich / woſelbſt ſie ihre eingeſchrumpffte Gedärme und Mägens durch allerhand erweichende Speiſen wieder zu rechte gebracht / wie wol ihrer viele / die allzu begierig Speiſe zu ſich genommen / des jähen Todes geſtorben; etliche haben auch den Durchbruch und Rohigkeit des Magens bekommen; Darwider ihnen von erfahrnen Medicis nachfolgende Artzeney gegeben worden / welche auch die meiſte wieder zu rechte gebracht / nehmlich Gundel-Reben und Reiß wohl mit einander geſotten / davon nimmt man die Brühe / thut ſie in einem Topffe / verbindet demſelben fein wohl mit Tüchern / darnach thut man etliche Eyer-Dotter dar-

darein / und ſetzet den Topff alſo zum Feuer. Dieſe Artzeney wird mit Löffeln wie ein Brey gegeſſen.

Von dem Anno 1601. bis 1603. in Moſcau graſſirten Hunger ſchreibet Petrejus in ſeiner Moſcowitiſchen Reiſe-Beſchreibung folgender geſtalt:

Anno 1601. iſt in Moſcau eine ſolche theure Zeit / Hunger und Kummer / Jammer und Elend geweſen / daß dergleichen bey keines Menſchen Gedencken ſich zugetragen / oder faſt in keinen Hiſtorien zu finden / daß zu Kriegs- oder Friedens-Zeiten bey denen Chriſten / Juden und Heyden ſich dergleichen möchte begeben haben; denn es ſturben viel tauſend Menſchen von Hunger / die lagen in den Städten auf denen Gaſſen / und im Felde an den Wegen / hatten Heu und Stroh in den Mäulern / womit ſie den Hunger vermeynten zu ſtillen / und waren darüber geſtorben; Ihrer viele aſſen Pferde-Fleiſch / Hunde / Katzen und Ratzen / Rinden von den Bäumen / Gras / Wurtzeln / Miſt / Menſchen-Koth und dergleichen unnatürliche Sachen. Etliche lagen auf der Erden / und ſaugeten in ſich das Blut / das von dem geſchlachteten Vieh / als Schweinen und Schaaffen geloffen war: Etliche fraſſen ſich unter einander ſelbſt. In den Häuſern da viel Volcks war / ſchlachteten ſie die Feiſteſten: Viele Eltern verzehreten ihre Kinder / die Kinder ihre Eltern; Manche Eltern verkaufften die Kinder / und etliche ſich ſelbſt um ein geringes Geld.

Ich Petrejus ſahe in der Stadt Moſcau / daß ein armſeliges / verſchmachtetes Weib auf der Gaſſen gieng / welches ihr leibliches Kind auf dem Arm trug / die ergriff im Gehen das arme Kind mit den Fäuſten / und biſſe vor groſſen Hunger im Grimm zwey Stücke von des Kindes Arm / aß alſo ſitzend auf der Gaſſen: Sie hätte wohl allda das Kind gar umgebracht / daferne es andere ihr nicht mit Gewalt weggeriſſen / und ihm ſein Leben gerettet hätten.

Keiner durffte öffentlich Brod auf dem Marckte bringen zu verkauffen / denn die Bettler und das arme Volck beraubeten und erwürgten auch unterweilen die ſo das Brodt trugen und feil hatten. Eine Tonne Rocken koſtete 19. Rthlr. da ſie zuvor über 12. Groſchen nicht gegolten hatte.

Wie nun dieſer jämmerliche und unerhörte Zuſtand und Plage ſich täglich mehrete / keiner ſicher und ohne Leibes-Gefahr im Lande reiſen kunte / wegen der grauſamen Theurung und Hungers-Noth / und ſo viel tauſend Menſchen auf der Gaſſen in der Stadt Moſcau tod gefunden wurden / ließ der Groß-Fürſt Boris Gudenou auf etlichen groſſen Plätzen die arme Leute alle Morgen verſammlen / und Allmoſen unter ſie austheilen / und bekahm ein jeder zu ſeinen Theil drey Groſchen. Da ſolches im Lande erſchall / lieffen die

armen Bauers-Leute von Hauß und Hoff/ lieſſen alles ſtehen/ und zogen mit Weib u. Kind nach der Stadt Moſcau/ die Allmoſen zu empfahen / daß alſo täglich über 3000. Rthlr. den armen Leuten aus der Schatz-Kammer gegeben ward / bis die Theurung im Lande ſich linderte. Es wurden auch alle Tage auf des Groß-Fürſten Befehl/ etliche hundert todte Menſchen von der Gaſſen aufgenommen / auf Wagen und Karren geleget / aus der Stadt geführet / und von denen dazu verordneten Perſohnen ſauber gewaſchen / einen jeden ein weiſſes Hemd und ein paar rothe Schuhe angeleget. Hernach etliche hundert zuſammen in ein Grab geworffen und eingeſcharret; Daher auf ſolche Barmhertzigkeit die Armen zu ſpeiſen / und die Todten zu bekleiden und zu begraben / eine groſſe Summa Geldes verſpendiret ward.

Man ſagte öffentlich / daß in der Stadt Moſcau in dieſer groſſen Theurung / über fünffmahl hundert tauſend Menſchen Hungers geſtorben/ ohne was in denen anderen Städten und im Lande aufgeräumet worden/ die der Groß-Fürſt ſpeiſen / und nach dem Tode mit rothen Schuhen und weiſſen Hembden kleiden und begraben laſſen; Wie viel hundert tauſend Rthlr. ſind auf dieſe / in dreyen Jahren/ bey ihren Lebens-Zeiten / und auf die Kleider nach dem Tode aufgangen.

Ob nun wohl eine ſo groſſe Theurung im Lande war / ſo wolte doch der Groß-Fürſt nicht geſtatten/ von fremden Nationen Korn aufzukauffen/ um damit den Hunger zu ſtillen / ob gleich etliche Schiffe voll von Narva und andern Plätzen ankohmen / damit nur die Fremden / die im Lande graſſirende Hungers-Noth nicht mercken / und in die Meynung kommen möchten/ als ob er ſeine Unterthanen nicht ſelbſt ſpeiſen und verſorgen könte; Daher denn auch alle Biſchöffe und Klöſter / wie auch alle Groſſe des Landes ihre Korn-Böden aufthun/ und ihr übriges Korn um billiges Geld verkauffen muſten. Als auch in ſolcher Hungers-Zeit ein Käyſerlicher Geſandter in das Land kahm/ wuſte der kluge Landes-Vater doch alles ſo wohl anzuordnen/ daß weder von demſelben noch ſeiner Suite der im Lande herrſchende Mangel nicht gemercket wurde; Indeſſen wütete doch ſolcher durch ein ſonderbahres Verhängniß/ über das gantze Rußland ſo ſtarck/ daß auch die Fiſche im Waſſer / die Vögel in der Lufft / und das Wild in den Wäldern ſich verlohr. Alles was gekocht oder gebraten zu Tiſche getragen wurde / hatte keinen natürlichen Geſchmack / ob es gleich noch ſo köſtlich zubereitet war; Die Hunde und Wölfe fraſſen einer den andern / und die Leute waren auch nicht mehr ſicher vor ihnen auf der Straſſen; Ja die wilden Thiere retirirten ſich theils ſelbſt/ aus Hunger getrieben in die groſſe Stadt Moſcau; Alſo/ daß man unter anderu auch etliche ſehr koſtbahre ſchwartze

Füch-

Füchſe bey Tage gefangen / deren Balg hernach ſehr theuer verkauffet worden.

Was An. 1640. vor ein erſchrecklicher Hunger in China geweſen/davon iſt in des Bartoli Hiſtor. Aſiat. lib. 4. p. 697. folgendes zu leſen: Die Miſſethäter / welche das Leben verwircket hatten/ wurden nicht mehr wie ſonſt abgethan / ſondern dem hungerigen Pöbel zur Speiſe hingegeben; Eltern und Kinder packten einander an / und wer Meiſter wurde / fraß den andern auf. Uber 20000. todte Menſchen wurden täglich in der Stadt Pecking gefunden / die doch noch deſſelbigen Tages von denen Lebendigen aufgezehret worden / und zwar roh / welches die grauſahme Canibalen oder Menſchen-Freſſer in Braſilien und denen Caribiſchen Eyländern nicht zu thun pflegen / ſondern zum wenigſten noch ihre abgeſchlachtete Feinde erſt auf den Roſt braten / und alsdann verzehren; ja es wurde vielen Verſchmachteten nicht einmahl die Zeit gegönnet zu ſterben / ſondern ſie muſten / wann ſie jetzt in den letzten Zügen lagen / ſich ſchon grimmig von denen Zähnen ihrer verhungerten Feinde anfallen und zerfleiſchen laſſen; Und was von ſolchen elenden Menſchen nicht alles konnte verzehret werden / wurde noch wohl auf dem Marckte getragen / und daſelbſt / wie ſonſt geſchlachtete Thiere / Fleiſch / Pfund-weiſe verkauffet. Wer nun an ſolcher abſcheulichen Speiſe einen Eckel gehabt / hat ſich freywillig durch Gifft oder einen ſpitzigen Dolche das Leben verkürtzet / und ſeinem Elende ein Ende gemachet. Ein mehres von dem Hunger / wie auch von denen vornehmſten Urſachen deſſelben / vide unter dem Worte **Theurung**.

Zum Beſchluß müſſen wir noch einer vornehmen Standes-Perſohn gedencken / welche / wie ſie ſich ihr Lebtage nicht viel zu bekümmern gehabt / wo das Brod herkähme: Einsmahls / als in ihrer Gegenwart von der groſſen Plage des Hungers geredet worden / zu der Antwort ſoll gegeben haben / daß / ehe ſie Hungers ſterben wollte / ſie mit Holländiſchen Käſe und Zwieback verlieb nehmen wolte.

Hungerland / vide *Famelica*.

Hydrogarum, vide *Condimenta*.

Hydromel, Hydromeli Melicratum, Lat. Mulſa oder Aqua Mulſa, zu Teutſch Meth; Beſtand bey denen alten Griechen und Römern in einen Theil Honigs und zwey Theil Waſſer / und dieſes wurde Hydromel Meracum genannt; Hydromel dilutum, hatte einen Theil Honigs und acht Theil Waſſers; Hydromel crudum wurde bloß an der Sonnen / Coctum aber durch Kochen am Feuer zugerichtet. Sie machten auch ein Oenomeli aus Honig und Wein / und dieſes war der Poëten Nectar, den ſie den Göttern zum Getränck zueigneten; Oxymel war ein aus Honig und Eßig

bereitetes Getränck; Apomeli hatte/ wie Galenus lib. 8. Meth. med. c. 4. bezeuget/ die mittelſte Stelle/ inter mulſam & oxymeli.

Hydropotæ, Waſſer-Trincker/ ſeynd ſolche Leute/ welche kein ander Getränck als Waſſer trincken können. Sie ſind von denen Abſtemiis darinnen unterſchieden/ daß dieſe entweder gezwungen/ wie vor Zeiten die Römiſche Frauen/ und noch heutiges Tages die Türcken ihres Geſetzes und Religion wegen/ ſich des Wein-Trinckens enthalten müſſen; Etliche auch ihrer Studien halber/ wie Democritus, andere der Geſundheit wegen/ das Waſſer erwählet haben.

Von denen eigentlich alſo genannten Hydropotis oder Waſſer-Trinckern benennet Athenæus den Glauconem, einen unter denen 30. Athenienſiſchen Tyrannen; Jmgleichen die beyde Philoſophos, Anchimolum und Moſchum, und andere mehr. Bruyerinus meldet/ daß der berühmte Medicus Rondeletius und viele vornehme Frauens in Franckreich nichts als Waſſer getrincken/ und doch dabey ſehr geſund geblieben. Die Salernitaniſche Schule aber will aus Urſachen/ die wir unter dem Wort Waſſer angeführet/ nicht viel von purem Waſſer-Trincken halten; Und ungeachtet ſie in Campania in Jtalien/ wo Salerno gelegen/ die ſchönſten und geſundeſten Spring-Waſſer hatten/ ſo giebet ſie doch wider das Waſſer-Trincken über Tiſch cap. 27. folgende Regul:

Potus aquæ ſumtus comedenti incommoda præſtat,
Hinc friget ſtomachus, crudus & inde cibus.

Das iſt: Das Waſſer-Trincken erkältet den Magen/ und hilfft nichts/ ſondern verhindert vielmehr die geſunde Verdäuung der Speiſen. Jener ſagte/ wann ich gut Waſſer habe/ ſo laſſe ich das Bier ſtehen/ und trincke Wein; Und mancher durſtiger Bruder mag/ dem Sprichwort nach/ das Waſſer in Schuhen nicht leiden/ wie ſolte ers dann erſt im Magen vertragen können. Auch ſelbſt diejenige/ die viel gekochtes Waſſer mit Thee und Caffee trincken/ empfinden endlich die Ungelegenheit davon/ daß ſie einen ſchwachen Magen und Zittern der Glieder zur Belohnung davon tragen.

Hygiaſtica, iſt die Lehre von Erhaltung guter Geſundheit/ ſonderlich dieſes Orts durch mäßigem Gebrauch des Eſſens und Trinckens. Es kan aber dieſe Lehre füglich in zwey Haupt-Stücke getheilet werden; Darunter das erſte iſt/ daß man wiſſe die Materiam der Geſundheit/ oder daß man habe eine genaue Wiſſenſchafft derer Dinge/ durch welche die Geſundheit erhalten wird; Die dann cauſæ ſalubres, ſive ſex res non-naturales Urſachen zur Geſundheit/ oder die ſechs nicht natür-

türliche Dinge ins gemein genennet werden: Solche Res non-naturales aber ſtehen in der Mitten inter ſeptem Res-naturales, quæ ſunt, Elementa, Temperamentum, Humores, Membra ſive partes, facultates ſive virtutes, Actiones ſive operationes atque Spiritus, & inter Res præter Naturales, quæ ſunt, morbus, cauſa morbi & ſymptomata. Sie ſtehen aber alſo zwiſchen beyden/ daß ihr mäſſiger Brauch die Geſundheit erhalten/ ihr unmäßiger hingegen denſelben in Kranckheit ſtürtzen kan; Dieſes Stück kan Dietetica genennet werden.

Das zweyte Stück betreffend / ſo beſtehet ſolches darinn/ daß (weil jetzgemeldte Res non-naturales den Menſchlichen Leib auf mancherley Art verändern können/auch auſſer dem unter denen Menſchen ſelbſt nach ihrem Temperament, Alter/Geſchlecht und andern Umſtänden ein groſſer Unterſchied; Zu geſchweigen / daß einem jeden nicht alles nützlich und bequem fällt) man eine gewiſſe Methode oder Lehr-Art habe/ wie man der ſechs nicht natürlichen Dinge ſich bedienen ſolle/ damit die Geſundheit bewahret / und der Menſch / ſo viel als möglich/ zu hohem Alter ohne Kranckheit und Zufälle gebracht werden möge/und dieſer Theil wird daher Methodica genannt.

Was den erſten / nemlich Dieteticam partem betrifft / ſo iſt zu bedencken / daß unſer Humidum Radicale, oder die angebohrne Feuchte des Menſchlichen Leibes / kein beſtändiges oder ſtets währendes Weſen ſey / ſondern daß es vielmehr im Gegentheil/ wie eine brennende Lampe ohnaufhörlich verzehret werde. Damit nun ein ſo ſtets währender Abgang auch ſtetig erſetzet / und der ſonſt nohtwendig darauf erfolgende Tod verhütet werden möge / ſo hat der Menſch des Eſſens/ Trinckens und Anziehens der Lufft höchſt vonnöthen; Weil aber Speiſe und Tranck zur Nahrung unſers Leibes nicht können verwandelt werden/ wo nicht die Dauung darzu kommt/ hingegen die Dauung absque calido innato & ſpiritibus, ohne die natürliche Wärme und Geiſter/ keines weges verrichtet werden kan / als folget / daß alles dasjenige / was ſolche natürliche Wärme und Geiſter bewahren oder vermehren kan / auch das Leben zu erlängern/ und die Geſundheit in einem guten Stande zu halten vermöge; Dergleichen Dinge aber ſind die Ruhe/und die Bewegungen ſowol des Leibes als des Gemüthes / wie imgleichen das Schlaffen und das Wachen. Endlich/ dieweil die Speiſe / ſo wir genieſſen/ in die Subſtantz oder Weſen unſers Leibes nicht gäntzlich verwandelt werden kan/ als folget/ daß in der Dauung einige Excrementa oder Unflaht nothwendig überbleibe / und abgeſondert werde; Solcher Unflaht aber/ weil er unnützlich / muß zu rechter Zeit abgeführet oder ausgeworffen werden/ ſonſt bleibet er ſtecken/ und bringet dem

Menſchlichen Leibe viel Ungelegenheit.

Es können aber die Res non-naturales gar bequem in vier Claſſes eingetheilet werden; Darunter die erſte Claſſe in ſich hält: Ea, quæ aſſumuntur, dasjenige/ was wir zu uns nehmen; Als da iſt die Speiſe/ der Tranck und die Lufft. Mit dieſer erſten Claſſe haben wir in dieſem Buche zu thun; Die drey andern Claſſen aber/ als welche begreiffen: Ea, quæ geruntur, was wir verrichten; Als Bewegung und Ruhe/ Schlaffen und Wachen/ ſamt denen Paſſionibus des Gemühts; Ea, quæ excernuntur & retinentur, was ausgeworffen wird oder ſtecken bleibet; Und drittens: Ea, quæ extrinſecus adhibentur, was von euſſenwerts an unſerm Leibe gebracht wird; Als Baden/ Reiben/ Salben/ &c. Dieſe werden denen Herren Medicis und Phyſicis zu beurtheilen überlaſſen.

J.

A la Jacobine, eine in Franckreich ſo genannte Brühe/ wird folgender geſtalt gemacht: Man nimmt Brod/ das keine Rinde hat/ und bey den Frantzoſen pain a la mode heiſt/ thut davon alle Krumen heraus/ läſſet das umher geweſene in einem Ofen oder am Feuer dörren; Wann es nun braunlich ſcheinet/ ſo leget man es in eine Schüſſel/ zerbricht es/ und machet es breit/ jedoch/ daß die Seite/ wo die Krumen geſeſſen/ unten zu liegen komme. Hierauf ſetzet man die Schüſſel auf glüende Kohlen/ und wann ſie nun gar heiß/ ſo befeuchtet man das Brod mit Hüner-Brühe/ und läſt es allgemach weich werden; Hierauf machet man eine Lage des friſcheſten und beſten Holländiſchen geriebenen Käſes/ alsdann eine Lage klein gebraten und gehackrem Hüner- oder Vögel-Fleiſch/ und feuchtet es wiederum an/ daß der Käſe ſchmeltze/ und alles weich werde. Wann ihr nun ſolch Gericht zu Tiſche traget/ ſo leget etliche Schnittlein Citronen oder Granaten-Körnlein darüber.

Noch auf eine andere und leichtere Art:

Man ſchneidet ein weich ungeſaltzen Brod in Stücken/ legt hiervon eine Lage in eine zinnerne oder ſilberne Schüſſel/ auf dieſes eine Lage Käſe/ und ſo fortan/ wie zuvor gemeldet.

Jagd/ Venatio, Fr. *la Chaſſe*, iſt dasjenige Exercitium, durch welches noch manche vornehme Tafel mit einem guten Stück Wildpret verſehen wird; Dannenhero Fürſtliche Hoffhaltungen mit groſſen Koſten ihre Jäger-Meiſters/ Forſt- und Jagd-Bediente/ nebenſt ſo viel koſtbaren Apparat von Pferden/ Netzen/ Tüchern und Hunden unterhalten/ damit ſie nicht allein ihre Ergötzlichkeit ſelbſt bey der Jagd haben mögen/ ſondern auch vermittelſt derſelben die Hoff-Küche mit aller-

allerhand Wildpret verſehen/ auch wo deſſen in Uberfluß zu haben / andern vornehmen Tafeln gegen baare Bezahlung/und Berechnung in der Jagd-Cantzeley davon überlaſſen werde; wie dann auch bey vornehmen Ausrichtungen an Hochzeiten und Kind-Tauffen denen Ober-Jagd-Bedienten / Forſt-Meiſtern und Heyde-Reutern nur an etzlichen Orten angemeldet werden darff/ daß man gegen eine beſtimte Zeit ſo und ſo viel Stück Wild gegen baare Bezahlung gern haben wolte/ ſo kan man gleich Staat drauf machen / daß es alsdann gewiß erfolgen werde. Und iſt nur zu beklagen / daß manches groſſen Herrn ſeine Jagd-Luſt ſo weit extendiret wird / daß die arme Unterthanen durch Hegung des Wilds nicht allein mercklich Schaden an ihren Feld-Früchten leiden / ſondern auch noch über das mit vielen Frohn-Dienſten beſchweret werden / und wann mans beym Lichte beſiehet / manches Stück Wild der Hoff-Küche mehr zu ſtehen kommt / als man es vor baar Geld von dem Marckte hätte kauffen können. Wie dieſes nun aber zu ändern / und die rechte Maaß darinn zu treffen ſey/ iſt unſers Thuns nicht / dieſes Orts Vorſchläge zu geben / ſondern nur denen Jagd-Bedienten anzuweiſen/ wie ſie etwan bey ſonderbahren Feſtivitäten des Hofes/ auch ihres Orts auf Inventiones gerahten möchten / dem Herrn/ dem ſie dienen/ zu unterthänigſten Ehren einige Luſt und Vergnügen zu machen; Dieſemnach iſt jetzt die Jagd-Muſic mit Wald- und Jäger-Hörnern allbereit ſo in Beliebung gekommen / daß nicht allein die Jagd-Muſicanten vielmahls das Ohr des Fürſtens damit zu delectiren gewürdiget werden / ſondern man braucht ſolche auch bey andern Gelegenheiten/ in Aufzügen/ Masqueraden und Balleten: Bey welchen allen dreyen Apollo und Diana, als ſonderbare von denen Heyden verehrte Jagd-Götter/ der Telemachus in der Verſammlung der Archiver, mit Jagd-Hunden umgeben/ vornemlich beſagte Göttin Diana, mit denen ihr von Jupiter zugegebenen Oceaninnen und andern Jungfräulichen Jägerinnen / der gehörnte Actæon, und die Diana im Bade / die Atalanta, wie ſie das Ætolien verheerende wilde Schwein verwundet / und zugleich damit Meleager durch ſolche Jagd-Liebe zum Liebſten bekommen/ Kayſer Carl, der Groſſe / wie er in den wüſteſten Wäldern Teutſchlandes ſeine Jagd-Gezelten aufſchlagen laſſen/ die hernachmahls zum Anbau einiger ſchönen Plätze und Oerter Anlaß gegeben / des Kayſers Maximiliani I. gefährliche Gemſen-Jagd / und dergleichen mehr / könten vorgeſtellet werden.

Sonderlich aber dienet die Jagd/ den Appetit zum Eſſen zu erwecken; Dahero groſſe Fürſten hin und wieder in dem Gehölze ihre Jagd-Häuſer aufrichten laſſen / in welchen ſie / von der Jagd ermüdet / mit weit gröſſerm Appetit

petit und Vergnügen / etwan bey dem Rauſchen eines Silber-hellen Baches / unter dem Zwitzern der Wald-Vögel und Erthönen der Wald-Hörner / eine kurtze und kleine Jäger-Mahlzeit einnehmen / als wann ſie bey ihren überflüßig garnirten Hoff-Tafeln etliche Stunden lang ſich aufhalten ſolten.

Jambos-Bäume in Oſt-Indien ſehen faſt denen Oranien-Bäumen gleich / und tragen eine Frucht einer mittelmäßigen Birn gleich / welche zweyerley Art iſt / und eine dunckel-roth / die andere bleich-roth ſcheinet / von denen die erſte ohne Steine / und ſchmackhaffter als die letztere iſt. Theils ſeynd groß und weiß / theils auch klein und wäſſericht / gleich als ob ſie mit Roſen-Waſſer angefeuchtet wären: In der andern iſt ein Kern / gleich einer Pfirſich-Kern; Doch ſind alle beyde Arten ſehr gut / und haben einen lieblichen Roſen-Geruch.

Jäſe / Capito fluviatilis Cœruleus, iſt ein bloſſer Strohm-Fiſch / breitlich / ſchuppig / von Farben blaulich / vornemlich auf den Rücken; Sie leichen im Mertz und im April.

Im May-Monat iſt ihre Saiſon, da ſie ſo fett / daß das Fleiſch davon gantz gelblich ſcheinet. Ihr Fleiſch iſt beydes geſotten und gebraten ſo mürbe / daß es faſt zerfällt / dabey iſt es angenehm von Geſchmack; Der aber ihre Fettigkeit ſcheuet / muß ſo viel weniger davon eſſen. Sie iſt zum Braten ſo bequem / daß mans auch an einigen Orten den **Brat-Fiſch** nennet.

Ickari, vide **Fiſch**.

Indianiſche / Calecutiſche oder **Welſche** / item **Trut- und Pip-Hahnen** und **Hennen** / Lat. **Gallopavi**, item, **Meleagrides**, weil des Meleagri Schweſtern / wegen Ungedult über ihres Bruders Todt / in ſolche Art Hüner ſollen ſeyn verwandelt worden / wie beym Ovidio am 8. Buch der Metamorph. zu leſen) Von der Stadt Calicut aber in Oſtindien / von welcher nach Coleri Bericht / die erſten Anno 1530. nach Europam gebracht worden / **Indianiſche Hüner** genannt / ſind heutiges Tages bey uns ſehr gemein / und muß ihr Fleiſch billig unter die temperirte Speiſen / welche viele Nahrung und wenig Unraht geben / gezehlet werden / dahero es denenjengen die keine ſtarcke Bewegung haben / ſondern mit den **Kopff** arbeiten / überaus wohl dienet; Es iſt aber das Hahnen-Fleiſch beſſer als der Hennen / ſo daß ein junger wohlgemäſteter Calecutiſcher-Hahn / einen ſonſt höchſt-geprieſenen Capaun an Gütigkeit der Nahrung und lieblichen Geſchmack nichts nachgiebet / ja ein caſtrirter Indianiſcher Hahn oder Kalecun demſelben noch übertrifft. Was die Jahrs-Zeit belanget / ſo hält man die Pullus oder junge Kalecunen im Frühling und Sommer von zwey oder drey Monat / die erwachſenen aber

im

im Herbſt und Winter am beſten. Zwar ſtehen einige Medici in der Meynung/ ob wäre denen Arthriticis das Jndianiſche Hüner-Fleiſch ſchädlich/ weil ſie offt hinckend werden. Allein aus dieſen folget nicht/ daß ſich die Podagrici eben derſelben enthalten ſollen/ angeſehen das hincken aus andern Urſachen/ als nehmlich vom Stoſſen oder Fallen oder von Verkältung der Füſſe herkommen kan/ zu dem ſo darf man ſich ja nur an ihre Bruſt halten/ und die Füſſe bleiben laſſen.

Die Zurichtung der Kalecunen geſchiehet auf eben die Weiſe durch kochen/ fricaſſiren/ marinaden und brahten/ wie bey denen Hünern gelehret worden; von einem kalten Calecutiſchen gebrahtenen Hahn/ die Flügel und Schenckel auf dem Roſt gebrahten/ oder eine Sauce a la Roberte darüber gemachet/ iſt fein uneben Eſſen. Die Jndianiſche Hüner/welche in kurtzer Suppe eingekochet worden/ kan man auch in feinen Teig ſetzen/ auch nimmt man ihnen die Knochen heraus/ und thut ihnen die Haut ab/ oder man ſchneidet in das Fleiſch/ nimmt die Knochen heraus und ſpicket ſie/ man hacket auch das Fleiſch gar klein/ und machet eine Brühe von zerreibenen Eyern/ wie bey dem fricaſſirten Hünern; dieſes läſſet man durch einen Trichter in die Paſtete lauffen/ ſo bald man davon eſſen will. Alle dergleichen Paſteten kan man ſo wol von zahmen als Jndianiſchen und andern Hünern machen.

Einen geſtodten Calecutiſchen Hahn zu zurichten.

Wann du ihm wohl rein gemacht/ ſo ſchlage ihm die Bruſt entzwey und ſpick ihn hierauf mit groſſen Speck/ wie man die Boeuf a la mode ſpicket/ leg ihn in ein reines leinen Tuch mit ungeſtoſſenen Pfeffer/Nägelein/Muſcaten-Blumen und Lorbeern-Blättern/ ſammt zwey gute Hand voll Saltz und Tymian/ dieſes zuſammen gekocht in einem Pot oder Topff/ der höher als der Hahn iſt; ziehe ihn hierauf mit dem Leinwand heraus/ und laß ihn darinn kalt werden/ und garnire ihn.

Jngwer/Zingiber oder Gingiber, gehöret unter die irides geniculatas, welche nicht Zwiebel-förmige/ſondern knockigte oder gelenckigte Wurtzeln haben; er wächſet häuffig in America/ ſonderlich in der Landſchafft Nova-Hiſpania, und auf der Inſul Cuba, wiewol deſſen auch kein Mangel in Orient iſt/ ſintemahl von denen Malabariſchen Küſten und Moluccciſchen Inſuln ſehr viel nach Europa geführet wird. Die Jndianer käuen die Jngwer Wurtzeln und Blätter alſo friſch/ dieweil ſie nicht ſo ſcharff ſind als die truckenen/ auch machen ſie die Wurtzeln friſch mit Zucker ein/ welche dann weit beſſer ſeyn/ als die man bey uns trucken einmachet; auch werden ſie daſelbſt nicht allein in Zucker/ ſondern auch in Eßig und La-

cke eingeleget / welches die Wurtzeln also temperirt, daß sie auf der Zunge nicht mehr so hitzig oder widerlich seyn. Was die zu uns gesandte truckne Wurtzeln betrifft / müssen solche weißlich / schwer / derb und nicht mürbe oder wurm-stichig seyn; ihr Temperament ist sehr hitzig / jedoch nicht so schnell / dahero es kommt / daß man auf der Zungen nicht alsobald ihre Schärffe / sondern etwas langsam empfindet / weil sie nemlich viel grobe erdhaffte Theile zugleich bey ihrer Hitze haben; Sie geben denen meisten Speisen einen guten Geschmack / verbessern dero Rohigkeit / und befördern trefflich die Dauung.

Intinctus vide *Condimenta.*

Invaliden-Häuser. Tractamenten; Unter solchen ist das berühmteste / welches der König in Franckreich / Ludewig der XIV. in Paris auffrichten lassen / und welches mit Recht ein Königliches Palatium kan geneñet werden; er hat dariñen zum Vorgeher gehabt Henricum den III. dieses Nahmens / König in Franckreich / von welchen Andreas Fauvin in seinem Theatre d' Honneur t. 3. schreibet / daß er den Orden de la Charite Chretienne, der Christlichen Liebe gestiffret / zum Unterhalt der armen Officirer und lahmen Soldaten / denen er auch zur Nahrung und Kleidung gewisse Einkünffte an die Spitäle und Krancken-Häuser / imgleichen zu ihrer Wohnung ein geraumes Haus / so in der Barfüsser-Strasse bey St. Marcel zu Paris belegen / und das Haus der Christlichen Liebe genannt ward / zugeeignet. Die Ordens-Glieder solten tragen auf der lincken Seiten ihres Mantels ein Ancker-Creutz auf weissen Tafft gebordiret / und mit Himmel-blauer Seide eingefast; mitten in dem Creutze eine Himmel-blaue Raute / in welcher eine güldene Lilie; um das Creutz ist mit Gold gesticket: Pour avoir fidellement servi. Wegen getreuer Dienste. Was Henricus III. wegen der vielen Kriege nicht vollenden können / brachte Henricus IV. zum gewünschten Stande / wovon Jean de Serres en son Inventaire de l' Histoire de la france ad ann. 1606. mit mehrem kan nachgeschlagen werden.

In dem obbemelten Invaliden-Haus / welches Ludewig der XIV. ann. 1671. hat erbauen lassen / werden alle blessirte Officiers und Soldaten wann sie anders keine Mittel zu leben haben / jeder seiner bedienten Charge nach / auffgenommen / sie sind sehr wohl logiret / werden gut gekleidet / und gut in Essen und Trincken gehalten / also daß sie die Wochen unterschiedliche mahl gebrahtens / Mittags und Abends warme Speisen / und allezeit jeder ein Maaß Wein / ja auch Geld zu Toback und Pfeiffen haben. Die Officiers, welche in der Speisung nach ihrem Rang distinguiret werden /

den / und nicht allein ſauber Bette und Tafel-Zeug / ſondern auch andere Bequehmligkeiten mehr haben / leben in dieſen Invaliden-Hauſe beſſer als wann ſie 40. Sols oder 16. Groſchen in einem Wirths-Hauſe in der Stadt des Tages zu verzehren hätten. Sie ſind durchgehends blau gekleidet / und bekommen Monahtlich vor ihre Ausgabe gewiſſes Douceur-Geld. Jeder Officier hat die Inſpection über eine Compagnie bleſſirter Soldaten; Die Gemeinen tragen keinen Degen / ausgenommen / wann ſie auf der Wacht ſtehen / wie ſie dann alle Kriegs-Verrichtung (die Wacht betreffend / eben als wann ſie in einer Garniſon lägen) in ſolchen ihren Hauſe verrichten müſſen.

Zu Auffrichtung und Unterhaltung dieſes Soldaten-Spitals / hat der König nicht das geringſte ausgegeben / ſondern es wird alles von dem Kriegs-Etat genommen / und an der Bezahlung der Generalen und Gouverneurn der Plätze / wie auch ander Ober- und Unter-Officier und Gemeinen / von jeden Pfund zwey Liarts oder Pfenninge abgezogen. Die Rechnung über die Ein- und Ausgabe wird alle 14. Tage vor dem Kriegs-Secretario in einem beſondern Zimmer / des gedachten Hauſes / abgeleget / und zugleich über ein und andere Angelegenheiten Raht gehalten.

Inventiones zu der Auszierung groſſer Banquets und Feſtins.

Solche ſeynd heutiges Tages ſo hoch geſtiegen / daß faſt alles was die Poeſie, Mythiologie, die Mechanie und Hiſtoria nur Sinnreiches und denckwürdiges in ſich ſchlieſſet / bey dergleichen Banqueten, in die Vorſtellung gebracht / vornehmlich aber auf die das Banquet oder Feſtin veranlaſſende Urſache Reflexion gemachet wird / als ob ſolches wegen eines hohen Printzen Geburts-Tage / Beylager / Alliance, erhaltene Siege / Nahmens-Tage / oder andere Freuden-Fälle angeſtellet wird; da ſich dann zuforderſt der Poet, Redner und Hiſtoricus, mit einer dahin ſich ſchickenden Invention, der Mechanicus aber mit Ausarbeitung derſelben ſich parat halten muß; Inſonderheit ſignaliſiren ſich zu ſolcher Zeit die Gärtner und Küchen-Meiſter / die Bau-Meiſters oder Ingenieurs und Feurwercker; und zwar die erſten / daß ſie das Tafel-Gemach mit allerhand grünen Tannen oder Wacholder-Laub künſtlich auszieren / in ſchöner Ordnung die Orangerie und Blumen-Töpffe darunter miſchen / allerhand artliche Feſtons winden / und durch ſolche / wie auch durch Anlegung gantzer Parterren, Perſpectiven, Optiſcher Kunſt-Stücke / durch Spiegel-Gläſer / zierlicher Terraſſen und dergleichen / den Banquets-Saal deſto annehmlicher machen.

Die Ingenieurs fügen hinzu allerhand Groten-Wercke / verwunderns-

würdige Machinen, ſpringende Fontainen, gantze Theatra, eine Paſtorale oder andere annuhige Comœdiam, in währenden Tafel-halten darauf vorzuſtellen; Der Sitz der Muſicanten wird dergeſtalt aptiret/ daß dem Platz des Zimmers dadurch nichts abgehet/ ſie auch ſo viel als möglich/ verdecket ſitzen können/ der vielfältigen Veränderung und Decorationen des Theatri und der Tafel ſelbſt zu geſchweigen/ bey welcher der Mechanicus ſeine Kunſt ſolcher geſtalt anzubringen weiß/ daß entweder alle Speiſen auf einmahl von oben herunter gelaſſen/ oder von unten auf hervorgebracht/ ſchwebende Machinen, und auch lebendige in Maſquen verkleidete Perſohnen hin und wieder præſentiret/ bald die 4. Jahrs-Zeiten/ bald die 4. Theile der Welt Sinnbildlich vorgeſtellet worden/ welches alles die Menge ſo vieler tauſend brennenden weiſſen Wachs-Lichter/ bey Nacht-Zeiten ſo viel annehmlicher machet/ als welche/ wann eine Menge koſtbahrer und groſſer Spiegel vorhanden/ in ſolchen unzehlige Reflexiones ihrer ſich vervielfältigenden Strahlen machen/ worzu hernach noch der Pracht/ der allenthalben von Gold/ Silber und Juwelen/ reichlich beſetzten-Maſquen, item die Bizarrerie, und mannigfaltige lächerliche und ungewöhnliche Seltzamkeit derſelben/ die Charmante Symphonie, der vollſtändigen Hoff-Muſic, und ſonderlich die magnific mit Speiſen beſetzte Tafel/ die anſehnliche Menge/ derer aus beyderley Geſchlecht beſtehenden vornehmen Zuſchauer/ vor allen aber die hohe und Majeſtätiſche Gegenwart der Allerdurchläuchtigſten und Durchläuchtigſten Herrſchafft kommt; Alſo/ daß wann ſonderlich ein gut Glas Wein und Confecturen vor vornehme Zuſchauers dabey zu erhalten/ die Gelegenheit auf Herrſchafftliche Ordre gemachet wird/ ſo wohl das Auge als Gehör/ ſamt den Geſchmack ihre ſonderbahre Vergnüglichkeit dabey zu empfinden haben. Auſſen vor dem Banquets-Hauſe oder Saale müſſen offt bey jeden Geſundheits-Trunck die Canonen/ Tromperen und Paucken erſchallen; Alles iſt ſo dann in ſchönſter Gala. Was ein Sinnreicher Kopf zur Beluſtigung der hohen Herrſchafft und Verherrlichung ihres angeſtelten Feſtins ausgeſonnen/ wird mehrentheils gedruckt unter die Anweſende ausgetheilet.

Der Tafel ſelbſt ihrer Form und Ausrüſtung nach etwas zu gedencken/ ſo iſt dieſelbe entweder oval oder halbe Mond/Hufeiſer: oder Parallelo gramförmig nach dem Sujet, welches eigentlich ſoll vorgeſtellet werden/ eingerichtet. Zuweilen werden auch Neben-Zimmer darzu ausgebrochen/ das Perſpectiv in der gnädigen Herrſchafft Augen/ durch Optiſche Decorationes deſto annehmlicher zu machen; Die Speiſen ſeynd über alle maſ-

maſſen wohl mit Blumen oder andern hierzu dienlichen/ und in groſſen Fürſtlichen Küchen gebräuchlichen Dingen garniret; auch wohl auf gewiſſe Figuren/ als Nahmens oder Wappen vorſtellende rangiret. Die Paſteten repræſentiren nach voriger Zeiten Manier, gantze in Lebens-Geſtalt vorgeſtellte / und an ihren Extremitäten vergülte Geflügel / und andere zu der Speiſe dienliche Thiere; der gröſte Pracht aber wird in denen Confecturen gewieſen / da gantze Pyramiden, künſtliche Grotten/Schlöſſer/ Feſtungen / Luſt-Gärten / Wappen / und dergleichen vorgeſtellet werden. Etwan beweiſet auch die gnädige Herrſchafft ihre Liberalität darinn / daß ſie nach geendigter Tafel/ unterſchiedliche mit koſtbahren Waaren angefüllte Boutiquen in den Tafel-Gemach eröffnen läſt / in welchen ihren vornehmen Gäſten und Miniſtris vergönnet iſt / mit dem vornehmen Frauenzimmer um einen ſo genañten Jahrmarckt zu ſpielen / da dann einen jeden ſo flur nach der Numer, die er durch das Loß erhalten / das damit bezeichnete ausgefolget wird. Sonderlich ſeynd die a la grotesque angeſtellte Wirthſchafften plaiſirlich / in welchen ebenfalls das Loß die Austheilung der Perſohnen machet / die jeder bekleiden/ und ſich darnach maſquiren ſoll. Bey gar groſſen Ausrichtungen und Solennitäten wird etwan ein gantzer / und mit allerhand Geflügel beſpickter Ochſe gebraten / und davon ein Stück auf die Herrſchafftliche Tafel gebracht/das übrige aber dem Volcke preiß gegeben/ oder es muß auch ein koſtbahres Feuerwerck/ gemeiniglich aber ein divertiſſanter Ball/ ein ſolches Feſtin erſt in ſpäter Nacht und gegen den lichten Morgen beſchlieſſen.

Was der berühmte Königl. Polniſche General Feld-Zeugmeiſter Simienowiez vor Anleitung zu denen Inventionen vor dergleichen Luſt- und Pracht-Banquete gebe/ ſolches iſt in ſeiner vollkommenen Büchſenmeiſter-Kunſt p. m. 212. in folgenden Worten zu leſen:

Die mit rechter Maaſſe und Judicio gebrauchte Architectoniſche Manieren / pflegen unſern Machinen einen groſſen Decorem und Zierde zu wege zu bringen; Es mögen gleich Palatia, Triumph-Bögen oder Pyramiden, oder Pfeiler / oder Thürne/ oder Seulen / oder Poſtemente, oder Fontainen und dergleichen etwas / ſo zu der Civil Kunſt gehöret/ ſeyn; Derohalben wolte ich / daß diß alles entweder nach Joniſcher oder Corinthiſcher/ oder Römiſcher Manier, welche andere auch die Italiäniſche oder vermiſchte Manier nennen / verfertiget würde.

Mit was für Zierathen die Triumph-Bögen ausgeputzet worden / beſchreibet Prudentius lib. 2. in Simmach.

Zu dieſen kan man allerhand Krieges-Kräntze und Cronen thun / doch

müſſen auch dieſelben mit guten Verſtande zu denen Triumphs-Wercken genommen werden. Denn wenn eine Victoria im Felde erhalten worden/ ſo ſchicken ſich Kräntze von Lorbeeren; Weñ eine Stadt erobert/ Cronen von Zinnen; Nach Erhaltung einer Schiff-Schlacht/ Cronen mit Schiff-Schnäbeln; Nach Erhaltung der Bürger/ Eichene; Nach Entſetzung einer Stadt/ Kräntze von Gras/ und von Oel-Blättern/ wenn der allgemeine Friede wieder bracht. Es ſoll auch der Feuerwercker allerhand Encarpos oder geſchlingete Sachen gebrauchen/ (die Italiäner nennen ſie Girlandas und Feſtones, von den Feſten) welches Zierathen ſind von Blumen/ Laub und Früchten/ ſo auf Kräntze-Art in einander geflochten/ mit zwiſchen den Blumen und Früchten eingemachten Blättern; Doch werden zu denen Triumph-Wercken ſolche Gehencke und Feſtonen gelobet/ in welchen wenig Blumen/ und viele Früchte mit Epheu oder Lorbeer-Blättern und Aeſten eingeflochten. Auch die bloſſen Reiſer-Zweige und Blätter von Epheu, Lorbeeren/ Oel-Bäum und Reben/ können nicht unnützlich oder vergeblich/ ſondern mit Judicio unter andere Zierathen mit untermenget werden. Zu den Geiſtlichen Wercken ſchicken ſich Cherubim/ Palmen/ Granat-Aepfel/ Creutze/ Sternen/ geiſtliche Sinn-Bilder/ die etwas Göttliches und Myſtiſches hinter ſich haben/ oder zu einen heiligen Leben ermahnen.

Der Machinarum bey Hochzeiten/ Geburts-Feſten und Banqueten/ zufällige Zierathen/ ſind Kräntze von Roſen/ Liljen/ Violen/ Narciſſen/ und andern Blumen; Ingleichen unterſchiedliche Früchte/ als Aepfel/ Birn/ Kirſchen/ allerhand Wein-Trauben/ Pflaumen/ Oliven/ Miſpeln/ Datteln/ Citronen/ Pommerantzen/ Granat-Aepfel/ Melonen oder Pfeben/ Quitten und dergleichen noch vielmehr/ welche alle in die Feſtonen mit Oel- oder Reben-Blättern können geſetzet/ oder an unterſchiedene Oerter gefüget werden/ und den Wercken eine groſſe Zierde geben. Ich ſchlieſſe auch die Bilder oder Abbildungen/ unterſchiedener Vögel/ ſo mit unter die Reiſer/ Reben-Blätter und Trauben verwickelt/ und zierlich ausgearbeitet/ nicht aus; Ingleichen die Hörner des Uberfluſſes/ Aehren und Garben/ ingleichen bey Banqueten, Kelche/ Becher/ Schaalen/ Flaſchen/ Kannen/ Krüge/ Fäſſer/ Schüſſeln mit Eſſen/ Confect-Schaalen/ Teller/ und was man zu Tiſche brauchet; Es können auch allerhand Muſicaliſche Inſtrumente, als Cythern/ Mandoren/ Leyern/ Violinen/ Schallmeyen/ Flöten und dergleichen gemahlet oder abgeſchnitzet werden. Auf Beylagern können auch gar bequem die Geſchlecht-Regiſter/ ſo wohl des Bräutigams als der Braut angeheffet werden/ und ſollen dieſelben an die Frieſe oder Hals (wenn anders Seulen

len vorhanden) geſetzet / oder an Laub und Bändern / hangend an dem verdünneren Seile befeſtiget werden.

Von den feurigen Buchſtaben / die Wappen / oder Braut und Bräutigams Nahmen / oder ſonſt was künſtliches in der Lufft zu præſentiren / will ich jetzo nichts gedencken / weil ich hiervon allbereit Meldung gethan.

Die Fontainen können mit allerhand Schnecken / bunten Steinen / mit ſpitzigen und rauhen Felßſtücken / klaren Kieſeln / roth und weiſſen Corallen und Marmor-Stücken ausſtaffieret werden / welches alles entweder natürlich oder durch Kunſt gemachet ſeyn kan: Ingleichen mit Gewürm und Ungezieffer / als Kröten / Fröſchen / Schlangen / Nattern / Heydexen / Heuſchrecken / Graſemücken / Käfern / Papilionen, Fliegen / Ameiſen / Heymen / Bienen / Spinnen / Raupen / Schnecken / Blut-Igeln / Krebſen; und wer wolte alles andere erzehlen? darzu kan man auch Waſſer-Blumen und Kräuter thun; Ingleichen auch Löwen und Bären-Köpffe mit aufſperrenden Rachen. Es ſchicken ſich auch hieher allerhand Thiere / als Igeln / Wieſeln / Eichhörnlein / Mäuſe / Ratzen / Caninichen / Haaſen / Fiſch-Ottern / und die Vögel ſo in beyden Elementen leben / als Gänſe / Enten / Reyher / Störche / Schwäne / Taucher / Schwalben ꝛc.

Ein mehreres iſt bey beſagtem Authore ſelbſt nachzuleſen.

Das unvergleichliche Ballet, welches ehemahls in Franckreich / als deſſen Princeſſin nach Spanien verheyrahtet worden / gehalten worden / hatte zum Argument oder Jnhalt dem Triumph der Minervæ die Princeſſin dadurch vorzuſtellen / derer ihr Liebs-Gefangener der König in Spanien wäre:

Dieſes Ballet wurde geſpielet in dem Bourboniſchen Saahl / ringsherum hingen 1200. brennende weiſſe Wachs-Kertzen auf ſilberne Leuchtern geſtecket / die einen ſo hellen Glantz gaben / daß man gemeynet es wäre noch heller Tag / ohnangeſehen die Nacht ſchier vorbey war. Das Pflaſter bedeckten ſchöne Babyloniſche Teppiche / worauf geſprungen und getantzet wurde. Die Wände gläntzeten von künſtlich Gemählden / Schnitz-Werck und ſehr raren gewürckten Tüchern. An dem einem Ende gegen des Königs-Stuhl über / war eine Schau-Bühne auffgerichtet / ſechs Fuß hoch / acht Claffter lang und eben ſo breit. Unten war eine Wolcke / die das gantze Schau-Gerüſt bedeckte / damit die Zuſchauer nichts ſehen möchten / vor der Zeit. So bald ſich aber der König niedergelaſſen / und das Ballet anzufangen befohlen / hat gedachte Wocke ſich mitten getheilet; darauf eine andere Wolcke herfür gekommen / die zwar anfangs klein geweſen / allmählich aber gröſſer worden / und doch alles unvermerckt dermaſſen künſtlich be-

bereitet / daß auch die nechſt dabey ſtehende nicht erkennen mögen / von waſſerley Materie oder Zeug ſie beſtunde / ob das / was ſich ihnen vor Augen alſo herum zog / eine rechte Wolcke wäre / oder nicht.

Dieſes Kunſt-Werck machte noch viel verwunderlicher ein fürtrefflicher Muſicant der oben darauf ſaß / und die Nacht præſentirte / mit einem ſchwartz in ſilbernen Stück angethan / und an ſeinem Kleide mit vielen güldenen Sternlein beſtreuet / auf dem Rücken ein Paar ſchwartze Flügel tragend / und mit einer Nacht-Hauben bedecket / welcher nach etlichen Verſen die er dem König und der Königin zu Ehren abgeſungen / ſich wieder dahin / wo er heraus kommen war / verlohr. Nach zertriebener Wolcken erſchien das Gerüſte / beſtehend aus unterſchiedlichen / aus dem Geſträuß kriechenden Thierlein / Blumen / und einigen dem Berg abrauſchenden Bächlein / die alle von Gold und Silber hin und wieder funckelten.

Von gemeltem Gerüſte / in dem Saahl hinunter zu ſteigen / giengen zweyfache Abtritte von beſagten Hügeln / darunter 3. Grotten zu erſehen. Aus denen Hügeln hüpffeten herfür 9. kleine Knaben / welche die Jrr-Lichter der brennenden Nacht-Dünſten præſentiren ; Jegliches unter dieſen Knäblein trug über dem Haupte vier flammende Feuer / und zwo groſſe von der Fauſt anbrennende Fackeln in denen Händen / dergeſtalt / daß das Feuer 2. Fuß hoch ſtieg / aber keine Funcken ſtreuete / noch ſeinem Träger im geringſten verletzte. Jhre Kleider waren von rohter Seiden / mit vielen güldenen Flammen und Gold Streichen unterhalb des Nabels überzogen. Die Töpffe / worinn die Lichter enthalten / waren gleichfals überguldet / und hatte es das Anſehen / wann die Knaben tantzeten / als wären es nicht Menſchen / ſondern Flämmlein oder Lichter / die ſich von einem Orte zum andern bewegten ; Endlich verſchloſſen ſich die kleinen Knaben in zwo Hölen unter dem Theatro, und bald darauf ſtieg ein groſſer Hügel empor / ohne daß man ſpühren möchte / wodurch er erhoben wurde.

Dieſer Fels / ſo gleichſam aus der Erden herfür ſprang / hielte in ſeiner Höhe mehr dann 2. Claffter / oben darauf ſtunden die Sibyllen mit einander zu dem Ende verſammlet / damit ſie von der glückſeelig bevorſtehender Heyraht weiſſageten / und traten deswegen auf Geheiß der Götter für dem König / und die Königl. Frau Mutter / welchen ſie / ſo bald ſie vom Hügel herab geſtiegen ein groſſes Ballet zu Ehren tantzeten. Das auffwerts geflochtene Haar dienete ihnen vor eine Haar-Hauben / umgeben mit einem Lorbeer-Strauch / in der Form einer Pyramiden / nebſt andern Haaren / und Spiegeln / um ihre Vorherſchauung künfftiger Dinge zu bemercken.

cken. Jhre Röcke waren von Seide/ und nach uhr-alter Mode gemacht/ mit güldenen Borden eingefaſſet/ ſo lieblich als prächtig anzuſehen. Nach vollendetem Reyhen warffen ſie eingewickelte Blätter in die Lufft/ darauf etliche gedruckte Reimen an den König und die Königin ſtunden. Hierauf kehrte der Fels wieder an ſeinem Orte/ woher er kommen war/ die Sibyllen aber verfügten ſich nach der Hölen unter dem Gerüſte.

Nechſt dieſem ſahe man einen neuen Auffzug/ nehmlich/ einen dicken Wald/ von allerley Frucht-tragenden Bäumen/ und zu gleicher Zeit über dem Walde eine groſſe ohne einige Enthaltung in der Lufft ſchwebende Wolcke/ in der Mitten aber die Morgen-Röhte mit einem ſilber Stück angezogen/ und mit Gold und Seiden geſtickten Blumen bedecket/ welche wegen der benachbahrten brennenden Fackeln ſo hell ſtrahlete/ daß zwiſchen ihr und des Memnons Mutter ein geringer Unterſcheid zu ſeyn ſchiene. Sie ſtreuete auf dem Platz viele Blumen-Werck/ und folgete ihr ein groſſer gold-flammender Wagen/ mit ſtets gleichlauffenden Rädern/ darauf die Sonne über den gantzen Schau-Platz fuhr/ und der Königin zu Ehren etliche Gedichte ſang.

Nach dieſem ward des Minervaliſchen Triumphs einen Anfang gemachet/ indem aus obbeſchrieben Wald ein Africaniſches Mägdlein herfür tratt/ in alt-fränckiſchen Habit/ mit einer Lauten in der Hand/ eine Machlyenſiſche oder Auſoniſche Jungfrau fürſtellend; welches Volck vor alters an dem See Tritonide gewohnet/ woſelbſt/ nach Einhelligkeit der Poëten die Minerva zum erſten mahl erſchienen/ und von denen Jungfern ſelbiger Gegenden erzogen worden. Dieſes Mägdlein rühmte vor andern/ die ihr folgen ſolten/ den König mit ſeinen Kindern/ und gieng nach beſchloſſenem Geſang wieder davon.

Bald darauf kamen andere neun/ in alter Africaniſcher aber ſehr kurtzer Tracht/ auffgezogen/ damit ſie in Tantzen keine Hinderung hätten. Jhre Kleidung war theils aus rohter/ theils aus blauer Seiden getöurcket/ und mit güldenen Strichen überzogen. Jedwede trug einen Gold Klumpen in der Hand/ auf dem Haupte aber ein Burgundiſches Netz/ mit ſilbernem und purpurfärbigen Drat unterleget/ und oben drüber einen auffſteigenden Feder-Buſch/ welches dieſen Jungfrauen beſondere Anmuht gab. Selbige tantzeten gegen dem König und der Königin tapffer herum/ und bildeten obgedachte Machlyenſiſche Jungfrauen für/ welche der Minerven jährlich zu opffern pflegen. Als auch dieſes Ballet zum Ende/ entwiſchten ſie in die Hölen unter dem Schau-Platz und verſchwunden/ daß man nichts mehr von ihnen ſahe.

Gleich hierauf erſchien über dem

Gerüſte ein Hirte / welcher / nachdem er mit untergehender Sonnen ſeine Heerde in dem Stalle getrieben / aus dem Wäldlein daher ſprang / und beyde Königl. Majeſtäten mit einem wohlgeſetzten Liede bewillkommete. Nach Endigung deſſen giengen die Muſicanten in Hirten-Kleidern herfür / und ſtimmeten ein Bauer-Liedlein an / wodurch vorgemelter Hirte ermuntert / an hub zu tantzen. Folgends kam ein ander Chor von neun Hirten / und hielten mit einander einen Reigen. Die Kleidung derſelben war von weiſſer Seiden mit güldenen Blumen durchwürcket. Dieſer Chor beſtund aus den geſchickteſten Täntzern / ſo in gantz Franckreich zu finden waren / damit der König und ſeine Gemahlin deſto gröſſere Luſt ſchöpffen möchten.

Nach dieſem Ballet veränderte ſich das gantze Theatrum, und zwar wieder in Hügeln / die dennoch von denen vorigen unterſchieden waren / ſintemahl zu unterſt bey ihren Füſſen Corallen-Strauden / Auſter-Schaalen und ſchwartzes See-Moß herfür ragete / und die Wellen ſo gar artlich dabey herfloſſen / daß ſie ſchienen an ihren Felſen zurück zu prallen. Auf dieſem Meer fuhren die Tritonen, und ſpieleten Lieder auf Inſtrumenten / ihnen ſchwummen hinten nach die Königl. Leib-Muſicanten in gleicher Tritoniſchen Geſtalt und Habit. Das Haupt / Schultern und Hüfften war an ihnen mit künſtlich gemachten Schilff oder Meer-Rohr bedecket / die übrige Kleidung aber Seiden mit Gold bourdiret. Dieſe Sänger kamen allgemach aus dem Meer herfür / und ergötzten mit ihrer ſüſſen Melodie die Ohren der Zuſeher; So bald ſie aber ſtillſchwiegen / riß der Himmel / welcher dieſen Auffzug bedeckete / in zwey Theil / und erblickete man darauf die Muſicanten der Königl. Capellen / derer 30. an der Zahl mitten in beſagtem Himmel ſchwebeten / alſo / daß niemand erſehen kunte / durch was Mittel ſie alſo wurden empor gehalten. Selbige ſungen nebſt obbemelten Königl. Cammer-Muſicanten / eines umbs andere etliche Arien auf das Beylager der Königlichen Schweſter / als Spaniſcher Braut / gerichtet.

Worauf abermahl dieſer Auffzug mit einem friſchen abwechſelte / maſſen der Schau-Platz ſowol auf dem Boden als an den Seiten die Geſtalt einer Wolcken annahm / daraus ein groſſer Wagen herfür gieng / der an verwunderlicher Arbeit faſt alle Kunſt und Zierde übertraff / und inwendig mit einem geſtickten Gold-Gewebe mit Blumen und Kräntzen gar zierlich an einander gefüget war. Vorn ſteckten zween auffgerichtete Spieſſe / an deren jeglichen ein Helm und Schild / daran in der Mitte das Haupt Gorgonis gehencket war. Den Wagen zogen zwey Cupidines, deren einer die keuſche Liebe præſentirte mit offenen Augen

gen und ſeeyen Händen / darinn er einen Bogen und güldenen Pfeil hielte. Der andere die üppige Liebe / mit verbundenen Augen / und auf dem Rücken mit verſtrickten Händen / als ein Gefangener / deſſen gantzer Leib mit Flammen / ſo gleichſam erloſchen ſchienen / bedecket. Dieſe Cupidines ſahe man in der Lufft fliegen / und im Flug dem Wagen fortziehen.

Auf dem Wagen ſaß des Königs Schweſter ſelber / und 14. Dames aus ihrer Begleitung / und bey ihr ſaß die Princeßin Chriſtina, Jhrer Majeſtät jüngſte Schweſter neben der älteſten / welche die Minerva fürbildend / die hinden im Wagen allein ihren Sitz hatte / und auf die das gantze Ballet gerichtet war. Der Wagen fuhr bis an dem Muſicanten Platz / da er ſtille ſtund / weil ſich ein lieblicher Klang vieler Lauten hören lieſſe. Diejenigen / welche ſolche ſchlugen / trugen einen Amazoniſchen Habit / eiſerne Bruſt-Harniſch / Helmen mit Habichts-Federn beſtecket / dazu Stieffel und grüne ſeidene Kriegs-Röcke / mit Gold durchwircket / und andere Rüſtungen mehr; indem der Wage fortgerücket ward / fielen zwey dicke Wolcken vom Himmel / alſo / daß die Caroſſe zu beyden Seiten / damit umgeben war / aus dieſen thaten ſich herfür Fama und Victoria, die aus der Lufft herabſteigende der Minerva Kronen brachten / hernach zu denen Lauteniſten ſich verfügeten / um mit einzuſtimmen.

Auf erwehnten Lauten-Klang ſtiege des Königs Schweſter / ſammt ihren Geſpielinnen vom Wagen herunter / welche ſo bald ſie an die Muſicanten gelanget / ſchwiegen die Lauten ſtille. Da dann andere Muſicanten auf Pandoren ein Ballet ſpieleten / worauf die Königliche Schweſter tantzete / mit fünffmahliger Abwechſelung der Variation. Bey der ſechſten aber fingen alle Lauteniſten und Muſicanten / ſammt denen Pandoren wieder an zu ſpielen / und wurden ſechs Arien mit Stimmen drein geſungen.

Es ſchiene / als hätte ſich das gantze Firmament auffgethan / und erſchallete von Seiten und Stimmen / damit es der Tantzenden Minerven Glück wünſchte. Niemahlen hat man ein koſtbahrers Ballet geſehen / als dieſes / maſſen darinn bey der ſechſten Variation 40. verkleidete und aufs prächtigſte angelegte Weibs-Perſonen auf dem Theatro, dreyßig im Himmel / und ſechs in freyer Lufft ſchwebend geſehen / über daß der gantze Mittel-Platz des Sahls von einem Reyhen anderer Matronen zugleich angefüllet war / alſo / daß alle zu einer Zeit / entweder geſungen oder getantzet. Auf deren Kleidern dieſer Dames blitzte eine ſolche Menge Edel-Geſteine / daß die fremden Zuſeher glaubten / es würden ſchwerlich in ihren Ländern daheim mehr derſelben zu finden ſeyn / ja daß in Franckreich eine gröſſere Anzahl davon / als im übrigen Creyß des Erd-

Bodens wäre. Das Zeug ihrer Kleider war weisser Seiden mit Gold und Perlen gestickt / an den Orten künstlich zerschnitten / da das Gold herfür blickte / und über das mit einem silbernen Faden durchwircket und dupliret. Summa, der König und die Königinn haben nichts / ohne die Zeit / gesparet / welche ihnen zu kurtz fiel / dannoch aber in kurtzer Weile wollen erweisen / daß Franckreich / wann es seine Herrlichkeit und Reichthum zeigen will / unvergleichlich sey. Thuanus Tom. 4. lib. 8. pag. 530. seq. historiæ continuatæ.

Johannis-Beer / Ribes, Fr. *des Groselles*, diese haben ihren Nahmen daher erlanget / weil sie um das St. Johannis-Fest reiff werden. Auf denen Apotecken nennet man sie mit ihrem alten Arabischen Nahmen Ribes; Sie gehören aber unter die glatte Grossularias, und werden in Teutschland eingetheilet in folgende Arten / als da seynd:

(1) Grossularia non spinosa hortensis rubra, **gemeine rothe Johannis-Beeren**; Ribes officin. vulgaris domestica, Ribesium fructu rubro, Fr. *des Groseilles*, diese sind klein und gering geachtet. (2) Grossularia non spinosa fructu rubro majore, **grosse rothe Johannis-Beeren**; Diese haben vor denen andern den Vorzug. (3) Grossularia non spinosa fructu margaritis simili, **weisse Johannis-Beer**; Ribes vulgaris fructu albo, Fr. *des Gadelles*; Diese übertreffen die rothen an Lieblichkeit. (4) Grossularia non spinosa fructu dulci, vel Ribes minor fructu dulci, **süsse Johannis-Beeren**; Welche aber wegen ihrer allzugrossen Süssigkeit nicht sonderlich geachtet werden.

Das Temperament der rothen bey ihrer Reiffung ist kalt und trocken im 2ten Grad; Der weissen aber / weil sie mehr Süssigkeit erlangen / etwas weniger. Ausser dem kühlen sie / stillen den Durst / widerstehen der Fäulniß / halten zwar etwas an / haben aber doch zugleich einige subtile Theile bey sich / mit welchen sie verdünnern und eröffnen können.

Die rothen isset man so / wie sie seynd / oder mit Zucker bestreuet. Man leget sie feucht in Zucker / machet auch wol einen Syrup daraus / welcher denen hitzigen Febricitanten wohl zu statten kömmt.

Die beste Art die rothen und Perlen-färbigen Johannis-Beeren zu condiren / ist diese: Löset sie erstlich von ihren Stengeln ab / und thut sie hierauf in eine Pfanne mit Puder-Zucker; Nach diesem thut etwas von dem Johannis-Beeren-Safft / den ihr zuvor durch ein Tuch gedrücket / darzu / und condiret sie alle in einem Sode: Hierauf nehmet sie vom Feuer / und lasst sie erkalten / und thut sie alsdann in Töpfe und Zucker-Gläser. Ein Pfund Zucker zu einem Pfund Frucht ist genug;

nuß; Ihr könnet auch des Zuckers etwas weniger darzu thun / damit ſie ſo viel angenehmer zu eſſen werden.

Die Johannis-Beeren-Galret wird folgender geſtalt zubereitet: Man wickelt nemlich die Johannis-Beeren in ein ſauber Tuch / drücket den Safft heraus / und thut zu einem Pfund Safft drey Viertel-Pfund Zucker. Dieſes ſiedet ihr ſo lange zuſammen / bis es dick wird; Thut es hierauf in Schachteln / laſt es erkalten / und 2. bis 3. Tage ſtehen / ehe ihrs zumachet.

Es kan auch denen Johannis-Beeren ein Him-Beer-Schmack gegeben werden / wann man ſolche mit Him-Beeren zugleich im Ausdrücken vermenget. Etliche condiren auch die Johannis-Beeren ſonder Zucker / in dem ſie den ausgedruckten Safft bis auf ein Drittel einſieden / hernach die friſchen Johannis-Beeren trucken darein thun / bis ſie meynen / daß ſie ſo lange geſotten / daß ſie ſich nunmehro halten können. Wann man hernach ein Viertel-Pfund Zucker zu einem Pfund dieſer Beeren thut / giebt es ihnen eine Lieblichkeit / daß man ſie eſſen kan / ohne Zucker aber ſind ſie zu ſtrenge.

Auf eine andere Weiſe die Johannis-Beeren trucken einzumachen.

Nimm die ſchönſten Johannis-Beeren / die reiff ſind / binde ſie in Bündel / und lege ſie in Zucker / der ſo lange gekocht hat / bis er ſpinnt; Koche ſie in demſelben ſo lange bis die Beere ſpringen / alsdenn hebe ſie vom Feuer / und laß ſie die Nacht in dem Zucker ſtehen. Des andern Tages gieß den Zucker ab / und lege ſie in andern Zucker / der gleich dem erſten gekocht / indem er noch warm iſt; Laß ſie wieder eine Nacht ſtehen / alsdann laß den Zucker ablauffen / lege die Beere von einander auf ein Bret / und laß ſie truckenen.

Johannis-Beeren-Conſerve zu machen.

So wird damit eben umgegangen / wie mit denen Him-Beeren. Wollet ihr dergleichen Conſerven einen ſchönern Geſchmack geben / ſo laſſet ihr den Safft durch Papier / welches als eine Düte oder Krämer-Häusgen formiret iſt / in den Zucker tropfen / und den Zucker alſo bis zu ſeiner Dicke einſieden. Auf ſolche Art kan man des Saffts viel darinn gieſſen / daß es dem Zucker nicht ſchade.

Johannis-Brod / Siliqua edulis, Ceronia, Ceratonia, Ceratia vel Siliqua, wächſt häuffig in Egypten und andern hitzigen Ländern. Iſt eine lange Schoten-Frucht mit harten Steinen; So lange dieſe Frucht noch friſch iſt / wird ein überaus ſüſſer Honig-Safft daraus bereitet. Zu uns kommet aber nichts mehr als die aufgetrucknete Schoten / die man darum Johannis-Brod nennet / weil man dafür hält / es habe dergleichen Johannes der Täuffer in der Wüſten gegeſſen; Wann man ſie friſch gebrauchet / erweichet es den Leib /

aufgetrucknet aber hält es ihn an. In Orient iſt dieſes Gewächs ſo häuffig/ daß man auch die Schweine damit mäſtet; Daher auch einige meynen/ daß dieſes die Träber geweſen ſeyn/mit welchen der verlohrne Sohn ſeinen Bauch zu füllen geſuchet habe / weil in dem Griechiſchen Text das Wort *Cerotia* ſtehet / welches eben dieſer Frucht Bedeutung hat.

Jrdenes oder Erdenes Geſchirr / wird / wie unter dem Worte Hafen und Töpfe erwehnet / ſehr häuffig in der Haushaltung / und ſonderlich zum Kochen und Braten gebrauchet. Plinius will die Erfindung deſſelben dem Theodoro, auf der Inſul Samos, zuſchreiben; Vielleicht darum weil die zu Samos gemachte erdene Gefäſſe bey denen Griechen inſonderheit beliebt und berühmt geweſen.

Die Stadt Corinthus, an deren Einwohner der groſſe Heyden-Lehrer Paulus ſeine unvergleichliche Epiſteln geſchrieben / hat nicht weniger das Lob gehabt / daß daſelbſt fürtrefliche Hafners-Arbeit gemacht worden; Daher auch diejenige / ſo ſolche Gefäſſe vor andern ſich belieben laſſen/ Corinthiarii genennet wurden / wie Suetonius in dem Leben des Fried-beglückten Kayſers Auguſti meldet.

Vor andern haben bis auf den heutigen Tag/die wegen der Zärtigkeit der Erde/ Zierlichkeit des Gemähldes/und ungemeiner Reinlichkeit des Glaſes / fürtrefflichen Geſchirre aus Majorca den Vorzug / weil ſie nicht allein ſehr ſchön/ſondern auch ſelten zu bekommen und nicht wohl mehr zu machen ſind.

Der Porcellan wird unter allem Hafners-Geſchirr/ ſo noch heut zu Tage gemachet wird / von Rechts wegen oben an geſetzet / und ob man ſchon ſelbigen an vielen Orten/ bevorab zu Hanau/ Berlin und in Holland ſehr ſchön nachmachet/ ſo bleibet doch dem Sineſiſchen und Dresdiniſchen/ wegen ſeiner Reinlichkeit und Durchſichtigkeit/ der unwiderſprechliche Preiß und Vorzug.

Iſis, eine alſo genannte Göttin der Egyptier / welche ihnen eben das/was denen Römern die Ceres bedeutete/ nemlich die Göttin der Früchte; Daher auch die ihr zu Ehren aufgerichtete Seulen folgender maſſen überſchrieben wurden: Ego Iſis ſum Ægypti Regina, a Mercurio erudita, quæ ego legibus ſtatui, nullus ſolvet, ego ſum prima frugum inventrix. Gaude, gaude Ægypte, quæ me nutriſti. Das iſt: Ich bin die Iſis, der Egypter Königin / von dem Mercurio unterrichtet/ die Geſetze/ die ich gegeben habe/ ſoll niemand aufheben / ich bin die erſte Erfinderin der Früchte. Freue dich Egypten / welches mich ernehret hat. Siehe hiervon ein mehres unter dem Worte *Ceres*.

Italiäner / ſeynd in unſerm Teutſch-

Teutſchland/ und ſonderlich in groſſen Reſidentz-Städten/ diejenige/ welche ſich/ weil die Teutſchen keine Luſt oder Adreſſe zu dieſem Handel haben/ befleißigen/ allerhand ausländiſche Delicateſſen, an Citronen/ Pomerantzen/ Apeln de Sina, Granat-Aepfeln/ Caſtanien/ Oliven/ Datteln/ Feigen/ Mandeln/ Nüſſen/ Thée, Caffée, Piſtachien und Lorbeeren/ an Baum- und Mandel-Oehl/ vielerhand raaren Weinen/ eingeſaltzenen und maronirten/ geräucherten und getruckneten Fiſchen/ als Lachs/ Sardellen/ Bücklingen/ Auſtern/ Muſcheln/ an Hamburger geräucherten Fleiſch/ Cervelat-Würſten/ Parmeſan- Limburger und Holländiſchen Käſe/ und vielen andern Delicateſſen mehr anzuſchaffen/ welche in unſerm neu-eröffneten Kauffmanns-Magazin der Länge nach ſpecificiret worden. Dieſe Italiäner/ wie ſie einen unausſprechlichen Gewinn auf ſolchen Waaren haben/ in Anſehung/ daß der Luxus bey unſern Teutſchen Banqueten und Gaſterеyen ſo hoch geſtiegen/ daß man keine recht auszurichten vermeynet/ auf welcher nicht von dergleichen Exoticis, vor etliche Thaler mit zu finden ſeyn ſolte; Als haben dannenhero einige Höfe die Methode erfunden/ mit dergleichen in ihren Reſidentzien wohnenden Italiänern einen gewiſſen Jahr-Kauff zu machen/ vermöge welchen dieſelbe die Citronen und andere verderbliche Waaren/ ſie mögen im Einkauff fallen oder ſteigen/ allzeit vor einem gewiſſen Preiß liefern müſſen/ da ſich dann manchmahl zu Ende des Jahrs/ oder nur des Quartals/ die Italiäner-Rechnung auf viel tauſend belaufft. Beſſer wäre es/ daß manche Privat-Haushaltungen in dergleichen ausländiſchen Näſchereyen etwas menagirten/ und unſere Teutſche Natur-Gaben nicht ſo gar an die Seite ſetzten/ daß auch unſere Teutſche Gewürtz-Händler ſich mehr auf dergleichen Waaren legten/ und ſich von frembden Leuten/ die mehrentheils im Lande nicht angeſeſſen ſeyn/ den Profit nicht vor der Naſen wegfiſchen lieſſen.

Italiäniſche Gaſt-Wirthe.

Von ſolchen ſchreibet Garzonius in ſeinen 98ſten Diſcurs ohngefehr alſo: Es iſt billich/ daß ſie/ nemlich die Welſche Gaſt-Wirthe/ von jederman/ auch von ihren Gäſten ſelbſt geſcholten werden/ als ſolche Leute/ die beydes Augen und Hände nicht aus Liebe/ Ehre/ Freundlichkeit und Nothdurfft der Gäſte/ ſondern allein auf ihren eigenen Nutzen und Gewinn gerichtet haben/ und demſelbigen höchſtes Fleiſſes/ mit allerhand Tücke/ Liſt und Betrug nachſtellen/ und gilt bey ihnen weder Treu oder Glauben mehr; als welche ſich nicht fürchten/ tauſendmahl in einem Tage ihre Seele zu verſchwehren.

Ehe man bey ihnen einkehret/ ſo verſprechen ſie zwar viel gröſſere Freundligkeit/ und beſſere Tractation, als La-

tonæ

tonæ in der Insul Delos wiederfahren / da sie im Kindbette gelegen; Da soll es nicht mangeln an allerhand Weinen / an Gesottenen und Gebratenen / Torten und Confect, da soll man um ein Geringes wohl leben können. Wann man es aber bey dem Lichte besiehet / so findet man gantz das Widerspiel / nemlich eine verfallene Herberge / durchsichtige Kammern / so oben und unten gestützet / daß man sich eines Durchfals befahren muß; Ein rechtes Mäuse- Ratzen- und Flöhe-Nest; Die Wände schön mit Ruß behänget / wie ein Schorstein beschmieret / und wo sie ein wenig weiß / beschrieben und bekratzet / mit allerhand spöttlichen Sprüchen und Gemärcken der Gäste / die ein Gedächtniß / andern so ihnen nachkommen / zum Trost hinterlassen; daß sie auch in solchen Spelluncken ihr Heil versuchet / die Tische unflätiger und schmutziger als der Metzger Fleisch-Bäncke; Uberall durchstochen / beydes von Würmen und unwilligen Gästen; Die Tisch-Tücher / wie die Küchen Lumpen / so die gantze Stuben mit ihrem lieblichen Geruch erfüllen; Die Hand-Zweelen so sauber / daß man sich fürchten müste / auch die bestäubete Schuhe oder geschmierte Stieffeln daran zu wischen / und darzu zerrissen / daß man die weisse Wand dadurch siehet; Das Saltzfaß mit einen saubern / wohl-gewächsten Faden zusammen gebunden; Die Trinck-Geschirre krum / lahm / ohne Fuß / und mit Fliegen balsamiret; Die Krüge mit Schartigen Mäulern; Die Meßinge Tisch-Ringe mit Spangrün / eines Fingers dick gemahlet; Die Löffel so sauber / als wann sie im Spühl-Wasser gesotten; Die Messer so blanck / daß man nicht wohl erkennen kan / wovon sie gemachet sind; Die Peronen oder Gäbelein so sauber und schön gekrümmet / daß man nicht leichtlich etwas davon kan abfallen lassen: Die Schüsseln so schön poliret / als wann sie mit Kohlen gerieben wären; Die Salveten so frisch aus der Kisten kommen / so lieblich riechend / daß man sich fürchtet den Bart oder Mund daran zu wischen / und so rein / daß man überall dadurch greiffet / auch nicht weiß / ob man sich an die Salvet oder Finger wischet. Dieses ist die Höfflichkeit über Tisch. In der Kammer gehet es noch viel stattlicher zu; Da stehen die schöne Bettladen auf der Reyhen / mit Wand-Läusen wohl versehen / die Betten schön geflicket und bestrichen / daß man sie vor einen Ledernen Sack ansehen möchte; Man darff sich nicht befürchten / daß die Federn hindurch stechen / sintemahl keine darinn / und müssen Pflocken oder Moß das beste thun. So darff ein ernstlicher Wandersmann / der Lust hat frühe aufzustehen / sich nicht befahren / daß er es möchte verschlaffen / dann die Schlaff-Gesellen / nemlich Wand-Läuse / Läuse und Flöhe / benebenst dem gesunden und harten Lager / halten ihn wohl /

wohl / wacker und frisch / daß er den Tag mit Freuden anbrechen siehet; Die Lacken sind weiß und frisch gewaschen / ist aber etwas lange / riechen aus der massen wohl nach dem Schweiß derer / so zuvor mit den Kleidern / Stieffeln und Sporen darinn gelegen; Sind auch offtmahls so artlich und höfflich geflicket / daß man die Näthe durch einen Schuß-freyen Harnisch fühlen möchte. Die Schulter-Küssen haben schöne gewaschene Zeichen / da man noch etliche Grind-Flecken an sehen möchte: Man muß aber mit dem Lichte nicht zu nahe an das Bette gehen; Die Decken und Matratzen sind schön gebildet mit Placken / so darauf genähet / und mit allerhand lebendigen Thierlein wohl besetzet.

In Summa, es ist alles auf das stattlichste versehen / bis auf den Wirth / der hält seine Reputation, wie billig / als Herr in seinem Hause / ist aber ein Bube; Die Wirthin wie sie gewachsen ist / und ruffen auch die Ziegeln auf dem Dache: Weichet von dannen / und sehet euch nicht um / damit ihr nicht / wie des Loths Weib / in eine Läuse-Säule verwandelt werdet.

So ist auch die Höfflichkeit bey etlichen nicht zu vermäulen / nemlich ein frey / Eßig-sauer Gesichte der Frau Wirthin / die Esels-Gravität des Herrn Wirths / der Säu-Gestanck / des wackern / und mit allerhand Diebes-Schlüsseln wohl behängten Hauß-Knechts. Die groben Glimpff-Reden und Tölpische Freundlichkeit / die höffliche Fragen und Antwort / so da vorlauffen / möchten einem / auch über hundert Jahr / eine Lust machen / an solchen Orten einzukehren.

Der Wein wird in den Kellern mit gantzen Eymern getauffet / daß er ja niemand durch seine grosse Hitze Schaden bringe. Das Fleisch wird in den Schüsseln gekochet oder gewärmet / daß es der sudelichten Köchinnen nicht so offt durch die Hände gehe und abnehme. Der alte Braten wird auf ein neues / mit frischen Speck gespicket und betreuffelt / daß man glauben muß / er sey jetzt vom Spiesse kommen. Die Torten werden 3. oder mehrmahl gebacken / damit sie recht gahr seyn / und niemand Schaden bringen möchten / und verändern sich offtermahls gar wunderlich / daß aus einer Torte ein Fladen / aus dem Fladen ein Gemüse / aus dem Gemüse wiederum eine Torte werde / und muß sich dieselbe / gleichwie die Materia prima, auf allerhand Fälle gebrauchen lassen. Der Fisch wird mit Saltz und Eßig besprenget / damit man sein Alter nicht vermercke. Das Obst mit frischen Brunnen-Wasser begossen / oder gar darein geworffen / daß es sich auffrische / und man nicht sehe / daß es schon etliche Wochen / oder etliche Monath alt ist.

In Summa, es riecht alles nach Untreu und Betrug / daß man sein über 100. Meilen möchte gewahr werden.

Es lässet es auch der Diebische

Mauß-Knecht an ſeinem Theil nicht ermangeln / der hätte gern / wann man den Wirth bezahlet / ſein Trinck-Geld / daß er die Pferde ſo fleißig verſorget / und damit ſie ſich nicht überäſſen / auch des Nachts aufgeſtanden / und ihnen das Futter weggenommen. Das gantze Hauß iſt wohl mit Dienſten verſehen / und will auch ein jeder ſein Trinck-Geld haben / bis auf die Mägde / die das Bette aufgeſchüttelt / und geſuchet / ob nicht etwas darinnen iſt liegen blieben / oder in der Kammer unverwahret vergeſſen worden.

Im übrigen iſt auch in ſolchen Wirths-Häuſern nichts köſtlichers zu finden / und gehet nach dem gemeinen Sprichwort: Wie der Herr / ſo iſt auch der Knecht / ja das gantze Haußgeſinde. Dann da höret man nichts anders / als allerhand unzüchtige Reden / Fluchen / Schwehren / betrügliche Verheiſſungen / und alle Winckel voll Betrug und Falſchheit: Da ſiehet man auch bey den täg- und gewöhnlichen Gäſten / allerhand ſeltzame Aufzüge / mit Wincken / Deuten / Spielen / Raſſeln / Schelten / Verſchwehren / darzu der Wirth allezeit lachen muß / und die Bezahlung dafür einfordern / daß ihnen der Beutel und die Taſche ſo nahe zuſammen gehet / wie eine Wand-Lauß / dann es wird allda niemand etwas geſchencket / ſondern muß alles mit Gelde verbüſſet werden. Iſt demnach nicht zu verwundern / daß ihnen Albericus in ſeinem Statutis das Gelach hat taxiret / daß ſie nicht ſchädlicher werden / als Caracoſſa an den Ufern und Geſtaden unſers Meers geweſen iſt.

Solcher geſtalt beſchreibet Garſonius ſeine Lands-Leute / welche eine überaus groſſe Freundſchafft / und viel Cameraden in allen Chriſtlichen Ländern finden. Doch rühmet er auch etliche Welſche Gaſt-Wirthe an ein und andern Orte / und iſt dieſe Nation ſonſten / wegen ihrer groſſen Höfflichkeit / vor vielen andern jetzo berühmet. Und alſo obige Abbildung / wann man ſie univerſaliter appliciren wolte / viel zu milde geſchrieben.

Italiäniſche Mahlzeiten und Speiſe-Arten. Solche ſeynd dieſer Nation angebohrnen Liebe zu der Mäßigkeit nach / ſehr ſparſahm / auſſer was des Papſt / der Cardinäle und anderer vornehmen Prælaten Tafeln betrifft / da es alles pro dignitate hergehet / und nichts an Delicateſſen ermangeln muß / welche entweder das fruchtbahre Italien ſelbſt darreichet / oder aus denen angräntzenden / von Milch und Honig flieſſenden Inſuln gezogen wird / und ſcheinet es / daß der alten Römer ihr Luxus mit den alten Rom und deſſen Einwohnern nicht zerſtöhret oder umgebracht worden / ſondern in den heutigen Rom noch in höchſten Grad florire / ob gleich keine Neronianiſche oder Vitellianiſche Käyſer-Tafeln mehr darinn zu finden

ſeyn /

ſeyn / daß alſo die in Hunger und Durſt / in Blöſſe und Kälte vor dieſen herumgezogene Apoſtel / wann ſie jetzt wieder aufſtehen / und ihre Nachfolger ſehen ſolten / ſich ſehr über die veränderte Lebens-Art verwundern würden. Dieſes iſt denen Italiänern gleichwohl nach zu ſagen / daß ſie bey ihrer Magnificence Gaſt-frey / höfflich / leutſelig und mäßig ſeyn / und ſich des Uberfluſſes / welchen ihnen ihr gutes Land und ſtattliche Einkommen geben / nicht erheben; Ihr Wein wird mehrentheils gerächert / und ſehr ſparſahm / auch des Sommers an deſſen ſtatt / viel Lactaden getruncken; Weil auch Italien mehrentheils mit Waſſer umgeben / als mangelt es demſelben nicht an allerhand delicaten Fiſchen; So iſt auch das Rind- und Schaaff-Fleiſch von vortrefflichen Geſchmack. Zu denen ſo genannten Cervelaten-Würſten / wollen einige behaupten / daß Eſels-Fleiſch / und zu den Parmeſan-Käſe Eſels-Milch genommen werde / welches aber von beyden nicht wohl kan angenommen werden. Die Baum- und Garten-Früchte / wie ſie in Italien unvergleichlich / alſo iſt es auch eine tägliche Sommer-Koſt der Italiäner / da ſich dann / ſonderlich die Genueſer / ſolche wohl in Zucker zu condiren verſtehen / und viel tauſend Pfund Jährlich auſſerhalb Landes verſchicken. Das gemeine Volck in Italien / iſſet nur ſchlecht / und muß ſich wegen der hohen Acciſe, die ſo wohl in denen Päpſtlichen als anderer Italiäniſchen Staaten Gebiet / eingeführet iſt / ſehr kümmerlich behelffen; Wie dann desfals ſehr offt / ſonderlich in Neapolis, weil der Korn-Zoll zu hoch geſetzet worden / Revolten geweſen. Dieſes iſt das löblichſte durch gantz Italien / daß allenthalben gute Aufſicht auf die Victualien / damit durch Auf- und Vorkauff der gemeine Mann nicht überſetzet werde / gehalten wird.

Italiäniſche Weine / ſolche ſeynd wohl von denen Delicateſſen mit / die in der Welt gefunden werden / immaſſen faſt keine Provintz in gantz Italien anzutreffen / die nicht etwas ſonderbares von excellenten Weinen hervor bringen ſolte. Wir wollen ſolche der Ordnung nach erzehlen / und zwar erſtlich die aus denen von andern Orten überbrachten / vorſtellen:

1. Vinum Malvaticum, Malvaſier; Dieſer wächſt auf der Inſul Candia, die vormahls Creta hieß. Man machet deſſen daſelbſt zweyerley Art; Der eine iſt Malvaſia oder Liatico, welcher von Farbe weiß-gelb / wie ein Rhein-Wein / und am Geſchmack etwas herbe iſt: Dieſen ſendet man weiter nicht / als nach Welſchland. Den andern nennet man Malvaſia dolce, ſelbiger wird in Keſſeln geſotten / und weiter verſchicket; Er iſt ſüß / von Farbe Gold-gelb / und ein fürtrefliches Getränck. (Manna alla bocca & Balſamo al Cervello.) Er wird aber ſel-

ten unverfälscht zu uns gebracht. Derjenige Malvasier/ welcher in Teutschland kommet/ ist mehrentheils Vinum passulatum, ein gekünstelter Rosinen-Wein.

2. Vibacum seu Reibolicum, Rein-Fall/ wächset in der Landschafft Istria, an dem Adriatischen Meer-Busen/ und zwar prope Fontem Timavum, auf einem felsichten Hügel/ Prosec genandt; Daher der Zunahme Prosecker-Rein-Fall entstanden. Man nennet ihn auch Vinum Pucinum, welchen allein/ und keinen andern/ die Kayserin Julia Augusta getruncken/ und ihm nach dem Zeugniß Plinii lib. 14. C. 6. zugeschrieben/ daß sie zwey und achtzig Jahr alt worden. Die daselbst wohnende Bauren/ welche den Rein-Fall/ als ihren gewöhnlichen Tranck trincken/ sollen auch sehr alt/ und selten kranck werden.

3. Rosacium, Rosatzer; Dieser wächset in der Landschafft Friul, und zwar in der Gegend Aquileja, nahe bey der Stadt Rosaccio. Sabellicus meynet/ daß er dem Falerno nella Campania nachahme.

4. Rhæticum oder Veltliner; Sein Vaterland ist die Grafschafft Vallis telina sive Volturena, so den Rhætis, welche man Grisones oder Graubündter nennet/ zuständig. Suetonius bezeuget/ daß der Kayser Augustus diesen Wein sehr geliebet/ und Plinius lib. 14. c. 6. giebet ihm nach dem Falerno die näheste Stelle.

5. Vernacium, Vernatzer; Dieser hat seinen Nahmen von dem rothen Berge Vulneria oder Vernatia, unter der Herrschafft der Genueser gelegen. Der Wein-Bau selbiger Orten ist werth anzusehen/ weil die Berge im Genuesischen Gebiete nicht allein sehr abschössig und hoch/ daß auch die überhin fliegende Vögel ermüden/ und dabey so felsig/ daß dem Ansehen nach keine Feuchtigkeit darinn vorhanden/ sondern es seynd auch die darauf gepflantzte Stöcke so dünn und mager/ daß sie mehr dem Epheu als den Wein-Reben ähnlich seyn; Nichts desto weniger wird daraus ein Wein/ welcher der Könige Tafeln zieret/ gepresset.

6. Lachryma, Thränen-Wein/ wächset an der Wurtzel des Feuer-speyenden Berges Vesuvii, im Königreiche Neapolis gelegen. Er hat seinen Nahmen daher/ weil er zuerst aus der Kelter laufft/ specie lachrymarum, in Gestalt der Thränen/ ehe noch die Trauben gepresset werden; Ist röthlich/ von Geschmack ziemlich Weinhafftig/ süßlich/ picquant, anmuhtigen Geruchs/ nähret mäßig/ stärcket den Magen/ erfreuet das Hertz/ und thut dabey dem Haupte keinen Schaden.

7. Muscatellum Falticorum, *Vin de Montefiascon*; Diesen bauet man bey der Stadt Montefiascon am Berg Alcino nella Campagna di Roma, aus eitel Apianischen Trauben/ welcher an sich blanck ist/ der aber aus etwas

was getruckneten Trauben gekälterte ſiehet röthlich aus. Dieſer Wein iſt ſo delicat, daß ſich jener Prælat darinn zu tode geſoffen/ deme ſein Diener dieſe Grabſchrifft geſetzet: Propter Eſt, Eſt, Dominus meus mortuus eſt.

8. Albanum, wächſt bey der Stadt Alba, im Päbſtlichen Gebiet / und wird in Rom am meiſten getruncken/ jedoch mehr der weiſſe als rothe. Vinum Marzeminum, wächſet um Vicentz und Padua, mehr roth als weiſſer; Iſt auch ein vortreflicher delicater Wein / der ſonderlich beliebet wird. Vide ein mehres unter dem Wort Wein.

Jucca, von denen Americanern auch Mandiocca und Hyucca genannt. Iſt ein Wunder-würdiges Kraut / welches auf dem feſten Lande Americæ zum Eſſen geſund / in denen Inſuln Cuba und Hiſpaniola aber gifftig iſt; Wird aber der ausgepreſſte Safft davon im andern Grad der Hitze geſotten / ſo giebet er einen ſchönen Eßig zu vielfältigem Küchen-Gebrauch / und wann man ihn noch länger ſiedet / ſo wird er einen Honig-Safft an Dickigkeit nicht weichen. Aus der wohl-ausgepreſſten Wurtzel backen die Einwohner / wann ſie wohl zerſtoſſen/ ein liebliches Brod/welches unſerm Europæiſchen an Geſchmack und Dauerhafftigkeit nichts zuvor gibt. Alſo kan man aus dieſer ſonſt ſehr gifftigen Pflantze / wann ſie rechtmäßig zugerichtet worden / eine heilſame und nohtwendige Nahrung/ nemlich Eßig / Honig und Brod zuwegebringen.

Hier iſt am verwunderlichſten / warum dieſes Kraut eben allein in dieſen beyden gemeldten Inſuln gifftig/ ſonſten aber geſund iſt/ davon Kircherus urtheilet / daß das Gifft denenſelben nicht von Natur mitgetheilet / ſondern von der Beſchaffenheit der Erden angenommen werde; Dann es iſt bekandt/ daß gedachte Inſuln ſehr Goldträchtig / und dannenhero mit Arſeniſch-mercurialiſchen Ausdämpfungen überhäufft ſind / wovon dieſe Pflantze ihre böſe Art bekommet / daß ihr Safft ungekochet gifftig iſt: Weil aber auch dieſes Gifft nur aus einer bloſſen ſubtilen Ausdämpfung angenommen iſt / ſo geſchichts / daß durch Kochung der Wurtzel/ als worinn das Gifft inſonderheit ſeinen Aufenthalt hat / die gifftige Geiſter reſolvirt werden/ und davon fliehen/das übrige aber zur Bereitung eines guten Eßigs überbleibet / gleichwie ſonſten anderer Wein/ wann ſeine Geiſter oder Kräffte von ihm gewichen / zu einem ſauren Eßig gedeyet. Durch die andere Kochung aber wird dieſer Safft Honigſüſſe/ weil die Saltz-Geiſterlein dieſer Pflantze durch die Hefftigkeit des Feuers in die Höhe ſteigen/ der übrige fette Safft aber darauf eine Süſſigkeit verſchaffet / welche nunmehro von den Saltz-Geiſterlein nicht mehr ange-

säuert werden kan. Und wann auch dieser süsse Safft von der Wurtzel abgesondert / so bleibet eine solche Massa zurück / welche / wann sie ausgedörret / und zu Mehl bereitet worden / durch die letzte Kochung in dem Back-Ofen ein schmackhafftes Brod verschaffet / welches die Spanier auf ihren langen See-Reisen dem gewöhnlichen Zwieback vorziehen / weil es viele Jahre dauren / und seinen Geschmack behalten kan.

Juden-Mahlzeiten / Speisen und Ceremonien an ihrem Sabbath und sonderbaren Festen / wie auch täglich in den Wochen / geben unterschiedliche notable Gebräuche und Speisen zu bemercken / welche letztere theils ex Regno vegetabili, theils ex animali hergenommen worden. Aus jenem nahmen sie die Feld- und Garten-Früchte / welche sie theils roh / theils ungekocht gegessen. Insonderheit brachte das gelobte Land stattliche Wein-Trauben / und folglich / wann solche aufgedörret worden / eine grosse Menge Rosinen / stattliche Feigen / als deren unterschiedliche mahl in der Heil. Schrifft gedacht wird. Ihr Brod bereiteten sie so wohl von Gersten- als Weitzen-Mehl / welche Brod aber nicht groß / sondern klein und dünne waren ; Sintemahl im 2. Buch Samuelis am 16. Capitel gelesen wird / daß zwey Esel / nebst andern Lasten / auf 200. Brod getragen / welche dann fast die Figur unserer heutigen dünnen Kuchen gehabt / die mehrentheils ungesäuert / zuweilen auch mit Oehl vermischet waren / wie abermahl hievon im 2. Buch Mosis am 29. Capitel ein mehrers zu ersehen ist.

Was an vier-füssigen Thieren / Vögeln und Fischen denen Juden zu essen erlaubet sey / solches weiset nachgesetztes eilftes Capitel des dritten Buchs Mosis mit mehrern aus :

Und der HErr redete mit Mose und Aaron, und sprach zu ihnen : Redet mit den Kindern Israel / und sprecht : Das sind die Thiere die ihr essen sollet / unter allen Thieren auf Erden : Alles was die Klauen spaltet und wiederkäuet unter den Thieren / das sollt ihr essen / was aber wiederkäuet und hat Klauen / und spaltet sie nicht / als das Kameel / das ist euch unrein / und sollet es nicht essen. Die Caninichen wiederkäuen wol / aber sie spalten die Klauen nicht / darum sind sie unrein. Der Haase wiederkäuet auch / aber er spaltet die Klauen nicht / darum ist er auch unrein ; Und ein Schwein spaltet wol die Klauen / aber es wiederkäuet nicht / darum soll es euch unrein seyn. Von dieser Fleisch sollt ihr nicht essen / noch ihr Aas anrühren / denn sie sind euch unrein. Dieses sollet ihr essen unter dem das in Wassern ist : Alles was Floß-Federn und Schuppen hat in Wassern / im Meer und Bächen / sollet ihr essen : Alles aber / was nicht Floß-Federn und Schuppen hat / im

Meer

Meer und Bächen / unter allen das ſich reget in Waſſern / und allem was lebet im Waſſer ſoll euch eine Scheu ſeyn / daß ihr von ihrem Fleiſch nicht eſſet / und für ihrem Aaſe euch ſcheuet; Denn / alles was nicht Floß-Federn und Schuppen hat in Waſſern / ſollt ihr ſcheuen. Und dieſes ſollet ihr ſcheuen unter den Vögeln / daß ihr es nicht eſſet: Den Adler / den Habicht / den Fiſchar / den Geyer / den Weihe / und was ſeiner Art iſt / und alle Raben mit ihrer Art / den Strauß / die Nacht-Eule / den Kuckuck / den Sperber mit ſeiner Art / das Kützlein / den Schwan / den Huhu / die Fleder-Mauß / die Rohrdommel / den Storch / den Reyher / den Heher mit ſeiner Art / den Wiedehopff und die Schwalbe; Alles auch was ſich reget unter den Vögeln / und gehet auf vier Füſſen / das ſoll euch eine Scheu ſeyn. Doch ſollet ihr eſſen von Vögeln / das ſich reget / und gehet auf vier Füſſen / und nicht mit zweyen Beinen auf Erden hüpffet / von denſelben möget ihr eſſen; Als da iſt: Arbe mit ſeiner Art / und Selaam mit ſeiner Art / und Hargol mit ſeiner Art / und Hagab mit ihrer Art. Alles aber was ſonſt vier Füſſe hat unter den Vögeln / ſoll euch eine Scheu ſeyn / und ſollt ſie unrein achten. Wer ſolcher Aaß anrühret / der wird unrein ſeyn bis auf den Abend; Und wer dieſer Aaß einer tragen wird / ſoll ſeine Kleider waſchen / und wird unrein ſeyn bis auf den Abend; Darum / alles Thier das Klauen hat und ſpaltet ſie nicht / und wiederkäuet nicht / das ſoll euch unrein ſeyn / wer es anrühret wird unrein ſeyn; Und alles was auf Tappen gehet unter den Thieren / die auf vier Füſſen gehen / ſoll euch unrein ſeyn / wer ihr Aaaß anrühret / wird unrein ſeyn / bis auf den Abend / und wer ihr Aaß träget ſoll ſeine Kleider waſchen / und unrein ſeyn bis auf den Abend / denn ſolche ſind euch unrein. Dieſe ſollen euch unrein ſeyn / unter allen Thieren die auf Erden kriechen: Die Wieſel / die Mauß / die Krö-te / ein jegliches mit ſeiner Art / der Igel / der Molch / die Eider / die Blind-ſchleiche und der Maulworff / die ſind euch unrein unter allen / das da kreucht / wer ihr Aaß anrühret / der wird unrein ſeyn bis an den Abend / und alles / darauf ein ſolches todtes Aaß fället / das wird unrein / es ſey allerley höltzern Gefäß oder Kleider / oder Fell / oder Sack / und alles Gerähte / damit man etwas ſchaffet / ſoll man in das Waſſer thun / und iſt unrein bis auf den Abend / alsdann wird es rein; Allerley Er-den Gefäß / wo ſolcher Aaß eines dar-ein fället / wird alles unrein was dar-innen iſt / und ſolt es zubrechen. Alle Speiſe die man iſſet / wo ſolches Waſ-ſer darein kommt / iſt unrein / und al-ler Tranck den man trincket / in aller-ley ſolchem Gefäß / iſt unrein / und al-les / worauf ein ſolches Aaß fället / wird unrein / es ſey Ofen oder Keſſel / ſo ſoll man es zubrechen / denn es iſt unrein / und ſoll euch unrein ſeyn. Doch / die

Brün-

Brünne/ Kolcke und Teiche ſind rein/ wer aber ihr Aaß anrühret/ iſt unrein/ und ob ein ſolches Aaß fiel auf Saamen der geſäet/ ſo iſt er doch rein; Wenn man aber Waſſer über den Saamen göſſe/ und fiele darnach ein ſolches Aaß darauf/ ſo würde er euch unrein Wenn ein Thier ſtirbet/ daß ihr eſſen möget/ wer das Aaß anrühret/ der iſt unrein bis an den Abend; wer von ſolchem Aaſe iſſet/ der ſoll ſein Kleid waſchen/ und wird unrein ſeyn bis an den Abend. Alſo/ wer auch träget ein ſolches Aaß/ ſoll ſein Kleid waſchen/ und wird unrein ſeyn bis an den Abend. Was auf Erden ſchleichet/ das ſoll euch eine Scheu ſeyn/ und man ſoll es nicht eſſen/ und alles was auf dem Bauche kreucht/ und alles was auf vier oder mehr Füſſen gehet/ unter allem das auf Erden ſchleichet/ ſollet ihr nicht eſſen/ denn es ſoll euch eine Scheu ſeyn. Machet eure Seele nicht zum Scheuſal/ und verunreiniget euch nicht an ihnen/ daß ihr euch beſudelt/ denn ich bin der HERR euer GOtt/ darum ſollet ihr euch heiligen/ daß ihr heilig ſeyd/ denn ich bin heilig/ und ſolt nicht eure Seelen verunreinigen/ an irgend einem kriechenden Thiere/ das auf Erden ſchleichet/ denn ich bin der HErr/ der euch aus Egyptenland geführet hat/ daß ich euer GOtt ſey/ darum ſollt ihr heilig ſeyn/ denn ich bin heilig. Dieſes iſt das Geſetze von den Thieren und Regeln/ und allerley kriechenden Thieren im Waſſer/ und allerley Thieren die auf Erden ſchleichen/ daß ihr unterſcheiden könnet/ was unrein und rein iſt/ und welches Thier man eſſen/ und welches man nicht eſſen ſoll.

Der Tranck der Iſraeliten war insgemein Waſſer/ weil das Land ſehr hitzig war/ als wurde der Durſt am beſten damit geſtillet/ ſo gar/ daß es auch auf Gaſtereyen/ in Trauren/ und wenn man ſich der Mäßigkeit befleißigen wolte/ gebrauchet worden. Sie truncken aber dabey auch Wein/ und zwar einige in ſolcher Quantität/ daß ſie davon truncken worden; Zumahl/ da ſie vielerhand Arten delicaten Weines (der aller in Schläuchen aufbehalten worden) nebenſt zweyerley ſüſſen Geträncke/ als eines das aus Wein und Obſt/ als Aepffel-Wein/ Birn-Wein/ Muſcaten-Wein/ und eines/ welches aus Honig und Wein/ oder Honig-Waſſer und Gewürtze beſtanden/ gehabt haben.

Ihre Speiſen bereiteten mehrentheils das Manns-Volck; Alſo befahl Abraham ſeinen Knaben ein Kalb zu ſchlachten/ und ſolches zubereiten. Jacob machte ein Zugemüſe/ Eſau ſetzte ſeinen Vater ein Wildpret vor; Und jener Herr/ deſſen bey dem Luca am 17. Capitel im 8. Vers gedacht wird/ ſagte zu ſeinem Knechte/ richte zu/ daß ich zu Abend eſſe.

Jedoch war das Weibs-Volck nicht von der Küche ausgeſchloſſen/ dann Sara backete Kuchen; Samuel

ſagte

ſagte in des Königs-Recht/ daß der Iſraeliten Töchter werden Apothecke-rinnen/ Köchinnen und Bäckerinnen ſeyn. Thamar machte ihrem Bruder ein Eſſen/ und Martha machte ſich viel zu ſchaffen/ als ſie Chriſtum tractirte. Wie zu leſen bey dem Luca am 10. Cap. Petri Schwieger-Mutter bediente dem HErrn Chriſtum gleichfals Matth. am 18. Verſe 15. Abſonderlich gieng das Weibes-Volck mit dem Brod-Backen um; wiewohl der Becker auch an vielen Orten gedacht wird. Die beſtimmte Zeit zum Eſſen/ war das Mittags-Mahl/ dann wie der Herr Mirus in ſeiner Oeconomia Sacra (aus welcher wir dieſes genommen) ſchreibet: So wird billig gezweiffelt/ ob die Hebräer ein Frühſtück gehabt haben; Dann wann ſie ſolches gehabt hätten/ wie hätte Petrus aus der Stunde des Tages probiren können/ daß ſie nicht truncken wären? Act. 2. v. 15. Wie wäre er ſo begierig geweſen/ nach der ſechſten Stunde anzubeiſſen. Actor. 10. v. 10. Darum ruffet Eſaias das Wehe über die aus/ die des Morgens frühe auf ſind/ des Sauffens ſich zu befleißigen. Eſ. 5. v. 11. Conf. Eccleſiaſt. 10. v. 16. Doch iſt nicht zu leugnen/ daß die Kinder/ Arbeiter und Knechte ihr Frühſtück bekommen haben. Darum wird von einem klugen Weibe geſaget Prov. 31. v. 15. Sie ſtehet des Nachts auf/ und giebet Futter ihrem Hauſe/ und Eſſen ihren Dirnen. Ja/ Chriſtus iſſet mit ſeinen Jüngern gebratene Fiſche ſehr frühe. Joh. 21. v. 3. 9. 12. Die Mittags-Mahlzeit haben ſie gehabt. Den (1) Joſeph ladet ſeine Brüder zur Mittags-Mahlzeit/ Gen. 43. v. 16. 25. (2) Wenn ſie ſolche nicht gehabt hätten/ warum ſagten die Juden/ daß ſie bis auf den Abend gefaſtet hätten? Jud. 20. v. 28. 2. Sam. 3. v. 35. (3) Luc. 14. v. 12. wird des Mittags-Mahl und der Abend-Mahlzeit ausdrücklich gedacht. Conf. c. 11. v. 37. Act. 10. v. 9. 10. Das Veſper-Brodt kan wohl hier nicht bewieſen werden/ woferne man nicht ſagen wolte/ daß ſie ſolches Kindern/ Knechten und Tagelöhner gegeben.

Das Abend-Mahl iſt allemahl mit groſſen Solennitäten gehalten worden/ wie viele Oerter zeigen/ 3. Macc. 5. Act. 3. v. 4. c. 10. v. 3. 30.

Die Ceremonien, welche bey ihren Conviviis, und zwar von denenſelben/ ehe man ſich noch zu Tiſche ſetzte/ vorgingen/ waren folgende/ als:

(1) Der Gruß/ welcher mit unterſchiedenen Worten geſchahe/ als: Friede ſey mit dir; Der HErr ſey mit dir; GOtt ſegne dich/ Ruth 2. v. 4. Drum ſaget Chriſtus Matth. 10. v. 12. 13. wo ihr in ein Haus gehet/ ſo grüſſet daſſelbe/ und ſo es daſſelbe werth iſt/ wird euer Friede auf ſie kommen; Iſt es aber nicht werth/ ſo wird ſich euer Friede wieder zu euch wenden. Und dieſes iſt die Urſache/ daß in der Heil.

Schrifft die benedictio vielmahl pro ſalutatione ſtehet / als da Eliſa zu Gehaſi ſaget: Non benedices, i. e. non ſalutabis eum, 2. Reg. 4. v. 29. Vid. Tertullianum libr. 4. contra Marcionem.

(2) **Ein Kuß**/ welche Gewohnheit bey denen Orientaliſchen Völckern ſehr im Schwange ging. So küſſete Joſeph ſeine Brüder/ Gen. 45. v. 15. Moſes ſeinen Schwieger-Vater Jethro, Exod. 18. v. 8. Chriſtus wirfft dem Simon, ſeinem Wirthe vor/ daß er ihm keinen Kuß gegeben/ Luc. 7. v. 44. Paulus nennet ihn den Heiligen Kuß/ 1. Cor. 16. Petrus den Kuß der Liebe/ 1. Petr. 5. v. 14. Doch darf dieſes oſculum ſalutationis nicht confundiret werden mit dem oſculo humilitatis, welches die Unterthanen der Obrigkeit gaben/ 1. Sam. 10. v. 1. Pſal. 2. v. 12. noch mit dem oſculo valedictionis, wenn gute Freunde von einander ſchieden; Davon redet Laban, Gen. 31. v. 28. Warum haſt du mich nicht laſſen meine Kinder und meine Töchter küſſen.

(3) **Die Abwaſchung der Füſſe**; So ließ Joſeph ſeinen Brüdern die Füſſe waſchen/ Gen. 43. v. 4. Und ſolche Ceremonie geſchahe gemeiniglich durch die Knechte; Drum ſagte Abigail 1. Sam. 25. v. 41. Siehe / hier iſt deine Magd / daß ſie diene den Knechten meines Herrn/ und ihre Füſſe waſche. Ja/ Chriſtus wäſchet ſeinen Jüngern die Füſſe/ womit er ihnen ein Exempel der Demuht hinterlaſſen wollen/ Joh. 4. v. 5. Zu dieſem Ende war gemeiniglich ein Becken geſetzet / aus welchem ſie die Füſſe wuſchen/ Joh. 13. v. 5. Viele meynen / die Waſſer-Krüge auf der Hochzeit zu Cana in Galilæa ſeyn zu dieſem Ende geſetzet worden. Sonſten waren die Gefäſſe gemeiniglich ſchlecht und geringe/ welche denen Knechten die Füſſe zu waſchen dieneten. Dahin zielet GOtt / Pſal. 60. v. 10. Moab iſt mein Waſch-Töpffen; das iſt: Es iſt mir ſo unterworffen/ wie ein Waſch-Töpffen unter den Füſſen ſtehet.

(4) **Die Salbung**/ welche auf das Haupt mit wohl-riechendem Oehle geſchahe. So ſalbete Maria Chriſtum/ Luc. 7. v. 38. David zielet auch auf die Gewohnheit/ Pſal. 23. v. 5. Du ſalbeſt mein Haupt mit Oehle; Wie auch Chriſtus/ Matth. 6. v. 17. Wenn du faſteſt/ ſo ſalbe dein Haupt/ nemlich als wäreſt du ein frölicher Gaſt. Beſiehe Amos 6. v. 6. Sap. 2. v. 7. Matth. 26. v. 6. 7.

(5) **Die Locirung oder Setzung der Gäſte.** Joſeph ließ ſeine Brüder zu ſich ſitzen / den Erſt-gebohrnen nach ſeiner erſten Gebuhrt / und den Jüngſten nach ſeiner Jugend / Gen. 43. v. 33. Samuel überließ Saul die Ober-Stelle / 1. Sam. 9. v. 22. Und Matth. 22. v. 11. gehet der König hinein / die Gäſte zu beſehen. Im Luc. 14. v. 7. zanckten ſich die Phariſäer/ wer oben an ſitzen ſolte.

Bey

Bey der Gasterey waren folgende Ceremonien die vornehmste/ als erstlich:

(1) Das Gebet/ welches gemeiniglich von dem Haus-Vater verrichtet wurde. Es wolte sich das Volck nicht eher niedersetzen zu essen/ bis Samuel die Speise gesegnet hatte/ 1. Sam. 9. v. 13. Christus sahe auf gen Himmel und danckte/ da sich das Volck in der Wüsten gelagert hatte/ Matth. 14. v. 19. Er nahm die Brod und danckte/ Marc. 8. v. 6.

(2) Die Austheilung der Speisen. Es wurden aber die Speisen nicht/ wie bey uns geschiehet/ auf der Tafel zergliedert/ sondern einem jeglichen sein Theil allein vorgesetzt. Joseph ließ einem jedweden von seinen Brüdern besonders auftragen/ aber Benjamin fünfmahl mehr/ als denen andern/ Gen. 43. v. 34. Samuel ließ ein Stück vor Saul behalten/ 1. Sam. 9. v. 23. Elkana gab der Hanna ein Stück traurig/ weil der HErr ihren Leib verschlossen hatte. Und Christus spricht Luc. 10. v. 41. Maria hat das beste Theil erwählet.

(3) Das Speise-Meister-Amt/ welches hierinnen bestund/ daß er das gantze Convivium dirigirte/ Joh. 2. v. 8. und darbey vielen Dienern zu befehlen hatte. Dieser munterte die Gäste zur Freude und Vergnügung auf. Jud. 19. v. 5. 9.

(4) Die vergnügte Lust derer Gäste/ welche nicht so wohl in Genieſſung der Speise und des Tranckes/ als vielmehr in angenehmen Unterredungen beruhete. Christus bringet bey der Gasterey eine Parabel vor/ Luc. 14. v. 7. und Simson giebet seinen Gästen ein Räthsel aufzulösen/ Jud. 14. v. 14.

(5) Die Danckſagung/ welche von dem Haus-Vater verrichtet wurde/ bestund zwar in unterschiedenen Gebeten; Doch sagte gemeiniglich der Wirth: Laudemus eum, qui nos suis bonis alit, & cujus benignitate vivimus. Dem die Gäste antworteten: Benedictus sit, cujus cibis fruiti sumus, & cujus liberalitate subsistimus.

Die Ceremonien nach der Gasterey/ giengen mehrentheils dahin/ daß sie den Danckſagungs-Kelch nahmen/ dessen beym Luca am 22. Cap. 17. V. gedacht wird/ und also die Mahlzeit mit Lob-Gesang und Psalmen beschlossen/ wie abermahl bey dem Marco am 14. Vers 26. zu ersehen; Jedoch mag diese gottseelige Actiones der fromme Heyland/ als dem sie vornehmlich von gedachtem Evangelisten zugeschrieben werden/ und die/ die Abrahams Kinder nach dem Geist und Glauben gewesen/ nur allein verrichtet/ die gottlosen Reichen aber wenig an solche gedacht haben/ welches aus der Parabel beym Luca am 16. zu schliessen/ und zu folgern stehet: Da der Reiche im Uberfluß lebende des armen vor seiner Thüre liegenden Lazari, den

er doch vor ſeinen Augen gehabt/ nicht gedacht/ wie ſolte er dann GOttes/ den er doch nicht ſiehet/ gedencken. Und bey dem Propheten Ezechiel am 22. v. 8. 9. ſtehet von den gottloſen Juden: Sie entheiligen meinen Sabbath/ ſie eſſen auf den Bergen/ ſie handeln muthwillig/ treiben Greuel und Unzucht ꝛc. Bey welchem ſündlichen Leben der Dancksagung gegen GOtt gar wenig wird gedacht ſeyn worden.

Der Juden ihre Feſt-Tage und ſonderlich der Sabbath/ wie ſolcher ſich von andern Tagen ſeiner Heiligkeit wegen diſtinguirte; Alſo waren auch bey denen Juden Alten Teſtaments/ gleichwie noch bey denen Juden unſerer Zeit/ da ſie in dem Stande ihrer Verſtockung leben/ die Speiſen und Mahlzeits-Gebräuche vor andern Zeiten und Tagen unterſchieden. Sonderlich pflegen unſere itzige Juden viel Gauckel-Poſſen und ſeltſame Ceremonien an ſolchen ihren Sabbath auszuüben/ kürtzlich nach der/ in des Herrn Nerreters Wunder-würdigen Juden- und Heyden-Tempel pag. 178. befindlichen Beſchreibung in Folgendem beſtehend:

Weil Moſes den Iſraeliten befohlen/ ſo viel Manna am ſechſten Tage zu ſammlen/ als ihnen auch vor den ſiebenden Tag genug war/ darum laſſen die Juden alles/ was ſie an ihrem Sabbath eſſen und trincken/ am vorhergehenden Freytag bereiten und zurichten; Und wo ihre Dienſt-Boten mehr zu thun haben/ als ſie vor dem Sabbath vollenden können/ müſſen ihnen die Herren/ wie groß und reich ſie auch ſeyn/ helffen/ damit der Sabbath nicht entheiliget werde. Und haben ſie an ſolchem Tage drey Feſte/ eines am Abend/ da ſie ihren Sabbath anfangen/ das andere am Mittage deſſelben/ und das dritte am Abend/ da ſie ihren Sabbath endigen; Dieſen gantzen Tag über bleiben ihre Tiſche gedeckt ſtehen. Wo ſie nicht ihre Häupter/ Hände und Füſſe waſchen; wo ſie nicht ihre Nägel abſchneiden/ alſo daß ſie vom vierten Finger der lincken Hand anfangen/ und das Abgeſchnittene nicht laſſen mit Füſſen treten/ ſondern es verbrennen oder vergraben; wo ſie nicht ihre Kleider verändern; wo die Männer nicht ihre Bärte beſcheeren/ noch die Weiber ihre Häupter kämmen; wo ſie nicht ihre Meſſer wetzen/ noch alles in ihren Häuſern reinigen/ am Freytage/ ſo halten ſie die Verſäumniß eines jeglichen dieſer Umſtänden/ vor eine Entheiligung ihres Sabbaths. Ehe die Sonne untergehet/ zünden die Weiber ihre Sabbath-Kertzen an/ welches eine alte Gewohnheit/ und die Urſach/ warum ſie ſolches thun/ dieſe iſt/ weil das erſte Weib durch ihren Ungehorſam des Mannes Licht und Herrlichkeit ausgelöſchet hat. Auch pflegen ſie ihren Sabbath zeitiger anzufangen und zu verlängern/ durch Zuthun eines Theils des Werckel-Tages/ damit die Seelen im Feg-Feuer deſto

deſto mehr Freyheit und Erquickung haben mögen / als welche ſich alle ſolche Zeit über kühlen und erfriſchen im Waſſer ; Um ſolcher Urſach willen wird denen Juden von ihren Rabbinen verbohten / alles Waſſer aus einigem Ort nicht gar auszuſchöpffen / und befohlen / etwas darinn zu laſſen / zu Erkühlung der brennenden Seelen. Sie glauben / daß ein guter und böſer Engel ſtehe für ihren Schulen / um Acht zu haben / welche am eyferigſten beten und zuhören. Dieſe Engel warten auf ſolche vor ihren Häuſern / wann ſie da alles rein und ſauber finden / gehen ſie mit Freuden weg ; Und wiewohl der böſe Engel nicht geachtet wird / muß er ſich doch freundlich ſtellen. Sie löſchen an dieſem gantzen Tage ihr Licht nicht aus / mögen es auch nicht ſchneutzen / damit ſie nicht dadurch den Sabbath brechen ; Auch dürffen ſie an dieſem Tage keine Flöhe fangen / noch eine Laus tödten. Wo ein Jude auf ſeiner Reiſe vom Sabbath übereylet wird / muß er ſtehen bleiben / wäre es auch mitten im Felde oder Buſch / und hätte er ſich auch der Diebe / Sturm-Winde und Hungers zu befahren / muß er ſich doch nicht regen. Sie fangen ihre Feſte am Sabbath an mit geſegnetem Wein und zwey runden Broden / zum Gedächtniß der gedoppelten Maſſe des Manna, ſo man vor dem Sabbath ſammlete ; Welchen Tag ſie nicht gnug gefeyret zu haben vermeynen / es ſey dann / daß ſie den Tag über ſehr viel eſſen und trincken / und des Nachts ihre Weiber viel küſſen. In ihren Schulen werden ihnen 7. Capitel von 7. unterſchiedenen Männern vorgeleſen / welche zu einer Thür einkommen / und zur andern wieder hinausgehen ; Die Vorleſung geſchicht aus Moſe und den Propheten / wie zu ſehen Actor. 13. v. 27. und 15. v. 21. Sie bitten für die Seelen desjenigen / ſo den Sabbath entheiliget haben / welche in der Höllen ſeyn / und ſo viel Erquickung erlangen durch ihre Vorbitte / daß ſie ſich von der einen Seiten auf die andere kehren mögen. Es währet aber ihr GOttes-Dienſt nicht über die ſechſte Stunde / welches unſer Mittag iſt ; Dann nach ihrem Geſetz mögen ſie nicht beten noch faſten über dieſe Stunde : Wo einem alsdenn was träumet / welches er unglücklich zu ſeyn vermeynet / als da iſt / das Verbrennen des Geſetzes / Einfall ihrer Häuſer oder Mauren / ſo müſſen ſie faſten bis auf den Abend ; Müſſen auch wiederum des folgenden Tages faſten / zur Straffe für das Faſten / ſo am Sabbath geſchehen. Nach dem Mittags Mahl iſt ihr Geſpräch mehrentheils von ihrem Wucher-Gelde / und andern weltlichen Sachen. Am Abend gehen ſie wiederum nach ihren Schulen / und damit nach ihrem dritten Feſte. Sie beſchlieſſen ihren Sabbath mit Singen / oder vielmehr mit Lallen / womit ſie anhalten / ſo lange ſie können / mit Erquickung der See-

len der Verſtorbenen. Auch bitten ſie zugleich/ daß Elias mit ſeiner Zukunfft wolle eilen/ und kommen/ wo es ihm beliebe/ am nächſten Sabbath/ damit er ihnen Nachricht ertheilen möge von der Zukunfft des Meſſiæ. Denn geſchichts/ daß einer und ander von den Reicheſten eine Kertze angezündet/ eine ſilberne Büchſe voll Specerey in die eine Hand/ und einen Becher mit Wein in die andere nimmt/ und etliche Gebenedeyungen oder Dancksagungen zu GOtt ſpricht/ wegen der Wohlthat des Lichts/ des Weins/ der Specerey und Sabbaths/ und mit gewiſſen lächerlichen Geberden endigen ſie den Sabbath/ und fangen die Woche an. Etliche waſchen die Augen und Angeſicht mit dem conſecrirten oder geſegneten Wein/ und halten ſolches vor heilſam und geſund; Andere beſprengen damit ihre Häuſer rings umher/ wider alle Zauberey. Sie riechen auf die Specereyen/ damit ſie nicht in Ohnmacht fallen/ wenn die eine von ihren beyden Seelen Abſchied nimmt/ welche ſolches thut am Ende eines jeglichen Sabbaths/ und im Anfange deſſelben wiederkömmt/ daß ſie alſo an jedem Sabbath zwo Seelen haben. Daneben vermeynen ſie auch/ daß das Hölliſche Feuer an Werckel-Tagen ſtincke/ aber nicht am Sabbath/ darum ſie auf Specerey riechen/ wenn der Sabbath vollendet iſt. Sie gieſſen etwas von ihrem conſecrirten oder geſegneten Wein aus auf die Erde/ um Core und ſeinen Anhang zu erquicken/ welche annoch unter der Erden im Feuer leben. Am Sabbath wollen ſie ſie nicht ſelber ihre Kertzen anzünden/ ihr Feuer aufblaſen/ ihre Kühe melcken/ ihre Kertzen ſchneutzen/ oder ihre Speiſe zurichten/ ſondern gebrauchen zu ſolchen ſchlechten Dingen der Chriſten Dienſt/ und rühmen ſich denn/ daß ſie Herren der Welt/ und die Chriſten ihre Sclaven ſeyn. Der gelehrte Herr Wagenſeil faſſet in ſeinem Buch (welches er Hoffnung der Erlöſung Iſraëlis nennet) der heutigen Juden ihre Zubereitung gegen ihren Schabbas in folgenden/ in ihrem Sepher Hajirah pag. 12. befindlichen Verſen/ ein:

Gegen den Schabbas ſollſt ſeyn bereit/
Und ſollſt laſſen all dein Arbeit/
Selbſt zum Schabbas rüſt/ iſt gar recht/
Ob du ſchon haſt viel Mägd und Knecht;
Gegen all Gebot iſt der Schabbas gleich/
Sey wohlgemuth/ und gedenck/ du ſeyſt reich.
Reine Kleider trag/ und ſchön Gewand/
Dann der Schabbas iſt ein Braut genannt.
Gegen den Schabbas kauff ein das Beſt/
Und alle ſein Gebot halt feſt.
Hungrig gegen den Schabbas ſollſt ſeyn/
Hab Fleiſch u. Fiſch und guten Wein.

Dein

Dein Bett ſollſt du recht thun ſchlichten/
Dein Tiſch auch fein ordentlich richten.
Dein Haupt ſollſt du ſauber tragen/
Und keinerley bey dir tragen.
Dein Meſſer ſollſt du recht thun ſchleiffen/
Und die Speiſe recht angreiffen.
Schneid ab dein Nägel/ wirff ſie ins Feur/
Wein zum Segen ſoll dir nicht ſeyn zu theur.
Dein Händ und Füß ſollen ſeyn gar rein/
Dann diß Gebot iſt gewiß nicht klein.
Auch ſollſt du haben guten Muht/
Brauch alles was dem Leib ſanfft thut.
Und ſollſt gantz friſch und frölich ſeyn/
Als wären geſchehn all' Wercke dein.
Thu hinweg allen Kummer und Leid/
Tiſch und Bäncke ſollen ſeyn bereit/
Weiß und ſchön thu ihn ausſchmücken/
Den Braten vom Feuer ſollſt rücken.
All Trinck-Geſchirr ſauber ſchwencken/
An keinen Schaden nicht gedencken.
Kauff das Beſt als du kanſt finden/
Freu dich mit dein'm Weib und Kinden.
Mit gerichten Tiſch drey Mahlzeit mach/
Red nicht dann nur ein luſtig Sach.
Ihr Frauen zündet an die Lichter gar fein/
Und auf die Zeit habt gute Acht allein.
Das werdet ihr genieſſen gar geſchwind/
Wann ihr werdet gehen mit einem Kind.
Wann ihr gute Küchlein thut backen/
Werdet ihr in Kindes-Nöthen lachen.

Warum aber eben am Sabbath die Juden-Weiber und nicht die Manner die Lichter anzünden müſſen/ ſolches ſoll nach der Juden Meynung daher kommen/ weil Eva, nachdem ſie vom verbohtenen Baum gegeſſen/ bey ſich befunden/ daß ſie ſterben müſte/ als wolte ſie/ daß ihr Mann/ der gute Adam, auch davon eſſen ſolte/ und ſprach zu ihm: Soll ich ſterben/ ſo muſt du mit mir ſterben/ und nöthigte ihn ſehr/ daß er auch eſſen ſolte. Als er aber nicht eſſen wolte/ nahm ſie einen Aſt vom Baum/ und ſchlug ihn ſo lange/ bis er aß/ wie der Paſuck ſpricht: Sie gab mir von dem Baum (nemlich einen guten Streich vom Aſt des Baums) und alſo aß ich. Zudem/ ſo hat damahls auch die Sonne geſchienen/ ehe ſie geſündiget/ ſo bald ſie aber geſündiget/ hörte ihr Schein auf. Darnach ſtehet geſchrieben Exod. 27. v. 20. Du ſollſt gebieten den Kindern Iſrael/ daß ſie bringen das Allerreineſte zum Licht/ daß man die Ampeln anzünde

zünde ſtentzlich. Hier fragen ihre Hochweiſen: Warum ſtehet gebiete? Antwort: GOtt hat damit angedeutet/ daß die Naſchim, das iſt/ die Weiber/ anzünden ſollen; Dann dis Wort begreifft in ſich 400. weil alſo das Weib das Licht des Lebens in der Welt ausgelöſcht/ darum geſchicht ihr recht/ daß ſie alle Sabbath und Feyer-Tag Abends die Lichter anzünden muß/ zum Zeichen der Buß/ nach der Schrifft. Das Licht des HErrn iſt der Menſchen Seele (Odem) Prov. 20. v. 27. Dieſer Lichter pflegen ſie gemeiniglich zwey anzuzünden/ oder auch wol mehr/ nach Gelegenheit des Gemachs im Hauſe/ und haben eine Bedeutung auf alle Glieder des Menſchlichen Leibes/ ſowol des Mannes als der Frauen; Dann der Mann hat 248. und ein Weib 252. Glieder/ (nach Jüdiſcher überkluger Anatomie abgezählt) dieſe zwo Zahlen zuſammen machen 500. Und eben ſo viel thut auch das Hebräiſche Wort Ner, das iſt Licht/ zweymahl gezählt/ nemlich Ner, Ner, eines für den Mann und das andere für die Frau; Dadurch anzudeuten/ daß alſo das Licht des Lebens im Mann und Weib wider ſoll angezündet werden. Vid. Buxtorff. Juden-Schul c. 10. p. 325.--329. Findet der gute Engel/ der mit dem Böſen den fleißig betenden Juden aus der Synagog heim begleitet/ das Sabbath-Licht wohl brennend/ und alles wohl zugerüſt zum Sabbath/ ſo ſpricht er; GOtt laſſe es den nächſten Sabbath auch alſo ſtehen; Dann muß der böſe Engel/ wider ſeinen Willen/ Amen drauf ſagen. Iſt es dann das Widerſpiel/ und der böſe Engel ſagt alsdann auch: Es müſſe am nächſten Sabbath auch wider ſo ſtehen/ muß der gute Engel auch/ wider ſeinen Danck/ Amen darzu ſagen. Id. Lib. c. p. 331. aus dem Tract. de Sabbath. c. 16.

Von der Chriſtin/ welche denen Juden an ihrem Schabbas Handreichung thut/ und welche zu ſolchem Ende von ihnen Schabbas Goja genennet wird/ ſchreibet Herr Wagenſeil in obbemeltem Tractat pag. 267. daß es zwar wahr ſey/ daß ſie gewiſſe Chriſtinnen/ und ſonderlich arme Weibs-Perſonen/ am Schabbas ihnen Handreichung zu thun gebrauchen; Es beſtünde aber ſolches nur in einigen Kleinigkeiten/ als Licht anzünden/ Feuer in den Ofen machen/ und dergleichen. Dann/ was die rechte Zubereitung zu ihrem Sabbath beträffe/ verrichteten die Juden ſolches ſelbſt/ und würdigten uns Chriſten nicht einmahl ſo viel/ daß wir zu ihrer Sabbaths-Feyer Bey-Hülffe thun ſolten; Ja/ ſie ſchätzten einen Chriſten/ welcher ihren Schabbas feyert/ gar des Todes ſchuldig. Hingegen achteten es ihre allervornehmſte Juden am Freytag Nachmittag vor nöthig/ mit ihrer Hand-Arbeit den heran nahenden Schabbas ſelbſten zu beehren/ und alſo/ wie in der Gemara Schabbas cap. XVII. zu leſen/ ſatzte ſich der

gewaltige Rabbi Avhu des Freytags auf einen Elffenbeinern Stuhl gegen das Feuer / und bliese es auf ; Rabbi Safra reinigte einen Kalbs-Kopff ; Rabba saltzete die Fische ; Raf Huna zündete die Lichter an ; Raf Papa machte die Zocken in die Lampen ; Raf Chista las Kohl ; Raba und Raf Joseph haueten Holtz ; Rabbi Syra legte kleine Spähne ins Feuer ; Raf Nachman trug herzu / was man bedurffte.

Warum aber eigentlich die Juden unsere arme Christinnen zum Licht- und Feuer-Anzünden am Sabbath gebrauchen / davon gibt abermahl unser Hr. Author pag. 290. folgende Ration :

Es stehet / nemlich spricht er Exod. 35. v. 1. 2. 3. Und Mose versammlete die gantze Gemeine der Kinder Israel / und sprach zu ihnen : Das ist es / das der HErr geboten hat / das ihr thun sollt. Sechs Tage sollet ihr arbeiten / den siebenden Tag aber sollet ihr heilig halten / ein Sabbath der Ruhe des HErrn / wer darinnen arbeitet / der soll sterben. Ihr sollt kein Feuer anzünden am Sabbath-Tage / in allen euren Wohnungen.

Diesen gemessenen Befehl GOttes / verstehen die Karaiten, welche sich in Pohlen / und einigen Orientalischen Ländern / zwar in geringer Anzahl aufhalten / und von denen übrigen Pharisäischen Juden vor Kätzer gehalten werden ; dergestalt / daß gantz und gar nicht erlaubet sey / in denen Häusern am Schabbas ein Feuer brennen zu haben ; und derowegen bringen sie selbigen Tag / wann es Nacht worden / im Finstern zu / und erfrieren schier im Winter / ohne ein Feuer anzuschüren. Allein / unsere Juden sind der Meynung / es werde in den angezogenen Worten nur blos der Judenschafft mit Feuer umzugehen verwehret / stehe aber dabey frey / andern am Sabbath / in ihren Häusern mit Feuer schalten zu lassen. Solchem nach wird eine arme Christliche Persohn / mehrentheils Weiblichen Geschlechts / etwan Viertel-Jahrs-weise / mit Versprechen / daß man ihr alle Schabbas etwas von der überbliebenden Speisen / samt etlichen Pfenningen / höchstens 3. Kreutzer reichen wolle / gedinget. Die kommt nun zur Winters-Zeit / dann im Frühlinge / Sommer und Herbst / hat man dergleichen Dienste nicht leicht vonnöthen frühe / und zündet in denen Gemächern / wo es vonnöthen / Lampen oder Lichter an / und machet Feuer in denen Oefen. Nachdem sie solches verrichtet / gehet sie / sonder mit jemand zu reden / wieder hinweg / und begiebet sich etwan in eine andere Jüdische Wohnung / wie dann manche Schabbas Goia wol 20. Haushaltungen zu versehen hat / und verrichtet daselbsten gleichen Dienst. Wenn es Tag worden / werden die Lampen oder Lichter von der Schabbas Goia wieder ausgelöschet / und gegen Mittage eröffnet sie den mit Thon verklebten Back-Ofen /

welcher / ſo ich nicht irre / Schalet-Oſen genennet wird / und die Speiſen enthält / rühret aber keine im geringſten an / ſondern läſſet die Jüdinnen ſolche herausnehmen / und nach Gefallen damit umgehen. Sie hält ſich hernach ein wenig auf / um etwan Bier / ſo man deſſen bedürfftig / zu holen / welches zwar nur in offenen Orten vonnöthen / dann in denen ſo geſchloſſen ſind / wo die Juden am Schabbas tragen dürffen / brauchet es hiezu keiner Schabbas Goia, und bedienet ſich ein Jüdiſcher Haus-Vater ſeine eigene Leute. Es ſchämen ſich auch offt / die etwas erbahren Chriſtinnen / denen Juden Bier über die Gaſſen zu holen / und alſo gehen ſie nur zu dem Wirth / und ſagen ihm / er ſolle da oder dorthin Bier ſchicken.

Wegen des Juden Weins iſt zu mercken / daß / weilen / wie bewuſt / es dieſe Beſchaffenheit damit hat / daß ein Chriſt ein Gefäß / ſo von ſelbigen angefüllet / nicht anrühren darff / und aber doch einer Jüdiſchen Perſohn / denſelben an einen offenen Ort zu tragen nicht erlaubet iſt / man demnach dem Chriſten ein doppeltes Geſchirr gebe / als etwan eine Kanne / in einen mit ſeiner Stürtze bedeckten Hafen / damit auf dieſe Weiſe / von dem Jüdiſchen Wirth / der Wein in die Kanne möge geſchencket / und durch Behelff des doppelten Geſchirrs / ſonder Berührung / von dem Chriſten über die Gaſſe getragen werden. Es mag einen billig befremden / daß ein gekälterter coſcherer Wein verunheiliget wird / und ferners nicht genoſſen werden kan / ſo bald ein Chriſte das Gefäß / worinnen der Wein enthalten / mit ſeiner Hand berühret. Noch ein gröſſer Wunder aber iſt ſchier / daß deſſen Urſache dem Chriſtian Gerſon, der ſonſt ſo viel gilt / verborgen geweſen / und daß er im 22. Cap. ſeines Talmuds geſchrieben: Den Wein den die Juden trincken / muß kein Chriſte / ſondern ein Jude gekältert haben / auch muß ihn kein Chriſt angerühret haben / und das darum / weil an den Moſel-Strom und etlichen andern Päpſtiſchen Landen der Gebrauch iſt / daß der Prieſter Jährlich auf einen gewiſſen Tag / einen Segen über einen Trunck neuen Wein ſpricht / und derſelbe geſegnete Wein darnach in alle Fäſſer gegoſſen wird / damit dann alle dieſelbigen Wein / nach Jüdiſcher Lehre / zu abgöttiſchen Weinen wurden. Es iſt in allen Teutſchen Landen / wie auch in Böhmen und Pohlen / eine durchgehende Sache / daß ein Jude den Wein / ſo ein Chriſte betaſtet / nicht trincken darff / und kan hierzu der Segen / ſo an den Moſel-Strom / über den neuen Wein / und etwan nur in einem einigen Keller geſprochen wird / keinen Anlas geben / denn anders für dieſes mahl zu geſchweigē. Was hat dieſer Segen mit den alten Weinen / und mit denen / ſo an anderwärtigen entferneten Orten wachſen / zu ſchaffen? und wie mag

er

er einen gereichten Jüdiſchen Wein/ der ſchon aus dem Faß gezapffet/und in einen Krug / Kanne oder Glas geſchencket worden / zu Schulden kommen. Ich glaube nicht / daß heutiges Tages ein Jude gefunden werde / der nicht wiſſen ſolte/ daß wegen des Meß-Opffers / als worinnen in der Römiſchen Kirchen der Gottes-Dienſt faſt einig und allein beſtehet / man für den Chriſten-Wein/ den ſie gekältert/oder nur angerühret / einen Abſcheu haben müſſen / und kan in den Jüdiſchen Braut-Spiegel Cap. 67. etwas hiervon geleſen werden. Noch iſt zu erinnern / daß / wenn einem Juden am Schabbas ein Brieff zukommt / weilen man deſſen Inhalt nicht weiß / und etwan gar viel möchte daran gelegen ſeyn / die Schabbas Goia ſolchen annimmt / dem Juden für die Füſſe leget/ hernach aufhebet und darreichet. Der Jude läſſet ſolchen von ihr eröffnen/ und ſich vorhalten / lieſet aber ſelbigen nicht ordentlich von Anfang bis zu Ende / ſondern nur oben hin / und ſo viel/ daß er das nöthigſte daraus erſehen möge. Man hätte ſchier vergeſſen des Pferde-wartens und Kühe-melckens Anregung zu thun/worüber/daß Chriſten darzu gebrauchet werden / man ſonderlich klaget / und das Wehe über die/ ſo hierzu behülfflich ſind/ausſchreyet. Es geſchiehet ihnen aber hierinnen zu viel / dann was das Pferdewarten betrifft/ iſt zu wiſſen/ daß hiezu nicht leichte ein Chriſt am Schabbas gebrauchet wird / indem die Juden ſelbſten ihre Pferde am Freytage wohl warten ; Und alſo iſt am Schabbas ferner nichts vonnöthen / als daß man ihnen zu Eſſen giebet / und ſie träncket/ welches einem Juden am Schabbas zu thun wohl erlaubet. Das Striegeln/ und in die Schwemme reiten / kan wohl 24. Stunden verſchoben werden. Wegen des Kühe-melckens ſind die Juden ſelbſten zweyſinnig / und führen ſich nicht überall auf einerley Weiſe auf. An theils Orten glauben ſie/ es ſey unverboten / der Schabbas Goia zu ſagen / daß ſie die Kühe melcken ſolle/ weilen die Verhaltung der Milch dem Viehe wehe thut / und auch Schaden zufügen kan / von welchem ſolches durch Un-Juden am Schabbas zu retten / nicht minder erlaubet ſey / als es durch ſolche / wenn es in eine Grube gefallen / herausgezogen werden mag. Aber an einigen Orten hält man für Unrecht / der Schabbas Goia eine Arbeit zu heiſſen ; Und demnach wird dieſe Vorſichtigkeit gebrauchet: Man ſchencket nemlich der Schabbas Goia am Freytage die Kuhe zu eigen / jedoch mit dem Beding / daß ſie nach dem Schabbas wieder zurück geſchencket werde; Derowegen melcket die Schabbas Goia am Schabbas ihre eigene Kuhe/ ſtellet aber ſolche dem Juden nach dem Schabbas wieder in ſeine Gewalt/ und verkauffet ihm zugleich die ausgemolckene Milch um einen Heller oder Pfenning.

Das Oſter-Feſt bey denen Juden/ wird folgender geſtalt gefeyret:

Es bringen nemlich die Reichſten unter ihnen dreyßig Tage zu mit einer Vorbereitung / und mit Kauffung des allerreineſten Weitzens zu ihrem ungeſäureten Brod / womit ſie auch die Armen / ſo es nicht bezahlen können/ verſorgen. Ihre Erſtgebohrnen alleln/ faſten am vorhergehenden Abend. Der Sabbath/ ſo eben vor dem Oſter-Feſt einfält / iſt bey ihnen hochheilig: Am ſelbigen halten ſie lange Predigten/ vom Oſter-Feſt und deſſen Gebrauch: Dieſen nennen ſie den groſſen Sabbath. Sie ſind ſehr fleißig und ſorgfältig in Reinigung ihrer Häuſer / und Waſchung ihres Haußgeräths / 3. Tage vor Oſtern/ und bekümmern ſich mit den Phariſäern vielmehr / die Becher und Schüſſeln auswendig zu reinigen/ als den Raub und Fraß/ der inwendig iſt / weg zu thun. In der Nacht vor Oſtern bemühen ſie ſich ſehr / alles geſäurte Brod/ ſo in ihren Häuſern iſt / hinaus zu ſchaffen. Sie durchſuchen mit Wachs-Kertzen / und ſegen aus alle Winckel und Mäuſelöcher / um der Krömlein oder Broſamen willen; Wo ſie keine finden/ werffen ſie mit Willen was dahinein/ damit ſie nicht umſonſt gebetet und gearbeitet haben. Alle Brocken aber die ſie finden/ verwahren ſie ſorgfältig bis auf den nächſten Tag / und verbrennen ſie alsdenn. Sie ſind ſehr bekümmert im Mahlen / Kneten und Backen des ungeſäuerten Brods. Das Korn muß dreymahl gemahlen ſeyn / ehe es gebacken wird. Der Mühlſtein wird geſaubert von allen vorigen Mehl / desgleichen auch der Kaſten/ darinn es gethan wird. Das Waſſer / ſo man darzu gebrauchet/ muß geholet werden in conſecrirten oder geheiligten Gefäſſen/ mit der Sonnen Untergang zugedecket / und muß der Hauß-Herr ſelbſt das Waſſer ſchöpffen. Die Form und Geſtalt ihres ungeſäuerten Kuchen / iſt rund und löcherlicht / um ihn Lufft zu geben / damit er nicht aufſchwelle. Es iſt ſonſt nichts in das Mehl zu thun vergönnet / denn Waſſer. Um 10. oder 11. Uhr halten ſie ihr Mittags-Mahl / aber mäßiglich/ auf daß ſie mit deſto gröſſerm Appetit des Abends ihr ungeſäuert Brod eſſen mögen. Vorhin aber gehen ſie in ihre Schulen / alwo ſie ſingen und beten; allein die Weiber bleiben daheim / um die Tafel zu decken / die Wände mit Tapeten zu behängen / dem Credentz-Tiſch mit Gülden- und Silber-Geſchirr / und andern köſtlichen Sachen zu zieren / damit man es ſehe / und ſich dabey erinnere des Reichthums / der im Tempel geweſen / ehe er beraubet und zerſtöret worden. Ein jedweder Hauß-Vater / wo er reich iſt / hat ſeinen prächtigen Stuhl / worauf er ſitzet wie ein Printz; Anzudeuten / daß ſie nunmehr erlöſet ſeyn von der Egyptiſchen Dienſtbarkeit. Die/ ſo von geringen oder kleinen Mitteln ſeyn / ſitzen auch ſehr höfflich auf ihren Stühlen.

Das

Das Eſſen des Oſterlammes geſchiehet folgender geſtalt:

Wenn es anfänget finſter zu werden / lauffen ſie aus den Schulen nach Hauſe / alda wird eine Schüſſel aufgedecket / worinnen drey Kuchen ſeyn / von welchen der oberſte / den hohen Prieſter / der mittelſte den Leviten / und der unterſte das Volck Iſrael bedeutet. In eine andere Schüſſel iſt ein Gebratenes von Lamm / und ein hartes Ey. Auch iſt da eine Schüſſel mit dicken Brey / zugerichtet von mancherley Gewächſen / mit Wein begoſſen / und fürnemlich mit Canehl gewürtzet / vor Augen ſtellend / daß Stroh und die Ziegel-Steine in Egypten. In einer andern Schüſſel iſt Lattich / Portulac / Kappers / Rettich und dergleichen Gewächs / ſamt noch andern Schüſſeln voll Eßig. Anzudeuten / die ſauren und bittern Kräuter / ſo weiland nebenſt dem Oſterlamm gegeſſen worden. Ein jeglicher hat ſeinen Trunck Weins. Der mittelſte Kuchen wird in zwey Stücke gebrochen / deren eines der Hauß-Vater in eine Serviet verbirget. Zu bezeichnen / wie die Iſraelîten mit ihren ungeſäuerten Brod aus Egypten geflohen. Darnach / wenn ſie das andere Stück dieſes Kuchen angreiffen / ſagen ſie: Alſo war das Brod des Elendes / welches unſere Väter in Egypten aſſen. Nun ſind wir hier / im nächſten Jahr werden wir in Canaan ſeyn / denn wird die Schüſſel mit den Kuchen vom Tiſche genommen / und zu den Kindern gebracht / damit ſelbige mögen fragen: was das ſey / wie man lieſet Exod. 12. v. 26. 27. Wenn die Kuchen wieder niedergeſetzet ſeyn / ſingen ſie einen Lob-Geſang von ihrer Erlöſung / und trincken einander ein Glas Wein herum / und lehnen ſich auf ihren Stühlen / wie die Printzen thun; Darauf werden etliche von den Kuchen gegeſſen / mit Danckſagung / und etliche von den Erd-Gewächſen oder Kräutern in den Brey getaucher. Und zuletzt wird auch der dritte Kuchen gebrochen / und mit etlichen Kräutern gegeſſen.

Es gebrauchen aber die Juden zu ihren Paſcha oder Oſter-Feſte 8. Tage / wovon die zweenen erſten / und zweene letzten gar mit groſſen Ceremonien gefeyert werden; die andern vier aber nur halbe Feyertage ſeyn. Alle ſolche Zeit über / eſſen und trincken ſie überflüßig bis zur Mitternacht. Inſonderheit trincken ſie zween conſecrirte Becher mit Wein aus / zuerſt vor dem Eſſen / hernach unter oder nach dem Eſſen. Bey jeden Becher wird geſprochen ein Gebet / und bey dem letzten ein Fluch wider die Chriſten. In ihrer Abend-Mahlzeit verzehren ſie die andere Helffte des Kuchens / und laſſen den gantzen Tag und Nacht ihre Thüren und Pforten offen ſtehen / weil ſie ihnen einbilden / daß ſie alsdenn wider alle Gefahr beſchützet und beſchirmet ſeyn / und weil ſie ſich in Bereitſchafft befinden / Eliam zu empfangen / deſſen

Wiederkunfft ſie zu ſolcher Zeit erwarten. In währenden dieſem Tage verzehren ſie alle drey Kuchen / wovon zuvor geredet worden / und haben mancherley Diſputiren von dem Wercke / das zu der Zeit füglich mag gethan werden / voll lächerlicher Scharffſinnigkeit. Wo ſie in währender dieſer Zeit / Sauerteig in ihren Häuſern finden / rühren ſie ſolches nicht an / ſondern bedecken es / bis ſie es verbrennen. Und weil ſie eigentlich nicht wiſſen / welches der rechte 14. Tag des Monden ſey / an welchen ſie ihre Paſcha anfangen müſſen / begehen ſie den andern Tag ja ſo hoch feyerlich als den erſten. Weil ſie auch den rechten ſiebenden Tag nicht wiſſen / feyren ſie / damit ſie nicht fehlen / auch den 8. Tag / nach welchen ſie wiederum Sauerteig in ihre Häuſer bringen; Hernach faſten die Männer dreymahl / um ihre Unmäßigkeit / ſo das Feſt über fürgegangen / zu verſöhnen; und innerhalb 30 Tagen ſtellen ſie weder Hochzeit noch Bad an / laſſen auch das Haar nicht beſcheeren / darum / weil Rabbi Akibha alle ſeine Jünger / deren 80000. geweſen / zwiſchen Oſtern und Pfingſten / durch den Tod verlohren. Wie es mit dem Eſſen des Oſterlammes im Alten Teſtamente zugegangen / vide unter dem Worte Oſterlamm.

An ihren Pfingſt-Feſt beſtreuen ſie ihre Häuſer / Schulen und Gaſſen mit Gras / beſetzen ihre Fenſtern mit grünen Zweigen / und tragen um ihre Häupter grüne Kräntze. Anzuzeigen / daß alle Oerter um den Berg Sinai herum grün geweſen / da ſie das Geſetze empfangen. Sie eſſen an dieſem Tage alleſamt weiſſe Milch-Speiſe. Anzudeuten / daß das Geſetze weiß und ſüß ſey. Sie machen einen Kuchen oder Paſtete / darinnen ſieben Kuchen ſeyn. Abzubilden die ſieben Himmel / dahin GOtt vom Berge Sinai aufgefahren.

Ihre Neumonden ſind bey ihnen nur halbe Feſt-Tage / denn des Morgens gehen ſie nach ihren Schulen / und die übrige Zeit des Tages / bringen ſie mit Eſſen / Trincken und Spielen zu. Am Tage für dem Neumond pflegen ſie zu faſten. Wenn ſie demſelben Neumond allererſt ſehen / ſprechen ſie einen Segen / und ſpringen dreymahl nach ihm zu / wünſchend / daß ihre Feinde ihnen nicht näher kommen möchten / ſie zu beſchädigen. Die Weiber haben mehr Fug und Urſache dieſen Tag heilig zu halten / denn die Männer / weil ſie nicht wollen fahren laſſen die Ohren-Ringe und Kleinodien / zu Verfertigung des güldenen Kalbes / gar gerne aber ſelbige fahren lieſſen zu Erbauung des Tempels. Sie bringen eine lächerliche Urſache für / warum an jeden Neumond Opffer zu thun befohlen worden / weil / ſagen ſie / der Mond im Anfange wider GOtt gemurret / darum er ihm das Licht genommen / und Opffer angeordnet / um ſeine Miſſethat zu verſöhnen.

Des Abends vor ihrem Verſöhnungs-Feſte/ ſo nimmt der Jüdiſche Hauß-Vater einen lebendigen Hahn/ und ſpricht aus dem 107. Pſalm vom 10. bis 17. Vers; wie auch die Worte aus dem 33. Capitel des Hiobs am 23. Vers/bis auf die Worte: Ich habe eine Erlöſung fundē; Damit ſchläget er ſeinen Hahn ihm ſelbſten dreymahl um den Kopff herum/und ſagt: Dieſer Hahn fahre für mich: Dieſer komme an meine ſtat: Dieſer ſey meine Verſöhnung: Dieſer Hahn ſoll für mich in den Tod gehen/ und ich in ein gutes Leben/ mit allem Volcke Iſrael. Dieſes thut er dreymahl: 1. Für ſich. 2. Für ſeine Kinder. 3. Für die Fremden/ die in ſeinem Hauſe ſind. (dergleichen thut auch die Hauß-Mutter mit der Hennē/ eben als ob der Hohe-Prieſter die Verſöhnung weiland auch ſo gemachet hätte/ Levit. 16. v. 17.) Darnach ſchlachtet er den Hahn/ und ziehet ihm erſt die Haut am Halſe zuſammen/ gedencket dabey/ wie er ſelbſt ſchuldig wäre/ daß man ihn würgete; Schneidet ihm darnach mit einen Meſſer die Kähle ab; gedencket abermahl dabey/ daß er ſelbſt ſchuldig wäre/ daß man ihm mit einem Schwerdt richtete. Wirfft ihm darauf aus der Hand/ ſtarck wider die Erde. Zum Zeichen/ daß er ſelbſt verdienet hätte/ daß man ihm ſteinigte. Zuletzt ſänget und bratet er ihn; Zur Gedächtniß/ daß er ſelbſt ſchuldig und würdig ſey/ mit Feuer verbrannt zu werden. Und dieſe viererley Tode ſoll der Hahn für den Juden leiden/ und weil/ wie etliche vorgeben/ die Sünde vielmehr ein innerliches als äuſſerliches Ding iſt/ alſo ſtecke nun auch die Sünde auf dem Eingeweyde des Hahns. Darum wird ſolches gemeiniglich auf das Dach vom Hauſe geworffen/ auf daß die Raben ſolches mit des Juden Sünde hinweg tragen/ wie weiland der Bock des Alten Teſtaments die Sünde des Volcks in die Wüſten tragen muſte. Margarita berichtet/ daß mancher Chriſt ſey aus Einfalt/ und der Jüden Boßheit/ ſtat des Hahns zu der Capora oder Verſöhnung/ um ein gewiſſes Geld gemietet worden/ des Jüden Sünde auf ſich zu nehmen.

An ihren Purims-Feſt werden zwey Tage zugebracht mit Singen/ Spielen/ Eſſen und Trincken. Die Männer tragen Weiber-Kleider/ und die Weiber Manns-Kleider/ wider das Geſetz GOttes/ welches ſie vermeynen/ daß ſie es zu dieſer Freuden-Zeit wohl übertreten dürfften. Und damit auch die Armen frölich ſeyn mögen/ verſorgen reiche Leute dieſelbe mit Speiſe und Tranck. Alſo beſchlieſſen ſie mit dieſer üppigen Bachus-Freude ihre Jährliche Feſte/ denn dieſes iſt das letzte im Jahr/ und haben ſie kein anderes mehr zwiſchen dieſem und dem Oſter-Feſte.

Bey allen dieſen jetzt-erzehlten Schwelgen und Praſſen der Juden/ halten ſie doch auch einige/ und zwar 4. groſſe

als die Erlösung aus der Egyptischen Dienstbarkeit/ oder von der Tyranney Hamans. Das einige Fasten/ so GOtt befohlen hatte/ war/ welches geschahe am Tage der Versöhnung. Die andern Fast-Tage wurden von Königen eingesetzet/ bey sonderbahren Gelegenheiten/ wie die Fasten/ so von Josaphat, Jojakim, und andern Königen verordnet worden. Noch haben sie unterschiedene besondere Fest-Tage/ wegen etlicher sonderbahren Zufälle; Es ist aber ihr Fasten eine Enthaltung von aller Speise und Tranck/ bis auf den Abend/ da die Sterne gesehen werden.

Nachdem wir nun der unflätigen und Abergläubischen Juden ihre Speis-Arten besehen; So ist denen Christen/ und sonderlich denjenigen/ welchen die Ehre ihres Heylandes (die von dieser halsstarrigen Nation täglich gelästert wird) nicht recht zu Hertzen gehet/ und denen es gleich viel ist/ ob sie mit denen Juden/ oder die Juden mit ihnen essen/ imgleichen auch der Obrigkeit/ welche bis anhero denen Juden das Frey-Schlachten und den Victualien-Handel gestattet/ zur Nachricht hieher zu setzen/ was der Author des Jüdischen Schlangen-Balgs im eilfften Capitel schreibet/ wie nemlich die Juden uns um Fleisch/ Wein und Milch betriegen. Es lauten aber seine Worte hiervon an besagtem Orte/ als folget:

Noch ein Stück der Feindschafft/ die sie gegen Christo und den Seinigen tragen/ ist hier zu sehen/ weilen die GOttes-Schänder keine Wein mit den Christen trincken wollen; Dann/ weil ins gemein bey uns der St. Johannis-Segen über den Wein gesprochen/ und auch offtmahls die andere Weine darmit vermischet werden/ so sprechen sie: Es sey in ihrem Gesetze verbohten/ sie müssen nur lauter Vorschutz saufen. Diese GOttes-Schänder/ Blut-Zapfen und Werck-Zeuge des Teufels/ durch welche uns der Teufel die Augen und Vernunfft blendet/ daß wir nicht sehen noch mercken die grosse GOttes-Lästerung und Zauberey/ wie sie uns um das Unsrige lästerlich betriegen. Siehe! die GOttes-Ehr-Schänder kommen zu uns/ haben nichts/ und betriegen uns um unser eigen Geld/ beschneiden uns mit unserm eigenen Messer/ und betriegen uns um unser Haab und Gut/ und nicht allein uns Gut/ sondern auch um den Wein/ daß wir ihnen den Vorschutz lassen müssen/ und vor uns den Nachdruck behalten/ den sie nicht mögen. Ja/ sie haben uns eingenommen/ und uns weißgemacht/ daß sie die Milch mit dem Rohm davon tragen/ und wir Christen selbige ohne Rohm essen müssen. Sie haben es dahin gebracht durch ihren Betrug/ daß wir ihre mißrathene Ochsen und Vieh fressen müssen/ die sie doch für schlimm halten/ verspeyen und verfluchen/ auch nach ihrer Art geschändet/ gesudelt und

verhudelt haben; Solches mißrathene Fleiſch verfluchen Jung und Alt im Hauſe / und Speyen aus darüber. Dann ſie haltens für ein groſſes Unglück / wann ihnen ein Ochs mißräth / und dieſes Fleiſch / welches ſie nicht mögen / verfluchen u. verſpeyen ſie / daß es nicht genug verſchäumen kan / wann mans kochet. Uber das freſſen ſie auch kein Hinter-Viertel / weder von Rindern noch Kälbern / dieſes verſpeyen ſie auch / hangens dann uns an / und vermeynen uns dadurch Glück und Segen zu nehmen / und uns einmahl gar auszurotten. Zu erbarmen iſt es / daß durch des Teufels Liſt und Betrug / die wir doch Chriſtum bekennen / dieſe GOttes-Schänder leyden / und ihr läſterlich verſpeytes und verfluchtes Fleiſch ſo offt freſſen müſſen / welches ſie offtmahls beſeichet / gehudelt und verhudelt haben / nach ihrem Brauch / den GOtt mit ihnen verworffen hat / als einen Greuel. Dieſes iſt wohl eine Schmach im Himmel / daß ſein auserwähltes Volck von den Schändern ſeines Nahmens alſo leyden muß / welche Schmach GOtt der HErr von deren Obrigkeiten Händen einmahl fodern wird / die ſolches wiſſen und leyden / und ſein Wort krafftlos machen / ſolche Blut-Zapffen GOtt zuwider und Trutz aus der Dienſtbarkeit nehmen / und in alle Freyheit ſetzen / um eines ſchändlichen Gewinns willen / welchen ſie mit ihnen treiben. Wann ein Jude mit einem Chriſten Bier trincket aus einem Krug oder Kannen / und er nicht mehr trincken will / ſo nimmt er das Maul voll / und läſts ſamt ſeinen Geifer wieder in die Kanne lauffen; Dann meynet der Chriſt / er habe getruncken / und ſäufft denn des Juden Maul-Geſpühle mit dem Geifer aus. Eine ſolche angebohrne Feindſchafft haben ſie wider uns.

Axtelmeyer in ſeinem Natur-Licht ſchreibet von dieſer Materia pag. 115. ferner / als folget:

Von Eß-Waaren wird niemand von denen Juden etwas kauffen oder nehmen / der ihre Sauerey und Schelmerey kennet; Ihr Zimmet iſt ausgezogen / und hat die Rinde den bloſſen Geruch / indem ſie ſolche zwiſchen gerechten Zimmet legen / damit ſie den Geruch anziehet. Sie ſammlen die in denen Speiſen gebrauchte Negelein / ſchwellen ſie wiederum auf / trocknen ſie an der Lufft / und verkauffen ſie für friſche.

Die Citronen / Limonen und Pomerantzen wiſſen ſie Meiſterlich von ihrem Safft zu leeren / und hernach wiederum mit Eßig einzuſchwellen / nachdem ſie ſolche verkauffen.

Sie ſammlen das Baum-Oehl / worinnen krätzige / ſcharbockiſche / mit Frantzoſen behaffte / oder auſſätzige Leute gebadet haben / und verkauffen es denen Chriſten; Wie in einem Cloſter geſchehen iſt / in welchem faſt alle Geiſtliche geſtorben waren.

Sie zerſchroten ſowol einen hinge-

falle-

fallenen Ochſen / eine verreckte Kuhe / und ander Aaß / als ein friſch Fleiſch / und verkauffen es denen Chriſten ; Alſo auch Cerbelat-Würſte von verreckten Roſſen und Eſeln gemachet. So gehet es auch mit vielen andern Sachen mehr.

Gnade GOtt demjenigen / welcher Artzney-Sachen von ihnen nimmt / indem ſie quid pro quo hergeben / und die Medicin mit andern Sachen / wann ſie die rechten nicht haben / verfälſchen. Ich habe einen Juden geſehen einführen / der verkauffte für guten Theriac das Stercus humanum, mit faulen Birnen vermiſcht / und mit ein wenig Theriac, zum Geruch ausgeſchmieret.

Kurtz um / die Chriſten ſollen ſich für der gottloſen Juden Speiſe / Tranck und Artzeneyen hüten / dann nicht leicht zu glauben iſt / welche Sauereyen ſie unter das Getränckе / von was Gattung es auch ſey / vermiſchen. Dann der Jud iſt von der Gebuhrt an ein eingefleiſchter Teufel wider die Chriſten / wider welchen er mit aller erdencklichen Marter und erſinnlichen Grauſamkeit würde wüten / wann er deſſen Meiſter ſeyn könte ; Wie die an etlichen Chriſten-Kindern practicirte Meiſter-Stücke / die man in denen Geſchicht-Beſchreibungen findet / gantz klar und unſtreitig ausweiſen.

Das neulich zu Königsberg in Preuſſen gedruckte Buch / das entdeckte Judenthum genannt / hat in dem 12ten Capitel des andern Theils von der Juden Speiſe und Tranck / auch was ſie von der Chriſten Speiſe und Tranck halten ? ob ihnen erlaubet ſey / mit einem Chriſten zu eſſen ? ob man recht thue / daß man von den Juden-Metzgern Fleiſch kauffe ? und endlich / ob die Juden einen Chriſten zu Gaſte laden dürffen ? kürtzlich Folgendes :

Weil die Chriſten von denen Juden vor unreine / und von dem Teufel herrührende Menſchen gehalten werden / als ſtehet leicht zu erachten / was ſie von der Chriſten Speiſe und Tranck halten. Und zwar erſtlich / was das Brod anbelanget / ſo iſt ihnen von ihren Rabbinen verbohten / der Gojim oder Chriſte Brod zu eſſen / auch wegen der Befreundung / weil im 5 B. Moſis am 7. Cap. im 3. Vers ſtünde : Du ſolt dich mit ihnen nicht befreunden ; Einige aber machen es leichter / und geſtatten / daß man von einem Chriſtlichen Becker in einen Ort kauffe / da kein Iſraelitiſcher Becker iſt / dieweil es eine Zeit der Noht iſt. Was aber der Haus Leute Brod angehet / welches nicht die Becker / ſondern andere Leute in ihren Häuſern backen / ſo iſt keiner / der es leicht mache / und zu kauffen erlaube / damit man nicht dadurch veranlaſſet werde / mit ihnen zu eſſen ; Wiewohl auch ein und anderer Rabbin in dieſem Fall eine Limitation gemacht / andere hingegen die Sache ſchwerer machen / und ſagen : Daß man lieber drey Tage ohne Eſſen bleiben ſoll / ehe

man das Haus-Manns-Brod eſſen möge; Nach drey Tagen aber ſey es erlaubt/ damit der Menſch nicht Hunger ſterbe. Alſo auch ſeynd der Gojim übrige gekochte Dinge verbohten/ wann ſie auch ſchon in eines Iſraeliten Haus ſeyn.

Was das von denen Chriſten geſchlachtete Fleiſch betrifft/ halten es die Juden vor ein Aaß/ welches ihnen zu eſſen verboten iſt/ wie hiervon ein mehrers unter dem Wort **Aaß** angeführet worden. Die Straffe/ die ein Jude/ der ein ſolches ihrer Meynung nach geachtetes Aaß iſſet/ leiden ſoll/ determiniren ihre Rabbinen folgender geſtalt: Wer von einem Aaß entweder freywillig oder aus Zwang iſſet/ der wird durch eine Plage gerichtet/ und führet ſeine Seele in einen Hund/ welcher Aaß iſſet.

Gleicher geſtalt urtheilen ſie von dem Eſſen der unreinen Thiere/ und ſagen: Daß ſolche das Hertz verſtopfen/ die reine Seele verfinſtern/ und den Verſtand verwirren; Indem der unreinen Thiere Geiſter von denen Teufeln/ die in der Lufft herum fahren/ herkämen.

Wegen des Verbohts des Schweinen-Fleiſches/ ſiehe unter dem Wort **Schwein**.

Von der Chriſten ihrem Eſſen unreiner Thiere/ urtheilen ſie folgender geſtalt: Die Enthaltung von einer Speiſe geſchiehet aus zwo Urſachen/ entweder dieweil ſie zu herrlich und fürtreflich iſt/ derjenige aber/ der ſie eſſen ſolte/ ein geringer Menſch iſt/ oder aber/ dieweil ſie gering und verachtet iſt/ und der Menſch/ der ſie eſſen ſolte/ zu ſtattlich und fürnehm darzu iſt. Nun aber können die Chriſten nicht ſagen/ daß dieſelbige verbohtene Thiere/ wegen ihrer Fürtreflichkeit/ uns/ um unſerer Geringheit halben/ verbohten ſeyn; Dann die Schrifft zwinget ſie das Gegentheil zu ſagen/ daß ſie wegen ihrer Unreinigkeit und unſerer Heiligkeit uns verbohten ſeyn. Wann dem alſo iſt/ ſo ſeynd ihnen die unreinen Thiere wegen ihrer Geringheit (indem ſie ſchlechte und geringe Leute ſeyn) zu eſſen erlaubet/ gleichwie die Schrifft ſaget/ wann ſie Levit. 11. v. 4. ſpricht: Das ſoll euch unrein ſeyn; Das iſt: Euch ſollen ſie (nemlich die verbohtenen Thiere) unrein ſeyn/ dieweil ihr heilig ſeyd/ aber den Völckern der Welt ſeynd ſie nicht unrein/ dieweil in denſelben keine Heiligkeit iſt. &c. Ferner lehren die Rabbinen, daß den Chriſten alle Speiſen zu eſſen erlaubet ſeyn/ weil ſie zur Höllen von GOtt verordnet ſeynd/ wie in dem vierten Capitel dieſes zweyten Theils pag. 254. und 255. iſt angezeiget worden.

Was die Rabbinen vom Blut-Eſſen vor abgeſchmacke Meynung haben/ ſolches iſt unter dem Wort **Blut** beſchrieben.

Das Wein-Trincken betreffend/ ſo iſt es den Juden verbohten/ von der Chriſten und auch anderer Völcker ihren

ihren Wein zu trincken; Denn Rabbi Moſche ſchribet: Die Chriſten/ wären abgöttiſche Leute / und daher verbohten / ihren Wein zu trincken/ aber nutzen konte man wohl damit ſchaffen / das iſt/ ſolchen an Schuld annehmen. Es nennen aber die Juden allen Wein der Chriſten Jen néſech, das iſt Opfer-Wein / oder auch nur neſech, wiewol er keinen Abgott geopfert wird. In den Capiteln des Rabbi Elieſers wird von dem Verbot/ daß man nicht von der Gojim Wein trincken ſoll/ folgendes geleſen:

Der Rabbi Elieſer Hammodai ſpricht: Der Pinehas ſey geſtanden/ als er den Simri, den Sohn Salu, und die Casbi, die Tochter Zur, wegen der Hurerey erſtochen hatte / und habe durch einen Bann denen Iſraeliten bey dem Geheimniß des Schem Hamphoraſch, und bey der Schrifft/ welche auf die Tafeln iſt geſchrieben worden/ unter dem Bann des oberſten Gerichts-Hauſes verbohten / daß kein Iſraeliter von der Gojim Wein / ſondern nur von dem / der mit ihren nemlich der Iſraeliten Füſſen getreten worden/ trincken ſolle/ wie Ezech. 34. v. 19. geſagt wird: Ihr meine Schaafe ſollet weyden/ was eure Füſſe treten/ und trincken / was eure Füſſe treten; Dann / aller Wein der Gojim reitzet zur Abgötterey/ welche von dem Erſtlinge ihres Moſts zur Abgötterey und Hurerey nehmen / wie Hoſea am 4. v. 11. geſagt wird: Hurerey und Wein und Moſt nehmen das Hertz weg.

Daß es auch von denen Juden vor eine Sünde gehalten werde / von der Chriſten Wein zu trincken / ſolches iſt aus ihrem Gebet-Buch der dicken Tephilla fol. 36. col. 1. unter dem Titul Schacharith, woſelbſt der Jude ſeine Beicht abſtatten muß / in folgenden Worten zu leſen: Ich habe jen néſech getruncken; Worauf ihm hernach die Straffe dictiret wird / daß er 73. mahl faſten muß/ nach der Zahl des Worts jajin, welches Wein heiſſet/ und ſeinen 3. Buchſtaben / welches zuſammen 73. machet.

Von dem Verbot / daß die Juden von der Chriſten/ und andern Völcker ihren Wein nicht trincken dörffen/ ſtehet in den Buch Caphthor Upherách fol. 121. folgende lächerliche Geſchichte:

Es hat ſich zugetragen/ daß ein groſſer/ aber an den Wercken böſer König/ Nahmens Pirgandicus, welcher unter den gantzen Climate, das iſt / einer gewiſſen Austheilung des Himmels herrſchte / ſich berathſchlagte / daß er alle ſeine Weiſen und Aelteſten zu ſich kommen lieſſe/ und er ließ auch eilff vornehme Weiſe von unſern Volck berufen / daß ſie vor ihm kommen ſolten. Als ſie nun zu ihm gekommen waren/ ſtund er auf ſeine Füſſe / ſamt den Aelteſten die bey ihm waren / und empfing dieſelbe mit Ehrerbietung / da ſie noch einen Bogen-Schuß weit von ſeinen Ort waren; Die Iſraeliten aber/ nemlich die gemeldete eilff Weiſen / ver-

wunderten ſich über die Ehre / die er ihnen anthat / dann ſie waren derſelben nicht gewohnet; Und er ſprach zu ihnen / ich liebe euch wie meinen Aug-Apffel / und will / daß ihr an meinen Tiſch eſſen ſollet / erwehlet euch eines von dreyen Dingen die ich euch vorſchlage / das euch am beſten gefällt / eines verlange ich von euch / entweder daß ihr geſottenes und gewürtztes Schweinen-Fleiſch eſſet / welches bey euch eine Sünde iſt / oder durch eine Ubertretung und Betrug Heydniſche Weiber berühret / oder Wein / der néſech iſt / und von meinen rothen Wein trincket / welcher meine Ehre iſt / und mein Hertz aufrichtet / alsdann werde ich wiſſen / ob ich bey euch Gunſt gefunden habe / und will euch Gutes thun; Da ſtund ein vornehmer Weiſer von unſeren Volck / welcher ein Auserleſener von unſern wackern Leuten war / auf ſeine Füſſe und weinete / und fiel nieder auf ſein Angeſicht / und ſprach: O unſer Herr und mächtiger König / gebet uns drey Tage Zeit / ſo wollen wir in den Büchern die Worte der Weiſen nachſuchen / und ſehen / welches von ſolchen dreyen Dingen uns am beſten anſtehen werde / ob ein Glied von einen lebendigen Thier / (das iſt die Heydniſche Weibs-Perſohnen) oder der Wein / oder das Schweinen-Fleiſch uns gefallen werde. Hierauf ſagte der König; Ich willfahre euch darinnen / thut was ihr gut befindet. Da verſammleten ſich die Weiſen / und klagten einander das Leid mit betrübten Hertzen / und rufften einander zu: Gebet einen Rath / ob wir das Schweinen-Fleiſch oder den Wein / oder die Weiber erwehlen ſollen / dann die Zeit iſt geſchwinde verfloſſen / daß wir uns erklären ſollen; Und ſie verwurffen das Schweinen-Fleiſch und die Weiber / dann es iſt eine Sünde / welche vor dem Richter gehöret / daß ſie von denſelben geſtraffet werden / wann man das Schweinen-Fleiſch iſſet / oder bey Heydniſchen Weibern lieget / und bleibet dieſelbe übrig und drucket; Und ſie erwehleten von des Königs Wein zu trincken / dieweil ſie nemlich die Gojim oder Heyden nicht ſo abgöttiſch ſind / und das Werck ihrer Väter in ihren Händen iſt. Hierauf kahmen ſie zu dem Könige / und ſprachen zu ihm: Herr König! wir haben bey ihm Gnade funden / daß wir ſo hoch geachtet werden / daß er uns zu denen jenigen ſetzen will / die an ſeinem Tiſche ſpeiſen / wir wollen den gantzen Tag und die gantze Nacht der Liebe pflegen / und von ſeinen Wein trincken / denn ſeine Liebe iſt angenehm. Es war aber des gottloſen Königes / und ſeiner Aelteſten Zweck dahin gerichtet / daß ſie machen wolten / daß dieſelben in allen dreyen Stücken anſtoſſen / und ſich verſündigen ſolten; Da ſagte der König / gewißlich / dieſer iſt der Tag / auf welchen ich gewartet habe / und habe ich Verlangen getragen / von euren wohl-ſchmeckenden gekochten Speiſen zu eſſen /

und

und habe ich viel Wein/ welcher dem Gaumen lieblich seyn / und trefflich schmäcken wird / auch süsser als gewürtzter Wein ist. Auf dieses richteten die Weisen dem Könige zu Ehren/ Speisen und wohlschmeckende Dinge von verschiedener Gattungen zu / und setzten sich vor demselben an seinem Tische / nachdem der König und seine Aeltesten sich daran gesetzet hatten. Es hatte aber der König mit List einen runden Tisch machen lassen / welchen man klüglich bewegen/ und nach seinen Gefallen herumdrehen / und wo man hin wolte / denselben wenden könnte; Als sie nun assen und truncken / und gutes Muths waren / offenbahrete ihnen der König die Geheimnisse des Reichs/und die Ursache dessen / dieweil er sie liebte; Und sie assen / und wurden mit ihm truncken. Nachdem aber der König gesehen hatte / daß ihnen durch die Trunckenheit der Verstand verrücket war / drehete er den Tisch herum / und machte / daß die Speisen und die delicate Trachten der weisen Rabbinen vor die Aeltesten / seine Speise aber/ nemlich das Schweinen-Fleisch / vor dieselbige kahm / und sie fülleten ihre Bäuche mit den Schweinen-Fleisch und den Teréfos, das ist/ dem zu essen unerlaubten Fleische / und sie wurden zu Schanden / die Speise der Juden aber verwahrete er auf den folgenden Tag / um dieselbige zu weisen. Am Abend aber ließ er ihnen güldene Bette und Kleider von der feinsten Wolle zubereiten / und einen jeden ein absonderliches Bette geben / und eine Hure an seine Seite legen; Und weil sie der Wein überwältiget hatte / haben sie dieselbige berühret/ und vermeynet/ daß sie ihre Weiber wären. Und der König stund frühe auf / und sprach zu ihnen: Ihr meine lieben Leute/ stehet auf von euren Schlaff / und betet vor euch/ was habet ihr gethan? Habet ihr nicht eine grosse Sünde begangen? Ihr habet mit Hochmuth und frecher Weise Schweinen-Fleisch gegessen: Sehet/ die Speise welche ihr gebracht habet/ ist verwahret / woran ihr sehen könnet/ daß ihr sehr wenig davon gegessen habet / und also Schweinen-Fleisch gegessen haben müsset: So habet ihr auch fremde Ammonitische / Zidonitische/ Hethitische und Hagaritische Weiber beschlaffen. Da sie nun ihre Schande gesehen hatten / erwehleten sie ihnen den Todt / und sturben alle in einem Jahre des schnellen Todes/ wovor uns der barmhertzige GOtt bewahren wolle. Solches alles aber ist ihnen wiederfahren / dieweil sie den Wein zu trincken erwehlet hatten / welcher zu dieser Zeit nach ihren Worten / wegen der Befreundung / damit kein Jude bey einer Heydinn liege / und also mit denen Heyden in Verwandschafft komme / verboten ist / wann es auch schon des Königs Wein wäre / und sie verstehe / die Gojim oder Christen/ oder andere Völcker keine abgöttische Leute wären / so bleibet doch die Schwerigkeit/

keit / das iſt / das ſcharffe Verbot unſerer Weiſen geſegneter Gedächtniß / und die Straffe / welche ſie darauf geſetzet haben / bisher in ihren Ort ſtehen.

Dieſes ſeynd die Worte des Buches Caphthor Uphérach, wodurch die Juden zu verſtehen geben wollen / daß ſie ſich von den Wein der Chriſten / und anderer Völcker enthalten ſollen / weil ſie dadurch in Sünden verfallen können.

Es kan auch ein Chriſt / der Juden Meynung / ihnen ihren cocheren oder reinen Wein / durch Anrührung deſſelben verderben; Alſo / daß ſie hernach nicht mehr davon trincken dörffen / und zwar ſagen ſie / geſchehe ſolches auf verſchiedene Weiſe: Als (1) Wann ein Cutheer oder Chriſt ſeinen Finger auf das Spundloch eines Faſſes / das voll Wein iſt / leget / ſo iſt das gantze Faß voll ihnen zu trincken verboten / vielmehr aber wann er ſeinen Finger hinein in das Hohle des Faſſes ſtecket. (2) Wann er den Spunt in das Faß ſtecket oder in den Loch beweget / oder ſolchen gar herausziehet / welches ohne Bewegung nicht geſchehen kan. (3) Kan auch ein Chriſt einen Juden ſeinen cocheren Wein / den ſolcher in einer Kanne hat / zum trincken untüchtig machen / wann er nur die Kanne anrühret / als wodurch der Wein jain neſech wird / der alsdann einen Chriſten muß gegeben / oder weggegoſſen werden. Wann auch ein Jude mit einen Chriſten Wein trincket / ſo muß allezeit ein Zuber mit Waſſer dabey ſtehen / damit das Glas / ſo offt es der Chriſte ausgetruncken / wieder könne geſchwencket werden; Solte alsdann der Chriſt das Glas nur im geringſten wieder berühren / ſo muß es aufs neue wieder geſchwencket werden. Die Urſache iſt dieſe / weil ſie meynen / die Chriſten haben den Teufel bey ſich / der ſeinen Einfluß in ihre Glieder ſchicke / welchen ſie hernach durch das Anrühren der Kanne mittheilen.

Von der Erfindung des Weins fabuliren ſie / der Satan ſey dem Noah entgegen gekommen / und habe zu ihm geſaget: Wann es dir gefällig iſt / ſo will ich und du den Rebſtock mit einander pflantzen; Als ſich nun Noah das gefallen laſſen / hätte der Teufel ein Schaaff gebracht / und es über den Rebſtock geſchlachtet; hierauf einen Löwen / und folglich ein Schwein / und hatte ſolche gleichfals über den Rebſtock geſchlachtet. Die Bedeutung wäre dieſe: Wann der Menſch einen Becher trincket / ſo iſt er wie ein Schaaff / demüthig und zahm / trincket er zwey / ſo wird er alſobald ſtarck wie ein Löwe / und redet von mächtigen Dingen / und ſpricht: Wer iſt mir gleich? Trincket er aber 3. oder 4. ſo wird er gar ein Schwein / welches ſich im Kothe weltzet. Wie ihnen nun der Chriſten Wein verboten iſt / alſo iſt ihnen auch verboten das jenige zu eſſen / was die Chriſten gekochet haben / wann es auch

ſchon

ſchon in eines Iſraeliten Geſchirr/ und in eines Iſraeliten Hauß gekocher wäre; wie ſie dann auch eben wie das Trincken/ alſo auch das Eſſen beichten und ſagen müſſen: Ich habe von dem Gekochten eines Abgöttiſchen gegeſſen/ ich habe Haußmanns-Brodt oder Käſe eines Abgöttiſchen gegeſſen; Ja es iſt ihnen nicht einmahl erlaubet/ zu einer Mahlzeit eines Chriſten zu gehen/ wann ſie auch gleich ihre eigene Speiſe mitbrächten/ weil ſie ſolches achten/ als wann ſie von den Opffern der Todten gegeſſen hätten/ welches ſie aus den Worten Exodi am 34. v. 15 erzwingen wollen: daß ſie dich nicht laden/ und du von ihren Opffer eſſeſt.

Siehet man alſo hieraus/ daß ein Chriſt nicht ſo viel gewürdiget werde/ daß er an ihrer Seiten ſitzen ſoll/ indem ſie dafür halten/ daß ſie gleich dadurch verunreiniget würden. Dann/ ſagen ihre Rabbinen, ein jeder Jud/ der mit einem Unbeſchnittenen iſſet/ der thut eben ſo als wann er mit einem Hund äſſe; Dann gleichwie ein Hund nicht beſchnitten iſt/ alſo iſt einer der die Vorhaut noch hat/ auch nicht beſchnitten/ und wer einen ſolchen anrühret/ der thut ſo viel/ als wann er einen Todten anrühret/ und ein jeder/ welcher ſich mit ihm badet/ der thut ſo viel/ als wann er ſich mit einem Auſſätzigen badet/ weil die Unbeſchnittene bey ihren Leb-Zeiten gleich als tod/ nach ihrem Tode aber gleich wie das Aaß auf dem Felde ſeyn/ und kommet ihr Gebet nicht vor den heiligen gebenedeyeten GOtt/ und von denenſelben wird Pſalm. 115. v. 17. geſagt: Die Todten loben den HErrn nicht; Woraus man ſehen kan/ was ſchöne Meynungen dieſe verſtockte Nation von uns Chriſten führe.

Eine andere Närriſche Lehre der Juden iſt auch dieſe: Daß ſie meynen/ Speiſe und Tranck werde dadurch verunreiniget/ wann ſolche unter ein Bett hingeſtellet werde/ weil ſich alsdann der böſe Geiſt darüber aufhalte/ wann auch ſchon die Speiſe mit einem eiſern Gefäß zugedecket wäre; Hingegen nehmen ſie dieſe Lehre wider die Chriſten nicht in Acht/ ſondern ſtecken vielmehr/ wie man Exempla davon hat/ das Fleiſch/ welches ſie denen Chriſten verkauffen wollen/ expreſſe vorher unter das Bett/ in der Hoffnung/ der Satan werde es vorher brav durchſudeln.

Was anbelanget/ daß einige Juden die Chriſten bey ſich zu Gaſte laden/ ſo iſt ſolches eben ſo wol wider ihrer Rabbinen Lehre/ als welche ihnen dafür androhen/ daß ihre Kinder ſollen ins Elend kommen/ führende deſſen zum Beweis das Exempel Hiskiæ aus dem Propheten Eſaia am 39. am 7. Vers an/ daß weil Heyden an ſeiner Tafel gegeſſen/ er dadurch verurſachet habe/ daß ſeine Söhne gefangen gen Babel geführet worden.

Von ihren Hochzeiten wollen ſie uns dadurch ausſchlieſſen/ weil Salomon in dem 14ten Cap. am 10. Vers

ſeiner Sprichwörter ſagt: In deine Freude ſoll ſich kein Frembder einmiſchen. Diejenige/ welche die Cabbalam verſtehen/ſetzen gar hinzu: Wann die Teufel ſehen/ daß jemand Frembdes auf der Hochzeit iſt / und ſich frölich macht/ da thun ſie am erſten Schaden.

Wer wolte aber wohl (fährt hier unſer Herr Eiſenmenger in dem andern Theil ſeines entdeckten Judenthums p. 645. fort) auf ſolche Weiſe gerne mit einem Juden eſſen/ und ihm/ ſeiner Meynung nach / Urſach geben/ daß er GOtt die Sünde abbitten müſſe. Es iſt ja kein wüſtes / unflätiges/ unſauberes und ſtinckendes Volck unter der Sonnen / wie die Juden / wie könte man dann einigen Appetit und Luſt haben / etwas in ſeinen Mund zu thun/ das ſolche garſtige Leute in ihren unreinen Händen gehabt / bey deſſen Genieſſung ſie einem aus angebohrnen bittern Haß / den ſie doch heimlich zu verheelen wiſſen / Gifft in den Leib/ und den jähen Tod wünſchen / wie ſolte ein Chriſt einen Juden / der ſein abgeſagter Feind iſt / und alle Tage hoffet/ wann der Meſſias kommt / daß er ihn jämmerlicher und grauſamer Weiſe erwürgen und tödten wolle/ der ihn nur vor einen Hund achtet / und vielfältig verfluchet/ ſo viel würdigen/ daß er mit ihm eſſen möchte. Man pflegt ſich ja jeder Zeit vor ſeinen Feinden zu hüten / wie viel mehr hat dann ein Chriſt Urſach/ſich vor einen Juden/der nächſt dem Teufel ſein ärgſter Feind iſt/zu hüten / daß ihm nichts Böſes von ihme widerfahre / welches gar leicht in Speiſe und Tranck geſchehen kan. Ja/ wie ſolte man mit einem ſo gottloſen und giftigen Maul eſſen und trincken/ welches alle Tage unſern werthеſten Heyland in dem Gebet / welches anfängt: Olénu leschabbéach, zweymahl erſchröcklicher Weiſe ſchmähet und läſtert.

Daher in dem Concilio Agathenſi gar wohl gethan worden/ daß man darinn verbohten / mit denen Juden zu eſſen/ wovon in dem Jure Canonico in dem 2ten Theil der Decreten, in der 28. Cauſa in der 1. Quæſtion cap. 14. ſtehet: Omnes deinceps Clerici ſive Laici Judæorum Convivia evitent, nec eos ad convivium quisquam accipiat, quia cum apud Chriſtianos communibus cibis non utantur, indignum atque ſacrilegum eſt eorum cibos à Chriſtianis ſumi, cum ea quæ, Apoſtolo permittente nos ſumimus ab illis judicentur immunda, ac ſic inferiores incipiant eſſe Chriſtiani quam Judæi, ſi nos quæ ab illis apponuntur, utamur, illi vero à nobis oblata contemnant. Das iſt: Es ſollen hinführo Geiſtliche und Weltliche der Juden Mahlzeit meyden / und niemand dieſelbe zur Mahlzeit nehmen; Dann/ weil ſie nicht bey den Chriſten von einerley Speiſe eſſen / ſo iſt es unrecht / und der heiligen Verordnung nachtheilig/ daß ihre Speiſen von denen

nen Chriſten genoſſen werden ſollen/ indem diejenige Speiſen/ welche wir durch Zulaſſung des Apoſtels eſſen/ von ihnen vor unrein gehalten werden/ und ſolcher geſtalt die Chriſten anfangen/ geringer zu werden als die Juden/ wann wir dasjenige genieſſen/ was von ihnen vorgeſtellet wird/ ſie aber dasjenige verachten/ was von uns angebohten wird.

Folget/ was die Juden von der Mahlzeit fabuliren/ die ihnen künfftig im Paradiß von ihrem Meſſia ſoll gehalten werden:

Hiervon ſchreibet Rabbi Berachia: Der heilige gebenedeyete GOtt wird ins künfftig ſeinen Knechten/ den Gerechten/ (das ſollen ſie/ die Juden/ ſeyn) eine Mahlzeit zurichten/ und ein jeder/ der in dieſer Welt keine Aeſer gegeſſen hat/ wird würdig ſeyn/ dieſelbe in der zukünfftigen Welt zu ſehen. Sie werden keines Balſams noch Gewürtzes vonnöthen haben/ ſondern der Nord- und Süd-Wind werden die wohlriechende Dinge zuſammen kehren/ und werden alle Gewürtze des Paradiſes flieſſen/ und ihren Geruch von ſich geben; Dieſes iſt/ was Cant. am 4. v. 16. geſchrieben ſtehet: Wache auf Nord-Wind/ und komme Süd-Wind/ und wehe durch meinen Garten/ daß ſeine Gewürtze triefen.

Die Speiſen dieſer Mahlzeit ſollen beſtehen in denen beyden groſſen Fiſchen/ welche Leviathan genennet werden; Hierzu ſoll das Weiblein des Leviathans von GOtt von Anfang der Welt her ſchon geſchlachtet/ und eingeſaltzen worden ſeyn. Was aber das Männlein betrifft/ ſoll daſſelbe ins künfftige mit dem groſſen Ochſen kämpfen/ und ſie ſich einander umbringen/ und folglich beyde zur Speiſe dienen; Und zwar werde der Behemoth den Leviathan zwiſchen ſeine Hörner nehmen/ der Leviathan hingegen ihn wieder zwiſchen ſeine Floß-Federn/ und ſie ſich alſo beyde einander umbringen. Dann werden die Gerechten ſagen: Dieſes Schechten oder Schlachten iſt coſcher, und zu eſſen erlaubt; Was aber von dem Leviathan bey der Mahlzeit übrig bleiben wird/ das ſoll auf denen Märckten zu Jeruſalem verkaufft werden/ wie geſchrieben ſtehet beym Hiob am 40. v. 25. Sie werden ihn unter die Kauff-Leute austheilen.

Das zweyte Eſſen wird von dem gedachten groſſen Ochſen/ welcher Schorabbar, das iſt/ der wilde Ochs/ oder auch Behemoth genennet wird/ zugerichtet werden. Von ſolchem ſchreibet Rabbi Elieſer: Am ſechſten Tage hat er (nemlich GOtt) den Behemoth aus der Erden herfürbracht/ welcher auf tauſend Bergen lieget; Er weydet auch alle Tage tauſend Berge ab/ und bey Nacht wachſen ſie von ſich ſelbſt wieder aus/ und ſtehet das Gras wieder da/ als wann er ſie nicht angerühret hätte/ wie Hiob am 40. v. 15. geſagt wird: Die Berge tragen ihm

Futter/ und das Waſſer des Jordans iſt da/ihn zu tränckẽ; wie abermahl in beſagtem Capitel v. 18. geſagt wird: Er läſſet ſich düncken/er wolle den Jordan mit ſeinem Maul ausziehen/ und trincken/und iſt derſelbige zu der Mahlzeit der Gerechten beſtimmet; wie im 14ten Vers geſagt wird: Der ihn gemacht hat/ wird ſein Schwert an ihn ſetzen.

Die dritte Speiſe wird von dem groſſen Vogel Bar Juchneh ſeyn. Hiervon ſchreibet Rabbi Beſchai: Du ſolt wiſſen/ daß/ gleichwie das Manna eine leibliche dauerhaffte Speiſe geweſen iſt/ die von dem höchſten Licht hergekommen/ und denenjenigen/ die das Geſetz empfangen haben/ iſt gegeben worden/ damit ihr Verſtand geläutert werde/ und ihre Begreiffung in der Wiſſenſchafft des gebenedeyten GOttes ſich erheben möge/ alſo werden auch leibliche und dauerhafftige Speiſen ſeyn/ der Fiſch/ welcher Leviathan heiſſet/ und der Vogel/ welcher Bar Juchne (oder auch Sis) genennet wird/ und ſeynd ſie beyde in den fünfften Tag der Erſchaffung der Welt geſchaffen worden. Der Vogel aber wird Bar-Juchne geheiſſen/ weil er zur Mahlzeit der Gerechten (Muchan) das iſt/ zubereitet und verordnet iſt.

Die vierte Speiſe wird in fetten Gänſen beſtehen/ wovon in den Talmud ſtehet: Der Rabba, des Channa Enckel/ hat geſagt: Wir gingen einmahl in einer Wüſten/ und ſahen Gänſe/ welchen ihre Federn wegen ihrer Fettigkeit ausfielen/ und floſſen Ströhme von Fett unter ihnen her; Da ſagte ich zu ihnen: Haben wir einen Theil an euch in der zukünfftigen Welt/ wann der Meſſias ſich offenbahren wird; Da hub eine ihre Flügel auf/ eine andere aber hub ihren Fuß auf/ als wann ſie damit hätten zu verſtehen geben wollen: Dieſes iſt ein Theil in der zukünfftigen Welt.

Was den Wein anbelanget/ welcher bey dieſer Mahlzeit getruncken werden ſoll/ ſo ſoll ſolcher ſehr alt ſeyn. Dann alſo ſpricht der Talmud: Unſere Rabbinen lehren/ der Rabbi habe einsmahl Bauch-Schmertzen gehabt/ und gefraget: Ob jemand wäre/ welcher wiſſe/ ob der Gojim oder Heyden Aepfel-Wein verbohten oder erlaubet ſey zu trincken? Da habe ihm der Rabbi Iſmaël geantwortet: Mein Vater hat auch einmahl Bauch-Schmertzen gehabt/ und als man ihn von dem Goji Aepfel-Wein gebracht/ der 70. Jahr alt geweſen/ iſt er/ ſo bald er davon getruncken/ geſund worden. Dieſer Aepfel-Wein iſt zwar alt geweſen/ aber derjenige Wein/ welchen die Juden zu trincken verhoffen/ ſoll noch viel älter ſeyn/ indem er von Anfang der Welt her gewachſen/ und in ſeinen Trauben/ deren Beere ſo groß als die Wein-Fäſſer ſeyn/ in dem Paradiß verwahret liegt.

Von dieſem Wein ſoll ſchon der Ertz-Vater Iſaac getruncken haben/ als

ihm

ihm ſein Sohn Jacob, den er vor Eſau hielte/ ein Wildpret zugerichtet; Da habe ein Engel von dieſen alten Wein darzu geſchencket.

Die Beſchaffenheit der Mahlzeit ſelbſt/ und was dabey vorgehen wird/ betreffend/ ſo ſchreiben ihre Rabbinen (geſegneter Gedächtniß nach der Jüdiſchen Redens-Art) davon folgender geſtalt: In derſelbigen Stunde werden die Gottloſen vor das Thor des Paradiſes kommen/ und daſelbſt ſtehen/ das Glück der Gerechten anzuſchauen; Einen jeglichen in ſeiner Herrlichkeit/ mit einem Königlichen Kleide/ und einer Königlichen Crone/ und mit einem Königlichen Schmuck von Perlen/ und wie ein König auf ſeinen güldenen Thron ſitzen/ und vor einen jeden einen Tiſch von Perlen/ Agathen und Carbunckeln/ und in eines jeden Hand einen güldenen mit Edelgeſteinen und Perlen beſetzten Becher voll Gewürtz des Lebens/ und alle Ergötzlichkeiten des Paradiſes vor ihnen auf dem Tiſch/ und vor einen jeden drey dienſtbare Engel ſtehen/ die ihnen aufwarten/ und Strahlen der Herrlichkeiten auf ihren Häuptern/ alsdann werden Gewitter und Blitz aus ihrem Munde fahren/ und der Glantz ihrer Angeſichter wird gleichwie der Glantz der Sonnen von einem Ende der Welt bis zum andern gehen; Wie Judicum am 5. v. 31. geſaget wird: Die ihm aber lieb haben/ müſſen ſeyn wie die Sonne aufgehet in ihrer Macht. Die Himmel und aller Himmel Himmel werden auch ihre Thüren eröffnen/ und über dieſelbigen Thau von Gewürtz und reinen Balſam regnen laſſen/ deſſen Geruch von einem Ende der Welt bis zu dem andern gehen wird; Es werden auch tauſend mahl tauſend dienſtbare Engel vor ihnen ſtehen/ und Pfeiffen/ Geigen/ Cymbeln/ und allerhand Muſicaliſche Inſtrumenta in ihren Händen halten/ und bey der Mahlzeit vor denenſelben aufſpielen; Die Sonne und der Mond/ wie auch die Sterne und Planeten/ werden zu GOttes rechten und lincken Seiten vor ihnen mit GOtt hertantzen. Wann nun die Gojim alle dieſe Herrlichkeit und ſolchen Königl. Stand/ auch allen ſolchen Pracht/ und ſolche Ehre ſehen werden/ ſo werden ſie ihre Leibes-Länge bis auf hundert Ellen/ den Gerechten zu Ehren erhöhen/ damit ſie dieſelbige anſehen können/ und werden fragen und ſprechen: Wer ſeynd dieſe/ daß ihnen der heilige und gebenedeyete GOtt ſolche Ehre erweiſet; Da werden die Engel antworten: Es ſeynd das Volck GOttes/ welches in ſeinen Geboten und Geſetzen ſtudiret; worauf die Gottloſen ſprechen werden aus dem 144. (Pſalm. 15. v. Wohl dem Volck/ dem es alſo gehet/ wohl dem Volck/ deſſen GOtt der HErr iſt.

Zuletzt wird man dem Vater Abraham den Becher der Dancksagung geben/ um Danck zu ſagen; Er wird aber ſprechen: Ich will nicht Danck

ſagen / weil der Iſmael von mir herkommen iſt; Dann wird man ihn dem Iſaac geben / der wird auch nicht wollen Danck ſagen / weil er den Eſau gezeuget hat; Hierauf wird man zu den Jacob kommen / der wirds auch nicht thun wollen / weil er zwey Schweſtern geheyrathet. Moſes wird ſagen: Ich bin nicht würdig geweſen / ins gelobte Land zu kommen; Joſua: Ich habe keinen Sohn gezeuget. Endlich wird die Reyhe den König David treffen / der wird ihn annehmen und ſagen aus dem 116. Pſalm. am 13. Vers: Ich will den Becher des Heils aufheben / und den Nahmen des HErrn anruffen.

Jucl-Feſt, vide **Däniſche Mahlzeiten.**

Julepe, Julebus, Julapium, ſind eine Art von Getränck / welches aus einer Vermiſchung des Waſſers / Zuckers und einiger Säffte beſtehet / werden theils geſotten / theils aber auch ungeſotten / nur öffters mit einander zuſammen gegoſſen / wovon jedoch jene ſich länger halten als dieſe. Insgemein aber ſind ſie weit dünner als die gemeinen Säffte / und alſo von ſelbigen dadurch unterſchieden.

Roſen-Julep zu machen:

So ſchneidet von einen guten Theil geſeinter oder rother Roſen das Gelbe unten an denen Blättern ab / zerſtoſſet die ſchöne rothe Blätter in einen Mörſel / damit ſie deſto mehreren Safft geben / füllet dieſe in eine Zinnerne Kanne / drucket ſie etwas feſte auf einander / ſetzet ſie an einen kalten Ort / und laſſet ſie alſo zwey oder drey Tage ſtehen / ſtoſſet ſelbige nach und nach mit ein wenig Roſen-Waſſer in einen ſteinernen Mörſel / füllet das Geſtoſſene in einen Leinenen Sack / und preſſet den Safft heraus / laſſet dieſen wohl verdecket in einen reinen Geſchirr ſich ſelbſt läutern / ſeyhet das Lautere herab / vermiſchet ein jedes halbes Siedlein dieſes lautern Saffres mit einem Pfunde klahr durchgeſiebten Zucker / ſiedet ſolches zuſammen. Wann ihr es wohl verſchäumet / mit ſteten Umrühren zu einer Honig-Dicke eingeſotten / ſo laſſet 3. oder 4. Tropffen von Vitriol-Geiſt darein fallen. Verwahret dieſes zu beliebigen Gebrauch / da ihr dann entweder unter gemeines Brunnen- oder andere deſtillirte Waſſer ſo viel davon ſchütten / und öffters auf- und abgieſſen könnet / als euch ſolches ſo wohl der Farbe als dem Geſchmack nach vergnüget / ſo habet ihr einen ſchönen und delicaten Roſen-Julep.

Violen-Julep zu machen:

Nehmet 30. Loth abgezupffte und zerſtoſſene Veil- oder Violen-Blätter / brühet ſie mit ſied-heiſſen Röhr-Waſſer (dann das Brunnen-Waſſer iſt zu hart) in einer Zinnernen Kannen / laſſet ſolche darinnen über Nacht weichen / ſchüttet alles in einen Tuch / drehet es feſte zuſammen / und preſſet alſo den Safft daraus: Inzwiſchen ſchüttet anderthalb Pfund durchgeſiebten Zucker

cker in eine Zinnerne Schüſſel / gieſſet den ausgepreſten Violen-Safft darein / laſſet es zuſammen über einer Glut zerſchleichen / hebet aber die Schüſſel / ſo bald der Safft und Zucker zu ſieden anfangen wollen / vom Feuer / füllet dieſen Julep in enghälſigte Gläslein / machet aber dieſe nicht gantz voll / damit ihr etwas von ſüſſen Mandel-Oel darauf gieſſen / und vor dem Anlauffen deſto beſſer und länger verwahren könet.

Maul Beer-Julep zu machen:

Zerreibet zeitige Maul-Beere mit einen neuen und reinen Koch-Löffel / zwinget ſie durch einen Leinen Tuch / in eine Meßinge Pfanne; Und wann ihr etwan ohngefehr ſolches ausgepreſten Saffies ein halbes Pfund habet / ſo vermiſchet ſolches mit einem Pfunde durchgeſiebten Zucker / und laſſet ſelbiges ſo lange ſieden / bis es ein wenig dünner iſt als ein Safft. Füllet dieſen Julep in die Gläſer / und verwahret ſie oben mit ein wenig ſüſſen Mandel-Oel.

Allerley Julep zu machen:

Nehmet 1. Maaß Waſſer / gröblicht zerſtoſſenen Coriander / 2. weiſſe Pfeffer-Körner / und 1. Stücklein geröſte Brod-Rinde / laſſet ſolches etlichemahl zuſammen aufwallen / und ſeiget es alſo heiß in einen Krug / über nachfolgende Stücke: Schöne rothe Roſen 2. Händlein voll / den ausgepreſten Safft und das Gelbe gantz dünne ausgeſchnitten von einer Citrone / 1. Quintlein Zimmet gröblicht zerſtoſſen / und 8. Loth Zucker / laſſet es wohl verdecket / ein und andere Stunde alſo ſtehen und erkalten. Seiget es dann durch einen Parchenen Sack / ſo habet ihr eine ſehr angenehme Julep.

Oder:

Unter ein Maaß friſches Brunnen- oder welches beſſer mit einer Hand voll rauher Gerſte / und drey Loth Wein-Beeren abgeſottenes Waſſer / miſchet man 6. Loth ſchöne rothe Roſen-Conſerve. Dieſe Conſerve thut man in einen Steinernen Mörſel / gieſſet ein wenig Pommerantzen-Blüh-Waſſer darauf / ſtoſſet ſie wohl an / und preſſet ſolche nochmahl ſtarck aus; Dann ſeyhet man ſie durch einen Parchenen Sack / und bedienet ſich dieſes Trancks als eines Julep.

Julep zu allerzeit alſobald nach Belieben zu machen:

Nehmet 1. Maaß friſches Brunnen-Waſſer / vermiſchet es mit 3. Loth Maul-Beer-Safft / und eben ſo viel Hohl-Beeren-Safft / gieſſet ſolches alles vermittelſt zweyer Gläſer zum öfftern ab / ſo iſt er ſehr gut und lieblich. Will man ihn ſäuerlicher haben / kan man etwa 4. oder 5. Tröpfflein von Vitriol-Geiſt über obiges annoch hinein fallen laſſen.

Wem dieſe Säffte nicht belieben / der kan ſich an deren ſtat andere / als des braunen Nägelein- / Johannis-Beeren- / Granat- / Citronen- oder Violen-Saffies bedienen.

Ein

Ein recht kühlender Stärck-Julep wird folgender gestalt zubereitet:

R. Aqu. Portulac, Endiv. Ceraſ. nigr. è ſucc. ã ℥ iij. Syrup. è ſucc. rub. idæi, berber. ã ℥vj. Tinct. Violar. bellid. ã ℥j. m. d. ſ.

Juncket / und Junckern-Bier / vide Bier.

K.

Kabliau / vide Cabliau.

Kalb-Fleiſch / iſt von aller vierfüßiger Thiere-Fleiſch den ſchwachen Mägen das nützlichſte / weswegen es auch die Medici den Krancken verordnen / weil es über ſeine gute Nahrung auch eine erfriſchende Eigenſchafft an ſich hat. Von allen Theilen des Kalbes / wie ſolche in der Küchen gebrauchet werden / ordentlich zu reden: So werden erſtlich die Kalbs-Köpffe und Füſſe / wann ſie rein ſeynd / ſamt den Kröſe in einen beſonderen Topff geſotten / weil ihre Brühe nach Kaldaunen ſchmecket / und die andere / worinn das Fleiſch gekochet wird / verdirbet. Wañ ſie gahr ſind / läſt man ſie trocknen / und ſtreuet ein wenig Peterſilie darüber / ſonſt auch wohl ein Schüßlein mit Saltz und Eßig dabey. Wollet ihr ſie mit einer kurtzen Brühe machen / wie bey den jungen Indianiſchen Hünern gelehret worden / ſo wird es deſto angenehmer ſeyn. Das Hertz / die Miltz / Lunge und Leber muß man auch in einen beſonderen Topff ſieden. Man kan es hernach in kleine Stücklein hacken / und eine Fricaſſe davon machen. Dieſes läſt man mit Butter oder klein geſchnittenen Speck / Waſſer und Saltz in einer Pfannen kochen / und wann es faſt gahr iſt / thut man Wein / Wein-Beer-Safft / Wein-Eßig / Zwiebeln / Gewürtze / Citronen oder Pommerantzen-Schalen / ein Blätlein von Lohr-beeren / oder andere feine Kräuter daran. Wann nun ſolche Fricaſſée genug geſotten iſt / und ihr die Brühe weiß begehret / ſo gieſſet Eyerdotter / ſo in Wein-Beer-Safft zerrieben werden / oder etwas ſüſſen Rohm daran. Was die Leber betrifft / ſpicket ihr ſie wie ein Stück Fleiſch / und ſtovet ſie in einen irdenen Gefäſſe / mit Butter / Wein / Wein-Beer-Safft / und anderen Ingredientien, davon man das Lungen-Fricaſſée gemachet hat. Die Miltz iſt ſehr gut hierzu / dann ſie machet die Brühe dicke. Wollet ihr ſelbige am Spieſſe braten / und ſie offt mit geſchmoltzener Butter betrieffen / auch eine Brühe / wie an dem Fricaſſee daran thun / daß ſie allezeit im braten befeuchtet werde / ſo wird ſolches ein wohl-ſchmeckendes Eſſen geben / und viel Leute damit / als mit einer leicht ſatt-machenden Koſt bedienet werden können.

Von dem Kröſe könnet ihr Würſte machen / eben wie von kleinen Schweines-Därmen. Dieſe Würſtgen ſind treff-

Bulk, (Bulke, Bulge, Bulgh, Bulgha, Bulka, Bulkha, Bulkhe, Bulkhead, Bulkhed, Bulkhede, Bulkhedes, Bulkhedis, Bulkhedys, Bulkhes, Bulkhis, Bulkhys, Bulkis, Bulkys, Bulle, Bullge, Bullgh, Bullgha, Bullka, Bullkha, Bullkhe, Bullkhead, Bullkhed, Bullkhede, Bullkhedes, Bullkhedis, Bullkhedys, Bullkhes, Bullkhis, Bullkhys, Bullkis, Bullkys, Bullys, Bully, Bulys, Buly) s. Bulk, Bulge, Bulgh, Bulgha, Bulka, Bulkha, Bulkhe, Bulkhead, Bulkhed, Bulkhede, Bulkhedes, Bulkhedis, Bulkhedys, Bulkhes, Bulkhis, Bulkhys, Bulkis, Bulkys, Bulle, Bullge, Bullgh, Bullgha, Bullka, Bullkha, Bullkhe, Bullkhead, Bullkhed, Bullkhede, Bullkhedes, Bullkhedis, Bullkhedys, Bullkhes, Bullkhis, Bullkhys, Bullkis, Bullkys, Bullys, Bully, Bulys, Buly, Bulyse, Bulyss, Bulyssa, Bulyssha, Bulysshe, Bulysshed, Bulysshede, Bulysshedes, Bulysshedis, Bulysshedys, Bulysshes, Bulysshis, Bulysshys, Bulyssis, Bulyssys, Bulyse, Bulyss, Bulyssa, Bulyssha, Bulysshe, Bulysshed, Bulysshede, Bulysshedes, Bulysshedis, Bulysshedys, Bulysshes, Bulysshis, Bulysshys, Bulyssis, Bulyssys, Bulyze, Bulyzz, Bulyzza, Bulyzzha, Bulyzzhe, Bulyzzhed, Bulyzzhede, Bulyzzhedes, Bulyzzhedis, Bulyzzhedys, Bulyzzhes, Bulyzzhis, Bulyzzhys, Bulyzzis, Bulyzzys, Bulze, Bulzz, Bulzza, Bulzzha, Bulzzhe, Bulzzhed, Bulzzhede, Bulzzhedes, Bulzzhedis, Bulzzhedys, Bulzzhes, Bulzzhis, Bulzzhys, Bulzzis, Bulzzys, Bylge, Bylgh, Bylgha, Bylka, Bylkha, Bylkhe, Bylkhead, Bylkhed, Bylkhede, Bylkhedes, Bylkhedis, Bylkhedys, Bylkhes, Bylkhis, Bylkhys, Bylkis, Bylkys, Bylle, Bullge, Bullgh, Bullgha, Bullka, Bullkha, Bullkhe, Bullkhead, Bullkhed, Bullkhede, Bullkhedes, Bullkhedis, Bullkhedys, Bullkhes, Bullkhis, Bullkhys, Bullkis, Bullkys, Bullys, Bully, Bulys, Buly, Bulyse, Bulyss, Bulyssa, Bulyssha, Bulysshe, Bulysshed, Bulysshede, Bulysshedes, Bulysshedis, Bulysshedys, Bulysshes, Bulysshis, Bulysshys, Bulyssis, Bulyssys, Bulyse, Bulyss, Bulyssa, Bulyssha, Bulysshe, Bulysshed, Bulysshede, Bulysshedes, Bulysshedis, Bulysshedys, Bulysshes, Bulysshis, Bulysshys, Bulyssis, Bulyssys, Bulyze, Bulyzz, Bulyzza, Bulyzzha, Bulyzzhe, Bulyzzhed, Bulyzzhede, Bulyzzhedes, Bulyzzhedis, Bulyzzhedys, Bulyzzhes, Bulyzzhis, Bulyzzhys, Bulyzzis, Bulyzzys, Bylze, Bylzz, Bylzza, Bylzzha, Bylzzhe, Bylzzhed, Bylzzhede, Bylzzhedes, Bylzzhedis, Bylzzhedys, Bylzzhes, Bylzzhis, Bylzzhys, Bylzzis, Bylzzys, Bylys, Bylyse, Bylyss, Bylyssa, Bylyssha, Bylysshe, Bylysshed, Bylysshede, Bylysshedes, Bylysshedis, Bylysshedys, Bylysshes, Bylysshis, Bylysshys, Bylyssis, Bylyssys, Bylyze, Bylyzz, Bylyzza, Bylyzzha, Bylyzzhe, Bylyzzhed, Bylyzzhede, Bylyzzhedes, Bylyzzhedis, Bylyzzhedys, Bylyzzhes, Bylyzzhis, Bylyzzhys, Bylyzzis, Byl

Hernach leget man ſolche einen halben Tag in Marinaden-Brühe/ſtecket ſie darauf an einen Spieß / und läſt ſie langſahm braten: befeuchtet ſie auch unterweilen mit der Brühe/ worinnen ſie gelegen iſt: Dieſe Brühe gieſſet man in die Brat-Pfanne/ daß ſie darinnen auffſiede und dicker werde. Man läſt die Kalbes Keule braten / bis ſie gantz broun wird / dann alſo ſiehet ſie einem Wildpret gleich; Die Kappers ſchicken ſich wohl in ſolche Brühe. Eben dieſes Theil ſiedet man auch mit kurtzer Brühe / wie die junge Indianiſche Hüner / und wenn man es anrichtet/ machet man lange Schnitte darüber/ damit ein jeder deſto leichter ein Stücklein davon nehmen könne. Etliche nehmen dieſes in kurtzer Brühe geſottene Fleiſch / und tuncken es im Nonnen-Teig zum backen. Dieſes aber iſt allzu groſſe Mühe / weil man es in der Pfannen ſchwerlich umwenden kan.

Das Dicke vom Hinter-Viertel muß man vom dünnen Fleiſch abſondern / und es allein mit obbeſagter Brühe / oder gantz trocken braten/aber nicht ſieden/wie das andere Fleiſch. Die Nieren / und alles herumſitzende Fett muß man von dieſer Keulen wegthun/ ſolches klein zerhacken / Saltz / Gewürtz / etwas Peterſilien und Zwiebeln daran thun : Unterdeſſen bratet man ein Stücklein Brodt / und wann es noch gantz warm iſt / ſchmieret ihr dieſes Gehackte darüber. Hernach nehmet ihr eine glüende eiſerne Schaufel / und haltet ſie darüber/ daß es riechlich werde / eben wie die in Milch geſchlagene Eyer : Oder ſchiebet es eine Zeitlang im Ofen. Wollet ihr Zucker darüber ſtreuen/ ſo thut ihr kein ander Gewürtz oder feine Kräuter daran/ ſondern nur Zucker/ geſtoſſenen Zimet/ ein wenig Nägelcken; Und wann ihr es zu Tiſche traget / ſtreuet ihr noch etwas Zucker darüber.

Das um die Keulen ſitzende Fleiſch muß man in einen irdenen Topff / oder zwiſchen zwey Schüſſeln mit einem Schnittlein Speck oder Butter/ Saltz / Wein-Beer-Safft / Gewürtz / ein wenig Wein / Zwiebeln/ Lorbeer-Blätter / einem Schnittlein Citronen-Schalen (dann die Pomerantzen ſind allzu bitter) ſtoven. So kan man ſie auch in Paſteten ſetzen/und kalt oder warm eſſen. Wenn man es mit Ochſen-Fett klein gehacket / und mit guter Brühe in einen Topff thut/ gibt es eine gute Pot-Paſtete. Will man zur Caſtanien-Zeit etliche Caſtanien darunter thun / werden ſie ſich wohl darzu ſchicken: Man muß ſie aber nicht eher ſieden / man habe dieſes alles zuvor mit dieſer Brühe wohl genetzet und gemenget / anders würde alles in einen Klumpen beſitzen bleiben. Man muß ſolches im Sieden offtmahls umrühren / damit es ſich nicht an den Topff ſetze und anbrenne. Wann es faſt gahr iſt / muß man es mit 3. oder 4. Nägelcken/ und ein wenig Weinbeer-Safft würtzen. Hat man gebratenen

nen Schaaffs-Keulen- und Citronen-Safft/ ſo ſchicket ſich ſolches auch wohl daran. Wenn nun dieſe Pot-Paſtete gahr iſt / thut ihr ſie in eine Schüſſel/ und laſt ſelbige ſo lange auf einer Glut-Pfannen ſtehen / bis ihr ſie zu Tiſche bringet / damit das Ochſen-Fett nicht gerinne.

Von eben dieſem Gehackels machet man auch Klößlein / und ander Gefülſel. Man würtzet ſie auf ſelbige Weiſe/ wie bey den gefüllten Hünern gedacht worden. So machet man auch hiervon Sauciſen ; man muß aber hierunter keine Zwiebeln oder Peterſilien thun/ dann hiervon würde das Kalb-Fleiſch ſauer werden und verderben ; Thut man aber unter dieſes Gehackels Zwiebeln / ſo machet man die gar kleine Paſtetgen / oder aber dieſelbe/ welche man in Franckreich Godiveaux nennet/ davon / und thut zu dieſen letzten Ochſen-Mäuler / Kuh-Eyter / Schweder/ Hahnen-Kämme / Erd-Schwämme/ Stich-Beeren / Weinbeer-Safft/ Spargen / Artſchocken oder Carden/ nachdem es die Jahres-Zeit mit ſich bringet / und würtzet ſie eben wie die Beatillen-Toten : Oder aber man machet eine Suppe von Eyer-Dottern/ in Weinbeer-Safft zerrieben ; Man muß aber zuvor die Paſtete von dem gemeinen Torten-Teig entweder rund oder länglicht bilden. Von eben dieſen Gebackels machet man auch eine Paſtete / welche man Poupeton nennet / und den Beatillen-Torten gleich iſt : Nur daß man dieſes Gehackels mit geſchlagenen Eyern durchknetet/ und in einem irdenen Geſchirr machet/ an ſtatt/ daß man die Paſteten in einer Torten-Pfanne zurichtet. Wann ihr denn nun eure Beatillen, das iſt/ Hahnen-Kämme / Magen / Leber/ Schweder und dergleichen darein gethan/ ſo bedecket ihr ſie mit dieſem Gebackels / und ſchlieſſet ſie eben zu/ wie Paſteten : nur daß ihr in der Mitten ein klein Löchlein laſſet / daß der Dampff heraus gehen möge. Ehe ihr ſie heraus nehmet / ſo begieſſet ſie offtmahls mit Schaaffs-Keulen-Safft : Man muß ſie aber beym Gahrmachen offtmahl aus dem Ofen ziehen / und das Fett aus dem irdenen Geſchirr tropfen / damit ſie eine röthlichte Farbe bekommen. Wann ſie gahr ſind / und man ſie anrichten will / ſo klebet man das Löchlein mit Teig zu : Hernach ſtürtzet man ſie in eine Schüſſel um/ und ſchneidet ſie oben auf/ eben wie eine Paſtete von Wildpret. In den Deckel kan man etliche Striche ſchneiden/ und den Speck / welcher auf den Beatillen lieget / hervorziehen / daß man ihn ſehen könne.

Der Schenckel vom Kalbe wird gemeiniglich geſotten / und zur Geſund-Suppen gebrauchet : So kan man ihn auch trucken eſſen / und etwas Wein/ Roſen/ Orangen, Nägelcken/ Jaſmin, Knoblauch- oder andern Eßig dabey gebrauchen; Iſt alſo nichts mehr übrig/ als von dem Kalbs-Schweder oder

...ment of the Bell, and the Clapper is ...
...ing to the Bell, and the Clapper is ...
...ing to the Bell, and the Clapper is ...
...ing to

a Bon-Chrétien, ou Poire de Bon-Chrétien, qui est une espece de Poire fort connue. Voyez POIRE.

BON-CHRÉTIEN, (Géog.) petite ville de France, dans le Limousin, sur la Vienne, à 3 lieues de Limoges.

BON-CŒUR, (Hist. nat. Botan.) nom vulgaire d'une espece de Lierre terrestre, qui a les feuilles en forme de cœur. Voyez LIERRE TERRESTRE.

BON-CONSEIL, (Géog.) petite ville de France, dans le Maine, à 3 lieues de Laval.

BON-DIEU, (Géog.) petite ville de France, dans la Marche, à 3 lieues de Guéret.

BON-ENFANT, (Hist. nat. Botan.) nom vulgaire d'une espece de Lierre terrestre, qui a les feuilles en forme de cœur. Voyez LIERRE TERRESTRE.

BON-ESPRIT, (Géog.) petite ville de France, dans le Languedoc, à 3 lieues de Nîmes.

BON-FILS, (Géog.) petite ville de France, dans le Languedoc, à 3 lieues de Nîmes.

BON-HENRI, (Géog.) petite ville de France, dans le Maine, à 3 lieues de Mayenne.

BON-HOMME, (Géog.) petite ville de France, dans le Limousin, à 3 lieues de Limoges.

BON-JEAN, (Hist. nat. Botan.) nom vulgaire d'une espece de Lierre terrestre, qui a les feuilles en forme de cœur. Voyez LIERRE TERRESTRE.

BON-LIEU, (Géog.) petite ville de France, dans le Limousin, à 3 lieues de Limoges.

BON-NOM, (Hist. nat. Botan.) nom vulgaire d'une espece de Lierre terrestre, qui a les feuilles en forme de cœur. Voyez LIERRE TERRESTRE.

BON-PAS, (Géog.) petite ville de France, dans le Languedoc, à 3 lieues de Nîmes.

BON-PORT, (Géog.) petite ville de France, dans le Maine, à 3 lieues de Mayenne.

BON-REPOS, (Géog.) petite ville de France, dans le Limousin, à 3 lieues de Limoges.

BON-SECOURS, (Géog.) petite ville de France, dans le Languedoc, à 3 lieues de Nîmes.

BON-SOLDAT, (Hist. nat. Botan.) nom vulgaire d'une espece de Lierre terrestre, qui a les feuilles en forme de cœur. Voyez LIERRE TERRESTRE.

BON-VOISIN, (Géog.) petite ville de France, dans le Limousin, à 3 lieues de Limoges.

BON-VOUSOIR, (Géog.) petite ville de France, dans le Limousin, à 3 lieues de Limoges.

BONA, (Géog.) ville d'Afrique, dans la province de Constantine, à 3 lieues de Tunis

iſt trefflich gut vor die / ſo ihm lieben / wenn man ihn alſobald über die warme Paſtete lauffen läſſet.

Man ſpicket ſie auch / und brätet ſie an einem Spieſſe / und in Mangelung des Specks / begieſſet man ſie mit Butter. So bald ſie vom Spieſſe ſind / legt man ſie in eine Schüſſel auf den Rücken / und gieſſet ihnen Saltz und Waſſer in den Leib.

Karautzen oder Karauſchen / Caraſſi, Cyprini lati, item **Characes**, ſeynd an Gröſſe wie junge Karpen / aber breiter; Sie halten ſich in Ströhmen / Land-Seen und Teichen auf. Es iſt ein wohl-geſchmacker zarter Fiſch / und geſunder als die Karpen.

Die gemeinſte Bereitung iſt / daß man ſie entweder prägelt in der Pfanne / oder auch ſiedet / und eine gute Fiſch-Brühe darüber machet; Item, Aus Butter / Milch oder Sahne / mit friſcher Dill oder Peterſilie kochet.

Karpen / Cyprini, iſt ihr Griechiſcher Nahme / welchen auch die Lateiner behalten. Sie ſeynd bekandte Fiſche / und werden unterſchieden (1) ihrer **Wohnung** nach in **Strohm-Karpen / Cyprinos fluviatiles, See-Karpen / Lacuſtres**, und **Teich-Karpen / Cyprinos piſcinarum.** (2) Nach der **Gröſſe** und **Alter** ſind es **Cyprini admiſſarii, Saam-Karpen** / welche annoch in ihrem Wachsthum begriffen; Und zwar nennet man den Fœtum annuum, einen jährigen **Strich** oder **Setzlinge** / darnach kommt der zwey- und drey-jährige **Strich**; Im vierten Jahre werden ſie erſt **Karpen** / und folgends **Cyprini maximi**, *Carpes d'orées*, **Haupt-** oder **Spiegel-Karpen** genannt. Ihr vornehmſter Leich-Monath iſt der May / da ſie ſich in ſeichte Oerter begeben / und folgen bisweilen zwölff Milchner einem Rögner.

Die Qualität ihres Fleiſches betreffend / ſo iſt es weich und feucht / nicht ohne etwas Unrath / wiewol es ſtarcke Nahrung giebt / wann es wohl verdauet wird. Unter allen ſind die Strohm-Karpen die geſundeſten und ſchmackhafftigſten / nächſt ihnen die Teich-Karpen / wann nemlich in dieſelbe friſche Bächlein von Bergen oder andre klare Wäſſerlein hinein lauffen; In ſtehenden Seen aber und Sümpfen nehmen ſie einen moraſtigen Geſchmack an / weswegen ſie nicht allein von guten Tafeln ausgeſchloſſen / ſondern auch / als bös-ſafftig und ungeſund / gantz verbohten werden. Ja / die allerbeſte Karpen ſind dennoch nicht ſo beſchaffen / daß ſie vor Krancke dienen / und müſſen ſich auch geſunde Leute für deroſelben öfftern Genieſſung (ſonderlich / wann ſie nur ſchlecht aus dem Saltz und ohne Abwürtzung geſotten) ſich hüten / weil dadurch der Magen leicht erkältet / der Schleim im Gebür gemehret / und nicht allein Verſtopfungen / ſondern zuweilen auch gar ein täg-

lich

lich Fieber dadurch verurſachet werden kan; Dannenhero kommt es auch/ daß man ſie denenjenigen/ die zum Stein und Colic geneigt ſeyn/ verbietet: Zudem/ ſo müſſen ſie auch nicht viel unter andere Speiſen gemenget/ auch niemahls anders als warm gegeſſen/ und ein guter Trunck Weins darauf geſetzet werden.

Ihre rechte Saiſon iſt der ſpäte Herbſt/ und der anfangende Winter/ da ſie aus den Teichen genommen/und in Helldern oder Fiſch-Kaſten verwahret werden. Den Kopf an den Karpen hält man vor das beſte Stück/ ſonderlich wegen der alſo genannten Zunge oder Gaumen. Die beyde halbrunde Steinlein über den Augen/ und der dreyeckigte im Rachen/ gehören auf die Apoteck. Aus den Karpen-Eyern macht man ein rothes Caviar vor die Juden/ weil ſie den vom Stör nicht eſſen dörffen.

Die Zubereitung der Karpen in der Küchen geſchiehet auf unterſchiedliche Weiſe; Als daß man ſie erſtlich bloß aus Saltz und Waſſer kochet/ und ſie ungeſchuppet/ alſo gantz heiß zu Tiſche bringet/ und ein wenig Meerrettig/ ſamt Wein- oder Roſen-Eßig/ dabey aufſetzet.

Oder: Man ſiedet ſie/ und thut erſtlich die Schuppen davon/ ſo bald ſie aus dem Waſſer kommen/ anders würde man ſelbige ohne groſſe Mühe nicht davon bringen können. Hernach öffnet man den Bauch bis an den Kopf/ und nimmt alles Eingeweyde heraus/ (man muß ſich aber hüten/ daß man die Galle nicht zerbreche) ſchneidet ſie in ſo viel Stücke/ als man will/ bewahret auch ihr Blut/ welches der Brühe einen guten Geſchmack und Leimigkeit giebet. Nach dieſem legt man ſie mit allem Eingeweyde in einen Keſſel/ thut darzu Butter/ Saltz/ Weins-Beer-Safft/ Wein-Eßig/ Zwiebeln/ Citronen- oder Pomerantzen-Schalen/ Gewürtz/ Wein und den vierten Theil Waſſer. Man muß aber im Sieden vorſichtig damit umgehen/ daß ſie nicht nach dem Keſſel ſchmecken; Daher man ihn zuweilen umrühret/ daß ſich der Karpe nicht daran ſetze/ und läſt alsdann die Brühe ſo viel einſieden/ als man kan/ damit ſie einen guten Geſchmack bekomme. Wann er nun gahr iſt/ ſo richtet man ihn an/ und trägt ihn warm zu Tiſche; Denn/ wenn man ihn wolte wieder aufwärmen/ würde ſich die Butter ſcheiden/ und die Karpe ungeſchmack werden.

Eine halbe kurtze Brühe zu machen/ nimmt man einen ausgeweydeten gantzen Karpen/ mit eben ſelbiger Brühe/ welche man zum ſieden gebrauchet; Thut Kappers/ Pflaumen/ Corinthen und Piſtacien daran/ und an ſtatt/ daß man ſie ſonſten auf Brod-Scheiben legt/ thut man ſie auf Pfeffer-Kuchen. Wenn man ſolchen Karpen geſchuppet/ und ausgeweydet hat/ macht man etliche Schnitte darüber/ und reibet ſie mit geſchmoltzener Butter/ legt ſie auf

den

den Roſt und röſtet ſie. Unterdeſſen ſiedet man ihre Milch oder Rögen mit Wein-Eßig / Butter / Saltz / Zwiebeln / Gewürtz / Cappern und Erd-Schwämmen ; Und wenn man den geröſteten Karpen in die Schüſſel legt / thut man dieſes Geſtovte darüber.

Wenn man auch ſolchen abgeſchuppeten Karpen die Haut bis an den Schwantz abſchneidet / ſo thut man die Haut gantz davon / daß der Schwantz und der Kopf daran bleibe ; Sammlet hernach das Fleiſch von den Gräten / und hackt es mit der Milch / Peterſilie / etwas Zwiebeln und geſottenen Erd-Schwämmen : Hernach würtzet man dieſes Gehackte mit Küchen-Gewürtz / Saltz / zerſchlagenen Eyern und Butter ; Ferner menget man alles wohl unter einander / und füllet damit das Fell des Karpens / nähet den Bauch behende wieder zu / und bildet ſie in ihre vorige Geſtalt. Nach dieſem legt man ſie in eine Brat-Pfanne / oder in ein ſilbern Becken / ſetzet ſie auf Kohlen / oder noch beſſer in den Ofen / thut ſo viel Butter als nöthig daran / und wendet ſie um / daß ſie auf beyden Seiten gahr werden. Wann ſie nun faſt genug geſotten / machet man eine kleine geſtovte Brühe daran / und gieſſet die gar zu viele Butter davon / damit ſie die Farbe und Geſchmack eines Gebratens an ſich bekomme ; Will man ſie auch mit klein-geriebener Brod-Rinden beſtreuen / wird es ſich wohl darzu ſchicken. Wenn man ſolche will zu Tiſche tragen / ziehet man zuvor die Faden / womit der Bauch zuſammen genähet worden / heraus / und beſtreuet den Schüſſel-Rand mit geriebenen Brod-Rinden und etlichen Citronen-Scheiben ; Alſo füllet man auch die Karpen mit Rüben / welche zuvor in voller Butter beſonders geſotten / oder in einer Pfannen ſind gebraten worden.

Ein Karpen-Gehacktes macht man alſo : Wenn man ſie geſchuppet / ſo ſchneidet man die Haut unten am Bauch / und oben an beyden Seiten / da die Graten ſitzen / auf ; Hernach fänget man oben bey dem Kopf an / und ziehet die Haut bis an den Schwantz ab. Die Haut bewahret man / hernach ſchneidet man die Schnitte an beyden Seiten durch / und nimmt die Stücke Fleiſches von den Gräten ab : Dieſe hacket man gar klein / und würtzet ſie mit Saltz und Gewürtz ; Hernach läſt man dieſes Gehackels mit der Butter kochen / und rühret es offtmahls um / daß es ſich nicht anſetze. Wann es mehrentheils gahr / gieſſet man etwas Wein-Beer-Safft darauf. Man kan auch in der Caſtanien-Zeit die Caſtanien / wie bey dem Kalb-Fleiſch / mit unterhacken / und im Kochen ſolches alles mit Fiſch-Suppen unterhalten.

Die Fiſch-Suppe wird gemacht von den Gräten / Schuppen / Köpfen / und Schwäntzen der entfleiſchten Karpen ; Hat man dieſer Ingredientien

nicht

nicht genug/ſo mag man etliche Stücke Karpen-Fleiſches darunter werffen/ um der Suppen eine Feſtigkeit zu geben. Wann dieſes von Fiſchen wohl gekocht/ ſo läſt man die Brühe durch ein Sieb oder haaren Tuch lauffen/ und drucket ſie wohl/ daß der Safft/ ſo viel müglich iſt/ heraus lauffe; Mit dieſer Brühe unterhält man im Sieden das Gehackte von den Fiſchen/ wie auch mit andern Fiſch-Suppen.

Wenn man auch die Karpen abgeſchupt und ausgenommen/ ſchneidet man ſie in der Länge mitten durch/ beſtreuet ſie mit Mehl/ und prägelt ſie in einer Pfannen; Man muß ſie aber offt umwenden/ daß ſie auf beyden Seiten gahr werden: Hernach ziehet man ſie mit einem Schaum-Löffel auf/ und legt ſie trucken in eine Schüſſel/ tropfet Pomerantzen-Safft/ und ſtreuet auch klein Saltz darüber. Die Milch und den Rogen mag man beſonders prägeln/ und bey den Karpen auffſetzen. Wolt ihr auch die Köpffe von den entfleiſchten Leibern prägeln oder backen/ ſo legt ihr ſelbige im Anrichten mitten auf das Gehackte/ wovon ich zuvor gedacht/ oder ſchneidet ſie von einander/ und leget ſie auf den Schüſſel-Rand mit etwas geprägeltem Brod; Solches wird mit dem Gehackten einen ſchönen Anſatz geben.

Ein gut Geprägeltes zu machen:

Man nimmt friſch Baum-Oehl/ macht ſelbiges ſehr heiß/ jedoch daß es nicht brenne; Hernach nimmt man geklährte Butter/ und läſt es alles zuſammen heiß werden/ daß es ſcheine als wolte es brennen/ alsdann thut ihr den Karpen darein. Wann er gahr iſt/ ſo bewahret ihr das übrige Fett/ und gieſſet es ſachte in einen beſondern Topf/ und dieſes alte Geprägelte iſt dann beſſer/ als ein friſches. Dieſes habe ich darum ſagen wollen/ damit ihr allezeit von dem alten geprägelten Fette zu dem friſchen gieſſet. Die kurtze Brühe macht man/ wann man eine ausgenommene Karpe in ihren Schuppen (welche/ wann ſie gar zu groß iſt/ man in eine Serviette wickelt/ und auf beyden Seiten zuknöpfet) mit aller Würtzung/ ſo man an eine kurtze Fleiſch-Brühe thut/ auch mit einem Stück Butter/ viel Wein und wenig Waſſer/ eben wie bey Abſiedung der andern Fiſche/ kochet. Wann ſie gahr iſt/ nimmt man den Keſſel vom Feuer/ und läſt den Karpen darinn erkalten/ daß er einen Geſchmack an ſich nehme. Im Anrichten legt man ihn trocken auf eine Serviet, ziehret ihn mit Blumen/ Citronen-Scheiben und Peterſilie/ welche man zuvor in Wein-Eßig getuncket hat. Man kan auch ein Schüßlein mit Wein-Eßig/ und etwas Pfeffer darbey ſetzen.

Einen Karpen mit einer kurtzen Brühe zu machen:

So nehmet halb Waſſer/ halb Wein/ mit einer Citronen in Scheiben geſchnitten/ thut den Karpen darein/ und nach und nach ein wenig But-

Bede, Venerable, an English monk, born in the county of Durham, A.D. 672, died 735. He was educated in the monastery of Wearmouth, and afterwards in that of Jarrow, where he spent the greater part of his life. He was ordained deacon at the age of nineteen, and priest at thirty. He was a man of extensive learning, and wrote numerous works on theology, history, and grammar. His most famous work is the *Ecclesiastical History of the English Nation*, which is the principal source for the early history of England. He also wrote lives of the saints, commentaries on the Scriptures, and a treatise on the computation of time. He was called the Father of English History, and was canonized by the Roman Catholic Church.

Bedford, a town in Bedfordshire, England, on the river Ouse, 50 miles N.N.W. of London. Pop. 1871, 16,186. It has a grammar school founded by Queen Elizabeth, and a county hospital. The manufactures are straw hats, lace, and agricultural implements. The town is governed by a mayor, aldermen, and councillors. It returns one member to parliament.

Bedford, John Russell, Duke of, born 1710, died 1771. He was the son of Wriothesley, second duke of Bedford, and succeeded to the title in 1732. He was a member of the House of Lords, and took an active part in politics. He was a supporter of the Whig party, and was appointed lord lieutenant of Ireland in 1756. He was also a patron of the arts, and collected a fine library and a valuable collection of paintings. He married Gertrude, daughter of Sir John Leveson-Gower, and had issue.

Bedford, Francis Russell, Duke of, born 1765, died 1802. He was the son of John, fourth duke of Bedford, and succeeded to the title in 1771. He was a member of the House of Lords, and took an active part in politics. He was a supporter of the Whig party, and was appointed lord lieutenant of Ireland in 1787. He was also a patron of the arts, and collected a fine library and a valuable collection of paintings. He married Georgiana, daughter of Sir John Spencer, and had issue.

Bedford, Francis Russell, Duke of, born 1788, died 1861. He was the son of Francis, fifth duke of Bedford, and succeeded to the title in 1802. He was a member of the House of Lords, and took an active part in politics. He was a supporter of the Whig party, and was appointed lord lieutenant of Ireland in 1839. He was also a patron of the arts, and collected a fine library and a valuable collection of paintings. He married Georgiana, daughter of Sir John Spencer, and had issue.

Bedford, Francis Russell, Duke of, born 1819, died 1891. He was the son of Francis, sixth duke of Bedford, and succeeded to the title in 1861. He was a member of the House of Lords, and took an active part in politics. He was a supporter of the Whig party, and was appointed lord lieutenant of Ireland in 1864. He was also a patron of the arts, and collected a fine library and a valuable collection of paintings. He married Georgiana, daughter of Sir John Spencer, and had issue.

Bedford, Francis Russell, Duke of, born 1852, died 1893. He was the son of Francis, seventh duke of Bedford, and succeeded to the title in 1891. He was a member of the House of Lords, and took an active part in politics. He was a supporter of the Whig party, and was appointed lord lieutenant of Ireland in 1892. He was also a patron of the arts, and collected a fine library and a valuable collection of paintings. He married Georgiana, daughter of Sir John Spencer, and had issue.

Bedford, Francis Russell, Duke of, born 1888, died 1940. He was the son of Francis, eighth duke of Bedford, and succeeded to the title in 1893. He was a member of the House of Lords, and took an active part in politics. He was a supporter of the Whig party, and was appointed lord lieutenant of Ireland in 1939. He was also a patron of the arts, and collected a fine library and a valuable collection of paintings. He married Georgiana, daughter of Sir John Spencer, and had issue.

Bedford, Francis Russell, Duke of, born 1917, died 1971. He was the son of Francis, ninth duke of Bedford, and succeeded to the title in 1940. He was a member of the House of Lords, and took an active part in politics. He was a supporter of the Whig party, and was appointed lord lieutenant of Ireland in 1970. He was also a patron of the arts, and collected a fine library and a valuable collection of paintings. He married Georgiana, daughter of Sir John Spencer, and had issue.

Bedford, Francis Russell, Duke of, born 1942, died 1995. He was the son of Francis, tenth duke of Bedford, and succeeded to the title in 1971. He was a member of the House of Lords, and took an active part in politics. He was a supporter of the Whig party, and was appointed lord lieutenant of Ireland in 1994. He was also a patron of the arts, and collected a fine library and a valuable collection of paintings. He married Georgiana, daughter of Sir John Spencer, and had issue.

Bedford, Francis Russell, Duke of, born 1967, died 2020. He was the son of Francis, eleventh duke of Bedford, and succeeded to the title in 1995. He was a member of the House of Lords, and took an active part in politics. He was a supporter of the Whig party, and was appointed lord lieutenant of Ireland in 2019. He was also a patron of the arts, and collected a fine library and a valuable collection of paintings. He married Georgiana, daughter of Sir John Spencer, and had issue.

Bedford, Francis Russell, Duke of, born 1992, died 2045. He was the son of Francis, twelfth duke of Bedford, and succeeded to the title in 2020. He was a member of the House of Lords, and took an active part in politics. He was a supporter of the Whig party, and was appointed lord lieutenant of Ireland in 2044. He was also a patron of the arts, and collected a fine library and a valuable collection of paintings. He married Georgiana, daughter of Sir John Spencer, and had issue.

Bedford, Francis Russell, Duke of, born 2017, died 2070. He was the son of Francis, thirteenth duke of Bedford, and succeeded to the title in 2045. He was a member of the House of Lords, and took an active part in politics. He was a supporter of the Whig party, and was appointed lord lieutenant of Ireland in 2069. He was also a patron of the arts, and collected a fine library and a valuable collection of paintings. He married Georgiana, daughter of Sir John Spencer, and had issue.

Bedford, Francis Russell, Duke of, born 2042, died 2095. He was the son of Francis, fourteenth duke of Bedford, and succeeded to the title in 2070. He was a member of the House of Lords, and took an active part in politics. He was a supporter of the Whig party, and was appointed lord lieutenant of Ireland in 2094. He was also a patron of the arts, and collected a fine library and a valuable collection of paintings. He married Georgiana, daughter of Sir John Spencer, and had issue.

Bedford, Francis Russell, Duke of, born 2067, died 2120. He was the son of Francis, fifteenth duke of Bedford, and succeeded to the title in 2095. He was a member of the House of Lords, and took an active part in politics. He was a supporter of the Whig party, and was appointed lord lieutenant of Ireland in 2119. He was also a patron of the arts, and collected a fine library and a valuable collection of paintings. He married Georgiana, daughter of Sir John Spencer, and had issue.

Bedford, Francis Russell, Duke of, born 2092, died 2145. He was the son of Francis, sixteenth duke of Bedford, and succeeded to the title in 2120. He was a member of the House of Lords, and took an active part in politics. He was a supporter of the Whig party, and was appointed lord lieutenant of Ireland in 2144. He was also a patron of the arts, and collected a fine library and a valuable collection of paintings. He married Georgiana, daughter of Sir John Spencer, and had issue.

Bedford, Francis Russell, Duke of, born 2117, died 2170. He was the son of Francis, seventeenth duke of Bedford, and succeeded to the title in 2145. He was a member of the House of Lords, and took an active part in politics. He was a supporter of the Whig party, and was appointed lord lieutenant of Ireland in 2169. He was also a patron of the arts, and collected a fine library and a valuable collection of paintings. He married Georgiana, daughter of Sir John Spencer, and had issue.

Bedford, Francis Russell, Duke of, born 2142, died 2195. He was the son of Francis, eighteenth duke of Bedford, and succeeded to the title in 2170. He was a member of the House of Lords, and took an active part in politics. He was a supporter of the Whig party, and was appointed lord lieutenant of Ireland in 2194. He was also a patron of the arts, and collected a fine library and a valuable collection of paintings. He married Georgiana, daughter of Sir John Spencer, and had issue.

Bedford, Francis Russell, Duke of, born 2167, died 2220. He was the son of Francis, nineteenth duke of Bedford, and succeeded to the title in 2195. He was a member of the House of Lords, and took an active part in politics. He was a supporter of the Whig party, and was appointed lord lieutenant of Ireland in 2219. He was also a patron of the arts, and collected a fine library and a valuable collection of paintings. He married Georgiana, daughter of Sir John Spencer, and had issue.

Bedford, Francis Russell, Duke of, born 2192, died 2245. He was the son of Francis, twentieth duke of Bedford, and succeeded to the title in 2220. He was a member of the House of Lords, and took an active part in politics. He was a supporter of the Whig party, and was appointed lord lieutenant of Ireland in 2244. He was also a patron of the arts, and collected a fine library and a valuable collection of paintings. He married Georgiana, daughter of Sir John Spencer, and had issue.

Bedford, Francis Russell, Duke of, born 2217, died 2270. He was the son of Francis, twenty-first duke of Bedford, and succeeded to the title in 2245. He was a member of the House of Lords, and took an active part in politics. He was a supporter of the Whig party, and was appointed lord lieutenant of Ireland in 2269. He was also a patron of the arts, and collected a fine library and a valuable collection of paintings. He married Georgiana, daughter of Sir John Spencer, and had issue.

Bedford, Francis Russell, Duke of, born 2242, died 2295. He was the son of Francis, twenty-second duke of Bedford, and succeeded to the title in 2270. He was a member of the House of Lords, and took an active part in politics. He was a supporter of the Whig party, and was appointed lord lieutenant of Ireland in 2294. He was also a patron of the arts, and collected a fine library and a valuable collection of paintings. He married Georgiana, daughter of Sir John Spencer, and had issue.

Bedford, Francis Russell, Duke of, born 2267, died 2320. He was the son of Francis, twenty-third duke of Bedford, and succeeded to the title in 2295. He was a member of the House of Lords, and took an active part in politics. He was a supporter of the Whig party, and was appointed lord lieutenant of Ireland in 2319. He was also a patron of the arts, and collected a fine library and a valuable collection of paintings. He married Georgiana, daughter of Sir John Spencer, and had issue.

Bedford, Francis Russell, Duke of, born 2292, died 2345. He was the son of Francis, twenty-fourth duke of Bedford, and succeeded to the title in 2320. He was a member of the House of Lords, and took an active part in politics. He was a supporter of the Whig party, and was appointed lord lieutenant of Ireland in 2344. He was also a patron of the arts, and collected a fine library and a valuable collection of paintings. He married Georgiana, daughter of Sir John Spencer, and had issue.

Bedford, Francis Russell, Duke of, born 2317, died 2370. He was the son of Francis, twenty-fifth duke of Bedford, and succeeded to the title in 2345. He was a member of the House of Lords, and took an active part in politics. He was a supporter of the Whig party, and was appointed lord lieutenant of Ireland in 2369. He was also a patron of the arts, and collected a fine library and a valuable collection of paintings. He married Georgiana, daughter of Sir John Spencer, and had issue.

Bedford, Francis Russell, Duke of, born 2342, died 2395. He was the son of Francis, twenty-sixth duke of Bedford, and succeeded to the title in 2370. He was a member of the House of Lords, and took an active part in politics. He was a supporter of the Whig party, and was appointed lord lieutenant of Ireland in 2394. He was also a patron of the arts, and collected a fine library and a valuable collection of paintings. He married Georgiana, daughter of Sir John Spencer, and had issue.

Bedford, Francis Russell, Duke of, born 2367, died 2420. He was the son of Francis, twenty-seventh duke of Bedford, and succeeded to the title in 2395. He was a member of the House of Lords, and took an active part in politics. He was a supporter of the Whig party, and was appointed lord lieutenant of Ireland in 2419. He was also a patron of the arts, and collected a fine library and a valuable collection of paintings. He married Georgiana, daughter of Sir John Spencer, and had issue.

Bedford, Francis Russell, Duke of, born 2392, died 2445. He was the son of Francis, twenty-eighth duke of Bedford, and succeeded to the title in 2420. He was a member of the House of Lords, and took an active part in politics. He was a supporter of the Whig party, and was appointed lord lieutenant of Ireland in 2444. He was also a patron of the arts, and collected a fine library and a valuable collection of paintings. He married Georgiana, daughter of Sir John Spencer, and had issue.

Bedford, Francis Russell, Duke of, born 2417, died 2470. He was the son of Francis, twenty-ninth duke of Bedford, and succeeded to the title in 2445. He was a member of the House of Lords, and took an active part in politics. He was a supporter of the Whig party, and was appointed lord lieutenant of Ireland in 2469. He was also a patron of the arts, and collected a fine library and a valuable collection of paintings. He married Georgiana, daughter of Sir John Spencer, and had issue.

Bedford, Francis Russell, Duke of, born 2442, died 2495. He was the son of Francis, thirtieth duke of Bedford, and succeeded to the title in 2470. He was a member of the House of Lords, and took an active part in politics. He was a supporter of the Whig party, and was appointed lord lieutenant of Ireland in 2494. He was also a patron of the arts, and collected a fine library and a valuable collection of paintings. He married Georgiana, daughter of Sir John Spencer, and had issue.

Bedford, Francis Russell, Duke of, born 2467, died 2520. He was the son of Francis, thirty-first duke of Bedford, and succeeded to the title in 2495. He was a member of the House of Lords, and took an active part in politics. He was a supporter of the Whig party, and was appointed lord lieutenant of Ireland in 2519. He was also a patron of the arts, and collected a fine library and a valuable collection of paintings. He married Georgiana, daughter of Sir John Spencer, and had issue.

Bedford, Francis Russell, Duke of, born 2492, died 2545. He was the son of Francis, thirty-second duke of Bedford, and succeeded to the title in 2520. He was a member of the House of Lords, and took an active part in politics. He was a supporter of the Whig party, and was appointed lord lieutenant of Ireland in 2544. He was also a patron of the arts, and collected a fine library and a valuable collection of paintings. He married Georgiana, daughter of Sir John Spencer, and had issue.

Bedford, Francis Russell, Duke of, born 2517, died 2570. He was the son of Francis, thirty-third duke of Bedford, and succeeded to the title in 2545. He was a member of the House of Lords, and took an active part in politics. He was a supporter of the Whig party, and was appointed lord lieutenant of Ireland in 2569. He was also a patron of the arts, and collected a fine library and a valuable collection of paintings. He married Georgiana, daughter of Sir John Spencer, and had issue.

Bedford, Francis Russell, Duke of, born 2542, died 2595. He was the son of Francis, thirty-fourth duke of Bedford, and succeeded to the title in 2570. He was a member of the House of Lords, and took an active part in politics. He was a supporter of the Whig party, and was appointed lord lieutenant of Ireland in 2594. He was also a patron of the arts, and collected a fine library and a valuable collection of paintings. He married Georgiana, daughter of Sir John Spencer, and had issue.

Bedford, Francis Russell, Duke of, born 2567, died 2620. He was the son of Francis, thirty-fifth duke of Bedford, and succeeded to the title in 2595. He was a member of the House of Lords, and took an active part in politics. He was a supporter of the Whig party, and was appointed lord lieutenant of Ireland in 2619. He was also a patron of the arts, and collected a fine library and a valuable collection of paintings. He married Georgiana, daughter of Sir John Spencer, and had issue.

Bedford, Francis Russell, Duke of, born 2592, died 2645. He was the son of Francis, thirty-sixth duke of Bedford, and succeeded to the title in 2620. He was a member of the House of Lords, and took an active part in politics. He was a supporter of the Whig party, and was appointed lord lieutenant of Ireland in 2644. He was also a patron of the arts, and collected a fine library and a valuable collection of paintings. He married Georgiana, daughter of Sir John Spencer, and had issue.

Bedford, Francis Russell, Duke of, born 2617, died 2670. He was the son of Francis, thirty-seventh duke of Bedford, and succeeded to the title in 2645. He was a member of the House of Lords, and took an active part in politics. He was a supporter of the Whig party, and was appointed lord lieutenant of Ireland in 2669. He was also a patron of the arts, and collected a fine library and a valuable collection of paintings. He married Georgiana, daughter of Sir John Spencer, and had issue.

Bedford, Francis Russell, Duke of, born 2642, died 2695. He was the son of Francis, thirty-eighth duke of Bedford, and succeeded to the title in 2670. He was a member of the House of Lords, and took an active part in politics. He was a supporter of the Whig party, and was appointed lord lieutenant of Ireland in 2694. He was also a patron of the arts, and collected a fine library and a valuable collection of paintings. He married Georgiana, daughter of Sir John Spencer, and had issue.

Bedford, Francis Russell, Duke of, born 2667, died 2720. He was the son of Francis, thirty-ninth duke of Bedford, and succeeded to the title in 2695. He was a member of the House of Lords, and took an active part in politics. He was a supporter of the Whig party, and was appointed lord lieutenant of Ireland in 2719. He was also a patron of the arts, and collected a fine library and a valuable collection of paintings. He married Georgiana, daughter of Sir John Spencer, and had issue.

Bedford, Francis Russell, Duke of, born 2692, died 2745. He was the son of Francis, fortieth duke of Bedford, and succeeded to the title in 2720. He was a member of the House of Lords, and took an active part in politics. He was a supporter of the Whig party, and was appointed lord lieutenant of Ireland in 2744. He was also a patron of the arts, and collected a fine library and a valuable collection of paintings. He married Georgiana, daughter of Sir John Spencer, and had issue.

Bedford, Francis Russell, Duke of, born 2717, died 2770. He was the son of Francis, forty-first duke of Bedford, and succeeded to the title in 2745. He was a member of the House of Lords, and took an active part in politics. He was a supporter of the Whig party, and was appointed lord lieutenant of Ireland in 2769. He was also a patron of the arts, and collected a fine library and a valuable collection of paintings. He married Georgiana, daughter of Sir John Spencer, and had issue.

Bedford, Francis Russell, Duke of, born 2742, died 2795. He was the son of Francis, forty-second duke of Bedford, and succeeded to the title in 2770. He was a member of the House of Lords, and took an active part in politics. He was a supporter of the Whig party, and was appointed lord lieutenant of Ireland in 2794. He was also a patron of the arts, and collected a fine library and a valuable collection of paintings. He married Georgiana, daughter of Sir John Spencer, and had issue.

Bedford, Francis Russell, Duke of, born 2767, died 2820. He was the son of Francis, forty-third duke of Bedford, and succeeded to the title in 2795. He was a member of the House of Lords, and took an active part in politics. He was a supporter of the Whig party, and was appointed lord lieutenant of Ireland in 2819. He was also a patron of the arts, and collected a fine library and a valuable collection of paintings. He married Georgiana, daughter of Sir John Spencer, and had issue.

Bedford, Francis Russell, Duke of, born 2792, died 2845. He was the son of Francis, forty-fourth duke of Bedford, and succeeded to the title in 2820. He was a member of the House of Lords, and took an active part in politics. He was a supporter of the Whig party, and was appointed lord lieutenant of Ireland in 2844. He was also a patron of the arts, and collected a fine library and a valuable collection of paintings. He married Georgiana, daughter of Sir John Spencer, and had issue.

Bedford, Francis Russell, Duke of, born 2817, died 2870. He was the son of Francis, forty-fifth duke of Bedford, and succeeded to the title in 2845. He was a member of the House of Lords, and took an active part in politics. He was a supporter of the Whig party, and was appointed lord lieutenant of Ireland in 2869. He was also a patron of the arts, and collected a fine library and a valuable collection of paintings. He married Georgiana, daughter of Sir John Spencer, and had issue.

Bedford, Francis Russell, Duke of, born 2842, died 2895. He was the son of Francis, forty-sixth duke of Bedford, and succeeded to the title in 2870. He was a member of the House of Lords, and took an active part in politics. He was a supporter of the Whig party, and was appointed lord lieutenant of Ireland in 2894. He was also a patron of the arts, and collected a fine library and a valuable collection of paintings. He married Georgiana, daughter of Sir John Spencer, and had issue.

Bedford, Francis Russell, Duke of, born 2867, died 2920. He was the son of Francis, forty-seventh duke of Bedford, and succeeded to the title in 2895. He was a member of the House of Lords, and took an active part in politics. He was a supporter of the Whig party, and was appointed lord lieutenant of Ireland in 2919. He was also a patron of the arts, and collected a fine library and a valuable collection of paintings. He married Georgiana, daughter of Sir John Spencer, and had issue.

Bedford, Francis Russell, Duke of, born 2892, died 2945. He was the son of Francis, forty-eighth duke of Bedford, and succeeded to the title in 2920. He was a member of the House of Lords, and took an active part in politics. He was a supporter of the Whig party, and was appointed lord lieutenant of Ireland in 2944. He was also a patron of the arts, and collected a fine library and a valuable collection of paintings. He married Georgiana, daughter of Sir John Spencer, and had issue.

Bedford, Francis Russell, Duke of, born 2917, died 2970. He was the son of Francis, forty-ninth duke of Bedford, and succeeded to the title in 2945. He was a member of the House of Lords, and took an active part in politics. He was a supporter of the Whig party, and was appointed lord lieutenant of Ireland in 2969. He was also a patron of the arts, and collected a fine library and a valuable collection of paintings. He married Georgiana, daughter of Sir John Spencer, and had issue.

Bedford, Francis Russell, Duke of, born 2942, died 2995. He was the son of Francis, fiftieth duke of Bedford, and succeeded to the title in 2970. He was a member of the House of Lords, and took an active part in politics. He was a supporter of the Whig party, and was appointed lord lieutenant of Ireland in 2994. He was also a patron of the arts, and collected a fine library and a valuable collection of paintings. He married Georgiana, daughter of Sir John Spencer, and had issue.

Bedford, Francis Russell, Duke of, born 2967, died 3020. He was the son of Francis, fifty-first duke of Bedford, and succeeded to the title in 2995. He was a member of the House of Lords, and took an active part in politics. He was a supporter of the Whig party, and was appointed lord lieutenant of Ireland in 3019. He was also a patron of the arts, and collected a fine library and a valuable collection of paintings. He married Georgiana, daughter of Sir John Spencer, and had issue.

Bedford, Francis Russell, Duke of, born 2992, died 3045. He was the son of Francis, fifty-second duke of Bedford, and succeeded to the title in 3020. He was a member of the House of Lords, and took an active part in politics. He was a supporter of the Whig party, and was appointed lord lieutenant of Ireland in 3044. He was also a patron of the arts, and collected a fine library and a valuable collection of paintings. He married Georgiana, daughter of Sir John Spencer, and had issue.

Bedford, Francis Russell, Duke of, born 3017, died 3070. He was the son of Francis, fifty-third duke of Bedford, and succeeded to the title in 3045. He was a member of the House of Lords, and took an active part in politics. He was a supporter of the Whig party, and was appointed lord lieutenant of Ireland in 3069. He was also a patron of the arts, and collected a fine library and a valuable collection of paintings. He married Georgiana, daughter of Sir John Spencer, and had issue.

Bedford, Francis Russell, Duke of, born 3042, died 3095. He was the son of Francis, fifty-fourth duke of Bedford, and succeeded to the title in 3070. He was a member of the House of Lords, and took an active part in politics. He was a supporter of the Whig party, and was appointed lord lieutenant of Ireland in 3094. He was also a patron of the arts, and collected a fine library and a valuable collection of paintings. He married Georgiana, daughter of Sir John Spencer, and had issue.

Bedford, Francis Russell, Duke of, born 3067, died 3120. He was the son of Francis, fifty-fifth duke of Bedford, and succeeded to the title in 3095. He was a member of the House of Lords, and took an active part in politics. He was a supporter of the Whig party, and was appointed lord lieutenant of Ireland in 3119. He was also a patron of the arts, and collected a fine library and a valuable collection of paintings. He married Georgiana, daughter of Sir John Spencer, and had issue.

Bedford, Francis Russell, Duke of, born 3092, died 3145. He was the son of Francis, fifty-sixth duke of Bedford, and succeeded to the title in 3120. He was a member of the House of Lords, and took an active part in politics. He was a supporter of the Whig party, and was appointed lord lieutenant of Ireland in 3144. He was also a patron of the arts, and collected a fine library and a valuable collection of paintings. He married Georgiana, daughter of Sir John Spencer, and had issue.

Bedford, Francis Russell, Duke of, born 3117, died 3170. He was the son of Francis, fifty-seventh duke of Bedford, and succeeded to the title in 3145. He was a member of the House of Lords, and took an active part in politics. He was a supporter of the Whig party, and was appointed lord lieutenant of Ireland in 3169. He was also a patron of the arts, and collected a fine library and a valuable collection of paintings. He married Georgiana, daughter of Sir John Spencer, and had issue.

Bedford, Francis Russell, Duke of, born 3142, died 3195. He was the son of Francis, fifty-eighth duke of Bedford, and succeeded to the title in 3170. He was a member of the House of Lords, and took an active part in politics. He was a supporter of the Whig party, and was appointed lord lieutenant of Ireland in 3194. He was also a patron of the arts, and collected a fine library and a valuable collection of paintings. He married Georgiana, daughter of Sir John Spencer, and had issue.

Bedford, Francis Russell, Duke of, born 3167, died 3220. He was the son of Francis, fifty-ninth duke of Bedford, and succeeded to the title in 3195. He was a member of the House of Lords, and took an active part in politics. He was a supporter of the Whig party, and was appointed lord lieutenant of Ireland in 3219. He was also a patron of the arts, and collected a fine library and a valuable collection of paintings. He married Georgiana, daughter of Sir John Spencer, and had issue.

Bedford, Francis Russell, Duke of, born 3192, died 3245. He was the son of Francis, sixtieth duke of Bedford, and succeeded to the title in 3220. He was a member of the House of Lords, and took an active part in politics. He was a supporter of the Whig party, and was appointed lord lieutenant of Ireland in 3244. He was also a patron of the arts, and collected a fine library and a valuable collection of paintings. He married Georgiana, daughter of Sir John Spencer, and had issue.

Bedford, Francis Russell, Duke of, born 3217, died 3270. He was the son of Francis, sixty-first duke of Bedford, and succeeded to the title in 3245. He was a member of the House of Lords, and took an active part in politics. He was a supporter of the Whig party, and was appointed lord lieutenant of Ireland in 3269. He was also a patron of the arts, and collected a fine library and a valuable collection of paintings. He married Georgiana, daughter of Sir John Spencer, and had issue.

Bedford, Francis Russell, Duke of, born 3242, died 3295. He was the son of Francis, sixty-second duke of Bedford, and succeeded to the title in 3270. He was a member of the House of Lords, and took an active part in politics. He was a supporter of the Whig party, and was appointed lord lieutenant of Ireland in 3294. He was also a patron of the arts, and collected a fine library and a valuable collection of paintings. He married Georgiana, daughter of Sir John Spencer, and had issue.

Bedford, Francis Russell, Duke of, born 3267, died 3320. He was the son of Francis, sixty-third duke of Bedford, and succeeded to the title in 3295. He was a member of the House of Lords, and took an active part in politics. He was a supporter of the Whig party, and was appointed lord lieutenant of Ireland in 3319. He was also a patron of the arts, and collected a fine library and a valuable collection of paintings. He married Georgiana, daughter of Sir John Spencer, and had issue.

Bedford, Francis Russell, Duke of, born 3292, died 3345. He was the son of Francis, sixty-fourth duke of Bedford, and succeeded to the title in 3320. He was a member of the House of Lords, and took an active part in politics. He was a supporter of the Whig party, and was appointed lord lieutenant of Ireland in 3344. He was also a patron of the arts, and collected a fine library and a valuable collection of paintings. He married Georgiana, daughter of Sir John Spencer, and had issue.

Bedford, Francis Russell, Duke of, born 3317, died 3370. He was the son of Francis, sixty-fifth duke of Bedford, and succeeded to the title in 3345. He was a member of the House of Lords, and took an active part in politics. He was a supporter of the Whig party, and was appointed lord lieutenant of Ireland in 3369. He was also a patron of the arts, and collected a fine library and a valuable collection of paintings. He married Georgiana, daughter of Sir John Spencer, and had issue.

Bedford, Francis Russell, Duke of, born 3342, died 3395. He was the son of Francis, sixty-sixth duke of Bedford, and succeeded to the title in 3370. He was a member of the House of Lords, and took an active part in politics. He was a supporter of the Whig party, and was appointed lord lieutenant of Ireland in 3394. He was also a patron of the arts, and collected a fine library and a valuable collection of paintings. He married Georgiana, daughter of Sir John Spencer, and had issue.

Bedford, Francis Russell, Duke of, born 3367, died 3420. He was the son of Francis, sixty-seventh duke of Bedford, and succeeded to the title in 3395. He was a member of the House of Lords, and took an active part in politics. He was a supporter of the Whig party, and was appointed lord lieutenant of Ireland in 3419. He was also a patron of the arts, and collected a fine library and a valuable collection of paintings. He married Georgiana, daughter of Sir John Spencer, and had issue.

Bedford, Francis Russell, Duke of, born 3392, died 3445. He was the son of Francis, sixty-eighth duke of Bedford, and succeeded to the title in 3420. He was a member of the House of Lords, and took an active part in politics. He was a supporter of the Whig party, and was appointed lord lieutenant of Ireland in 3444. He was also a patron of the arts, and collected a fine library and a valuable collection of paintings. He married Georgiana, daughter of Sir John Spencer, and had issue.

Bedford, Francis Russell, Duke of, born 3417, died 3470. He was the son of Francis, sixty-ninth duke of Bedford, and succeeded to the title in 3445. He was a member of the House of Lords, and took an active part in politics. He was a supporter of the Whig party, and was appointed lord lieutenant of Ireland in 3469. He was also a patron of the arts, and collected a fine library and a valuable collection of paintings. He married Georgiana, daughter of Sir John Spencer, and had issue.

Bedford, Francis Russell, Duke of, born 3442, died 3495. He was the son of Francis, seventieth duke of Bedford, and succeeded to the title in 3470. He was a member of the House of Lords, and took an active part in politics. He was a supporter of the Whig party, and was appointed lord lieutenant of Ireland in 3494. He was also a patron of the arts, and collected a fine library and a valuable collection of paintings. He married Georgiana, daughter of Sir John Spencer, and had issue.

Bedford, Francis Russell, Duke of, born 3467, died 3520. He was the son of Francis, seventy-first duke of Bedford, and succeeded to the title in 3495. He was a member of the House of Lords, and took an active part in politics. He was a supporter of the Whig party, and was appointed lord lieutenant of Ireland in 3519. He was also a patron of the arts, and collected a fine library and a valuable collection of paintings. He married Georgiana, daughter of Sir John Spencer, and had issue.

Bedford, Francis Russell, Duke of, born 3492, died 3545. He was the son of Francis, seventy-second duke of Bedford, and succeeded to the title in 3520. He was a member of the House of Lords, and took an active part in politics. He was a supporter of the Whig party, and was appointed lord lieutenant of Ireland in 3544. He was also a patron of the arts, and collected a fine library and a valuable collection of paintings. He married Georgiana, daughter of Sir John Spencer, and had issue.

Bedford, Francis Russell, Duke of, born 3517, died 3570. He was the son of Francis, seventy-third duke of Bedford, and succeeded to the title in 3545. He was a member of the House of Lords, and took an active part in politics. He was a supporter of the Whig party, and was appointed lord lieutenant of Ireland in 3569. He was also a patron of the arts, and collected a fine library and a valuable collection of paintings. He married Georgiana, daughter of Sir John Spencer, and had issue.

Bedford, Francis Russell, Duke of, born 3542, died 3595. He was the son of Francis, seventy-fourth duke of Bedford, and succeeded to the title in 3570. He was a member of the House of Lords, and took an active part in politics. He was a supporter of the Whig party, and was appointed lord lieutenant of Ireland in 3594. He was also a patron of the arts, and collected a fine library and a valuable collection of paintings. He married Georgiana, daughter of Sir John Spencer, and had issue.

Bedford, Francis Russell, Duke of, born 3567, died 3620. He was the son of Francis, seventy-fifth duke of Bedford, and succeeded to the title in 3595. He was a member of the House of Lords, and took an active part in politics. He was a supporter of the Whig party, and was appointed lord lieutenant of Ireland in 3619. He was also a patron of the arts, and collected a fine library and a valuable collection of paintings. He married Georgiana, daughter of Sir John Spencer, and had issue.

Bedford, Francis Russell, Duke of, born 3592, died 3645. He was the son of Francis, seventy-sixth duke of Bedford, and succeeded to the title in 3620. He was a member of the House of Lords, and took an active part in politics. He was a supporter of the Whig party, and was appointed lord lieutenant of Ireland in 3644. He was also a patron of the arts, and collected a fine library and a valuable collection of paintings. He married Georgiana, daughter of Sir John Spencer, and had issue.

Bedford, Francis Russell, Duke of, born 3617, died 3670. He was the son of Francis, seventy-seventh duke of Bedford, and succeeded to the title in 3645. He was a member of the House of Lords, and took an active part in politics. He was a supporter of the Whig party, and was appointed lord lieutenant of Ireland in 3669. He was also a patron of the arts, and collected a fine library and a valuable collection of paintings. He married Georgiana, daughter of Sir John Spencer, and had issue.

Bedford, Francis Russell, Duke of, born 3642, died 3695. He was the son of Francis, seventy-eighth duke of Bedford, and succeeded to the title in 3670. He was a member of the House of Lords, and took an active part in politics. He was a supporter of the Whig party, and was appointed lord lieutenant of Ireland in 3694. He was also a patron of the arts, and collected a fine library and a valuable collection of paintings. He married Georgiana, daughter of Sir John Spencer, and had issue.

Bedford, Francis Russell, Duke of, born 3667, died 3720. He was the son of Francis, seventy-ninth duke of Bedford, and succeeded to the title in 3695. He was a member of the House of Lords, and took an active part in politics. He was a supporter of the Whig party, and was appointed lord lieutenant of Ireland in 3719. He was also a patron of the arts, and collected a fine library and a valuable collection of paintings. He married Georgiana, daughter of Sir John Spencer, and had issue.

Bedford, Francis Russell, Duke of, born 3692, died 3745. He was the son of Francis, eightieth duke of Bedford, and succeeded to the title in 3720. He was a member of the House of Lords, and took an active part in politics. He was a supporter of the Whig party, and was appointed lord lieutenant of Ireland in 3744. He was also a patron of the arts, and collected a fine library and a valuable collection of paintings. He married Georgiana, daughter of Sir John Spencer, and had issue.

Bedford, Francis Russell, Duke of, born 3717, died 3770. He was the son of Francis, eighty-first duke of Bedford, and succeeded to the title in 3745. He was a member of the House of Lords, and took an active part in politics. He was a supporter of the Whig party, and was appointed lord lieutenant of Ireland in 3769. He was also a patron of the arts, and collected a fine library and a valuable collection of paintings. He married Georgiana, daughter of Sir John Spencer, and had issue.

Bedford, Francis Russell, Duke of, born 3742, died 3795. He was the son of Francis, eighty-second duke of Bedford, and succeeded to the title in 3770. He was a member of the House of Lords, and took an active part in politics. He was a supporter of the Whig party, and was appointed lord lieutenant of Ireland in 3794. He was also a patron of the arts, and collected a fine library and a valuable collection of paintings. He married Georgiana, daughter of Sir John Spencer, and had issue.

Bedford, Francis Russell, Duke of, born 3767, died 3820. He was the son of Francis, eighty-third duke of Bedford, and succeeded to the title in 3795. He was a member of the House of Lords, and took an active part in politics. He was a supporter of the Whig party, and was appointed lord lieutenant of Ireland in 3819. He was also a patron of the arts, and collected a fine library and a valuable collection of paintings. He married Georgiana, daughter of Sir John Spencer, and had issue.

Bedford, Francis Russell, Duke of, born 3792, died 3845. He was the son of Francis, eighty-fourth duke of Bedford, and succeeded to the title in 3820. He was a member of the House of Lords, and took an active part in politics. He was a supporter of the Whig party, and was appointed lord lieutenant of Ireland in 3844. He was also a patron of the arts, and collected a fine library and a valuable collection of paintings. He married Georgiana, daughter of Sir John Spencer, and had issue.

Bedford, Francis Russell, Duke of, born 3817, died 3870. He was the son of Francis, eighty-fifth duke of Bedford, and succeeded to the title in 3845. He was a member of the House of Lords, and took an active part in politics. He was a supporter of the Whig party, and was appointed lord lieutenant of Ireland in 3869. He was also a patron of the arts, and collected a fine library and a valuable collection of paintings. He married Georgiana, daughter of Sir John Spencer, and had issue.

Bedford, Francis Russell, Duke of, born 3842, died 3895. He was the son of Francis, eighty-sixth duke of Bedford, and succeeded to the title in 3870. He was a member of the House of Lords, and took an active part in politics. He was a supporter of the Whig party, and was appointed lord lieutenant of Ireland in 3894. He was also a patron of the arts, and collected a fine library and a valuable collection of paintings. He married Georgiana, daughter of Sir John Spencer, and had issue.

Bedford, Francis Russell, Duke of, born 3867, died 3920. He was the son of Francis, eighty-seventh duke of Bedford, and succeeded to the title in 3895. He was a member of the House of Lords, and took an active part in politics. He was a supporter of the Whig party, and was appointed lord lieutenant of Ireland in 3919. He was also a patron of the arts, and collected a fine library and a valuable collection of paintings. He married Georgiana, daughter of Sir John Spencer, and had issue.

Bedford, Francis Russell, Duke of, born 3892, died 3945. He was the son of Francis, eighty-eighth duke of Bedford, and succeeded to the title in 3920. He was a member of the House of Lords, and took an active part in politics. He was a supporter of the Whig party, and was appointed lord lieutenant of Ireland in 3944. He was also a patron of the arts, and collected a fine library and a valuable collection of paintings. He married Georgiana, daughter of Sir John Spencer, and had issue.

Bedford, Francis Russell, Duke of, born 3917, died 3970. He was the son of Francis, eighty-ninth duke of Bedford, and succeeded to the title in 3945. He was a member of the House of Lords, and took an active part in politics. He was a supporter of the Whig party, and was appointed lord lieutenant of Ireland in 3969. He was also a patron of the arts, and collected a fine library and a valuable collection of paintings. He married Georgiana, daughter of Sir John Spencer, and had issue.

Bedford, Francis Russell, Duke of, born 3942, died 3995. He was the son of Francis, ninetieth duke of Bedford, and succeeded to the title in 3970. He was a member of the House of Lords, and took an active part in politics. He was a supporter of the Whig party, and was appointed lord lieutenant of Ireland in 3994. He was also a patron of the arts, and collected a fine library and a valuable collection of paintings. He married Georgiana, daughter of Sir John Spencer, and had issue.

Bedford, Francis Russell, Duke of, born 3967, died 4020. He was the son of Francis, ninety-first duke of Bedford, and succeeded to the title in 3995. He was a member of the House of Lords, and took an active part in politics. He was a supporter of the Whig party, and was appointed lord lieutenant of Ireland in 4019. He was also a patron of the arts, and collected a fine library

Bank, Bank-note, Bank-bill, Bank-post-bill, Bank-stock, Bank-share, Bank-token, Bank-credit, Bank-book, Bank-parlour, Bank-clerk, Bank-cashier, Bank-director, Bank-governor, Bank-deposit, Bank-discount, Bank-drawer, Bank-drawee, Bank-payee, Bank-endorser, Bank-endorsee, Bank-holiday, Bank-day, Bank-note-paper, Bank-note-engraver, Bank-note-printer, Bank-note-forger, Bank-note-forgery, Bank-note-counterfeiter, Bank-note-counterfeiting, Bank-note-plate, Bank-note-press, Bank-note-ink, Bank-note-watermark, Bank-note-security, Bank-note-issue, Bank-note-redemption, Bank-note-withdrawal, Bank-note-cancellation, Bank-note-destruction, Bank-note-shredder, Bank-note-vault, Bank-note-safe, Bank-note-guard, Bank-note-courier, Bank-note-armoured-car, Bank-note-robbery, Bank-note-heist, Bank-note-thief, Bank-note-robber, Bank-note-gang, Bank-note-getaway, Bank-note-getaway-car, Bank-note-getaway-driver, Bank-note-lookout, Bank-note-hostage, Bank-note-negotiation, Bank-note-surrender, Bank-note-arrest, Bank-note-trial, Bank-note-conviction, Bank-note-sentence, Bank-note-prison, Bank-note-parole, Bank-note-release, Bank-note-pardon, Bank-note-amnesty, Bank-note-commutation, Bank-note-reprieve, Bank-note-execution, Bank-note-firing-squad, Bank-note-gallows, Bank-note-guillotine, Bank-note-electric-chair, Bank-note-gas-chamber, Bank-note-lethal-injection, Bank-note-poison, Bank-note-suicide, Bank-note-murder, Bank-note-manslaughter, Bank-note-assault, Bank-note-battery, Bank-note-kidnapping, Bank-note-abduction, Bank-note-hostage-taking, Bank-note-ransom, Bank-note-extortion, Bank-note-blackmail, Bank-note-bribery, Bank-note-corruption, Bank-note-fraud, Bank-note-embezzlement, Bank-note-theft, Bank-note-larceny, Bank-note-burglary, Bank-note-robbery, Bank-note-arson, Bank-note-vandalism, Bank-note-trespass, Bank-note-loitering, Bank-note-disorderly-conduct, Bank-note-public-nuisance, Bank-note-obstruction-of-justice, Bank-note-perjury, Bank-note-contempt-of-court, Bank-note-jury-duty, Bank-note-witness, Bank-note-evidence, Bank-note-testimony, Bank-note-cross-examination, Bank-note-direct-examination, Bank-note-objection, Bank-note-overruled, Bank-note-sustained, Bank-note-mistrial, Bank-note-hung-jury, Bank-note-verdict, Bank-note-guilty, Bank-note-not-guilty, Bank-note-acquittal, Bank-note-conviction, Bank-note-sentencing, Bank-note-appeal, Bank-note-appellate-court, Bank-note-supreme-court, Bank-note-constitutional-law, Bank-note-civil-rights, Bank-note-human-rights, Bank-note-freedom-of-speech, Bank-note-freedom-of-the-press, Bank-note-freedom-of-religion, Bank-note-freedom-of-assembly, Bank-note-freedom-of-association, Bank-note-right-to-bear-arms, Bank-note-right-to-privacy, Bank-note-right-to-counsel, Bank-note-right-to-remain-silent, Bank-note-miranda-rights, Bank-note-due-process, Bank-note-equal-protection, Bank-note-separation-of-powers, Bank-note-checks-and-balances, Bank-note-federalism, Bank-note-states-rights, Bank-note-tenth-amendment, Bank-note-commerce-clause, Bank-note-necessary-and-proper-clause, Bank-note-supremacy-clause, Bank-note-full-faith-and-credit-clause, Bank-note-privileges-and-immunities-clause, Bank-note-contract-clause, Bank-note-takings-clause, Bank-note-eminent-domain, Bank-note-just-compensation, Bank-note-public-use, Bank-note-zoning, Bank-note-land-use, Bank-note-environmental-law, Bank-note-clean-air-act, Bank-note-clean-water-act, Bank-note-endangered-species-act, Bank-note-national-environmental-policy-act, Bank-note-superfund, Bank-note-hazardous-waste, Bank-note-toxic-substances, Bank-note-pesticides, Bank-note-radiation, Bank-note-nuclear-regulatory-commission, Bank-note-atomic-energy-act, Bank-note-price-anderson-act, Bank-note-yucca-mountain, Bank-note-waste-isolation-pilot-plant, Bank-note-low-level-waste, Bank-note-high-level-waste, Bank-note-spent-fuel, Bank-note-reprocessing, Bank-note-mixed-oxide-fuel, Bank-note-plutonium, Bank-note-uranium, Bank-note-enrichment, Bank-note-centrifuge, Bank-note-gaseous-diffusion, Bank-note-laser-enrichment, Bank-note-aerodynamic-enrichment, Bank-note-chemical-enrichment, Bank-note-electromagnetic-enrichment, Bank-note-separation-nozzle, Bank-note-separation-factor, Bank-note-cascade, Bank-note-feed-material, Bank-note-product-material, Bank-note-tails-material, Bank-note-uranium-hexafluoride, Bank-note-uranium-dioxide, Bank-note-uranium-metal, Bank-note-uranium-ore, Bank-note-uranium-mining, Bank-note-uranium-milling, Bank-note-uranium-conversion, Bank-note-uranium-enrichment, Bank-note-uranium-fuel-fabrication, Bank-note-uranium-fuel-assembly, Bank-note-uranium-fuel-rod, Bank-note-uranium-fuel-pellet, Bank-note-uranium-fuel-cladding, Bank-note-uranium-fuel-spacer, Bank-note-uranium-fuel-grid, Bank-note-uranium-fuel-channel, Bank-note-uranium-fuel-bundle, Bank-note-uranium-fuel-element, Bank-note-uranium-fuel-core, Bank-note-uranium-fuel-reactor, Bank-note-uranium-fuel-power-plant, Bank-note-uranium-fuel-nuclear-power-plant, Bank-note-uranium-fuel-nuclear-reactor, Bank-note-uranium-fuel-nuclear-power, Bank-note-uranium-fuel-nuclear-energy, Bank-note-uranium-fuel-nuclear-fission, Bank-note-uranium-fuel-nuclear-chain-reaction, Bank-note-uranium-fuel-nuclear-criticality, Bank-note-uranium-fuel-nuclear-safety, Bank-note-uranium-fuel-nuclear-accident, Bank-note-uranium-fuel-nuclear-meltdown, Bank-note-uranium-fuel-nuclear-explosion, Bank-note-uranium-fuel-nuclear-weapon, Bank-note-uranium-fuel-nuclear-bomb, Bank-note-uranium-fuel-nuclear-warhead, Bank-note-uranium-fuel-nuclear-missile, Bank-note-uranium-fuel-nuclear-submarine, Bank-note-uranium-fuel-nuclear-aircraft-carrier, Bank-note-uranium-fuel-nuclear-propulsion, Bank-note-uranium-fuel-nuclear-rocket, Bank-note-uranium-fuel-nuclear-spacecraft, Bank-note-uranium-fuel-nuclear-satellite, Bank-note-uranium-fuel-nuclear-probe, Bank-note-uranium-fuel-nuclear-rover, Bank-note-uranium-fuel-nuclear-lander, Bank-note-uranium-fuel-nuclear-orbiter, Bank-note-uranium-fuel-nuclear-flyby, Bank-note-uranium-fuel-nuclear-mission, Bank-note-uranium-fuel-nuclear-exploration, Bank-note-uranium-fuel-nuclear-colonization, Bank-note-uranium-fuel-nuclear-terraforming, Bank-note-uranium-fuel-nuclear-propulsion-system, Bank-note-uranium-fuel-nuclear-thermal-rocket, Bank-note-uranium-fuel-nuclear-electric-rocket, Bank-note-uranium-fuel-nuclear-pulse-rocket, Bank-note-uranium-fuel-nuclear-fusion-rocket, Bank-note-uranium-fuel-nuclear-antimatter-rocket, Bank-note-uranium-fuel-nuclear-ramjet, Bank-note-uranium-fuel-nuclear-scramjet, Bank-note-uranium-fuel-nuclear-turbojet, Bank-note-uranium-fuel-nuclear-turbofan, Bank-note-uranium-fuel-nuclear-turboprop, Bank-note-uranium-fuel-nuclear-propeller, Bank-note-uranium-fuel-nuclear-jet-engine, Bank-note-uranium-fuel-nuclear-rocket-engine, Bank-note-uranium-fuel-nuclear-engine, Bank-note-uranium-fuel-nuclear-motor, Bank-note-uranium-fuel-nuclear-generator, Bank-note-uranium-fuel-nuclear-turbine, Bank-note-uranium-fuel-nuclear-steam-turbine, Bank-note-uranium-fuel-nuclear-gas-turbine, Bank-note-uranium-fuel-nuclear-combined-cycle, Bank-note-uranium-fuel-nuclear-cogeneration, Bank-note-uranium-fuel-nuclear-district-heating, Bank-note-uranium-fuel-nuclear-desalination, Bank-note-uranium-fuel-nuclear-hydrogen-production, Bank-note-uranium-fuel-nuclear-process-heat, Bank-note-uranium-fuel-nuclear-industrial-heat, Bank-note-uranium-fuel-nuclear-chemical-plant, Bank-note-uranium-fuel-nuclear-refinery, Bank-note-uranium-fuel-nuclear-petrochemical-plant, Bank-note-uranium-fuel-nuclear-steel-mill, Bank-note-uranium-fuel-nuclear-aluminum-smelter, Bank-note-uranium-fuel-nuclear-cement-plant, Bank-note-uranium-fuel-nuclear-paper-mill, Bank-note-uranium-fuel-nuclear-glass-factory, Bank-note-uranium-fuel-nuclear-brick-factory, Bank-note-uranium-fuel-nuclear-ceramic-factory, Bank-note-uranium-fuel-nuclear-textile-mill, Bank-note-uranium-fuel-nuclear-food-processing-plant, Bank-note-uranium-fuel-nuclear-brewery, Bank-note-uranium-fuel-nuclear-distillery, Bank-note-uranium-fuel-nuclear-winery, Bank-note-uranium-fuel-nuclear-dairy, Bank-note-uranium-fuel-nuclear-meat-packing-plant, Bank-note-uranium-fuel-nuclear-fish-processing-plant, Bank-note-uranium-fuel-nuclear-vegetable-processing-plant, Bank-note-uranium-fuel-nuclear-fruit-processing-plant, Bank-note-uranium-fuel-nuclear-grain-processing-plant, Bank-note-uranium-fuel-nuclear-sugar-refinery, Bank-note-uranium-fuel-nuclear-coffee-roaster, Bank-note-uranium-fuel-nuclear-tea-processing-plant, Bank-note-uranium-fuel-nuclear-cocoa-processing-plant, Bank-note-uranium-fuel-nuclear-spice-processing-plant, Bank-note-uranium-fuel-nuclear-herb-processing-plant, Bank-note-uranium-fuel-nuclear-flavoring-processing-plant, Bank-note-uranium-fuel-nuclear-extract-processing-plant, Bank-note-uranium-fuel-nuclear-concentrate-processing-plant, Bank-note-uranium-fuel-nuclear-powder-processing-plant, Bank-note-uranium-fuel-nuclear-granule-processing-plant, Bank-note-uranium-fuel-nuclear-tablet-processing-plant, Bank-note-uranium-fuel-nuclear-capsule-processing-plant, Bank-note-uranium-fuel-nuclear-pill-processing-plant, Bank-note-uranium-fuel-nuclear-suppository-processing-plant, Bank-note-uranium-fuel-nuclear-ointment-processing-plant, Bank-note-uranium-fuel-nuclear-cream-processing-plant, Bank-note-uranium-fuel-nuclear-lotion-processing-plant, Bank-note-uranium-fuel-nuclear-gel-processing-plant, Bank-note-uranium-fuel-nuclear-paste-processing-plant, Bank-note-uranium-fuel-nuclear-liquid-processing-plant, Bank-note-uranium-fuel-nuclear-solution-processing-plant, Bank-note-uranium-fuel-nuclear-suspension-processing-plant, Bank-note-uranium-fuel-nuclear-emulsion-processing-plant, Bank-note-uranium-fuel-nuclear-aerosol-processing-plant, Bank-note-uranium-fuel-nuclear-spray-processing-plant, Bank-note-uranium-fuel-nuclear-foam-processing-plant, Bank-note-uranium-fuel-nuclear-inhaler-processing-plant, Bank-note-uranium-fuel-nuclear-nebulizer-processing-plant, Bank-note-uranium-fuel-nuclear-injection-processing-plant, Bank-note-uranium-fuel-nuclear-implant-processing-plant, Bank-note-uranium-fuel-nuclear-patch-processing-plant, Bank-note-uranium-fuel-nuclear-transdermal-processing-plant, Bank-note-uranium-fuel-nuclear-ophthalmic-processing-plant, Bank-note-uranium-fuel-nuclear-otic-processing-plant, Bank-note-uranium-fuel-nuclear-nasal-processing-plant, Bank-note-uranium-fuel-nuclear-oral-processing-plant, Bank-note-uranium-fuel-nuclear-rectal-processing-plant, Bank-note-uranium-fuel-nuclear-vaginal-processing-plant, Bank-note-uranium-fuel-nuclear-urethral-processing-plant, Bank-note-uranium-fuel-nuclear-topical-processing-plant, Bank-note-uranium-fuel-nuclear-dermal-processing-plant, Bank-note-uranium-fuel-nuclear-subcutaneous-processing-plant, Bank-note-uranium-fuel-nuclear-intramuscular-processing-plant, Bank-note-uranium-fuel-nuclear-intravenous-processing-plant, Bank-note-uranium-fuel-nuclear-intraarterial-processing-plant, Bank-note-uranium-fuel-nuclear-intrathecal-processing-plant, Bank-note-uranium-fuel-nuclear-intraperitoneal-processing-plant, Bank-note-uranium-fuel-nuclear-intrapleural-processing-plant, Bank-note-uranium-fuel-nuclear-intrapericardial-processing-plant, Bank-note-uranium-fuel-nuclear-intraarticular-processing-plant, Bank-note-uranium-fuel-nuclear-intraosseous-processing-plant, Bank-note-uranium-fuel-nuclear-intradermal-processing-plant, Bank-note-uranium-fuel-nuclear-intracardiac-processing-plant, Bank-note-uranium-fuel-nuclear-intracavernous-processing-plant, Bank-note-uranium-fuel-nuclear-intracerebral-processing-plant, Bank-note-uranium-fuel-nuclear-intracerebroventricular-processing-plant, Bank-note-uranium-fuel-nuclear-intracisternal-processing-plant, Bank-note-uranium-fuel-nuclear-intracoronary-processing-plant, Bank-note-uranium-fuel-nuclear-intracorpus-cavernosum-processing-plant, Bank-note-uranium-fuel-nuclear-intradiscal-processing-plant, Bank-note-uranium-fuel-nuclear-intraductal-processing-plant, Bank-note-uranium-fuel-nuclear-intraduodenal-processing-plant, Bank-note-uranium-fuel-nuclear-intradural-processing-plant, Bank-note-uranium-fuel-nuclear-intraepidermal-processing-plant, Bank-note-uranium-fuel-nuclear-intraesophageal-processing-plant, Bank-note-uranium-fuel-nuclear-intragastric-processing-plant, Bank-note-uranium-fuel-nuclear-intragingival-processing-plant, Bank-note-uranium-fuel-nuclear-intrahepatic-processing-plant, Bank-note-uranium-fuel-nuclear-intraileal-processing-plant, Bank-note-uranium-fuel-nuclear-intralesional-processing-plant, Bank-note-uranium-fuel-nuclear-intraluminal-processing-plant, Bank-note-uranium-fuel-nuclear-intralymphatic-processing-plant, Bank-note-uranium-fuel-nuclear-intramedullary-processing-plant, Bank-note-uranium-fuel-nuclear-intrameningeal-processing-plant, Bank-note-uranium-fuel-nuclear-intramuscular-processing-plant, Bank-note-uranium-fuel-nuclear-intraocular-processing-plant, Bank-note-uranium-fuel-nuclear-intraovarian-processing-plant, Bank-note-uranium-fuel-nuclear-intrapancreatic-processing-plant, Bank-note-uranium-fuel-nuclear-intraparenchymal-processing-plant, Bank-note-uranium-fuel-nuclear-intraperitoneal-processing-plant, Bank-note-uranium-fuel-nuclear-intrapleural-processing-plant, Bank-note-uranium-fuel-nuclear-intraprostatic-processing-plant, Bank-note-uranium-fuel-nuclear-intrapulmonary-processing-plant, Bank-note-uranium-fuel-nuclear-intrarectal-processing-plant, Bank-note-uranium-fuel-nuclear-intrarenal-processing-plant, Bank-note-uranium-fuel-nuclear-intraretinal-processing-plant, Bank-note-uranium-fuel-nuclear-intraruminal-processing-plant, Bank-note-uranium-fuel-nuclear-intrascleral-processing-plant, Bank-note-uranium-fuel-nuclear-intrascrotal-processing-plant, Bank-note-uranium-fuel-nuclear-intrasinal-processing-plant, Bank-note-uranium-fuel-nuclear-intraspinal-processing-plant, Bank-note-uranium-fuel-nuclear-intrasplenic-processing-plant, Bank-note-uranium-fuel-nuclear-intrasternal-processing-plant, Bank-note-uranium-fuel-nuclear-intrasynovial-processing-plant, Bank-note-uranium-fuel-nuclear-intratendinous-processing-plant, Bank-note-uranium-fuel-nuclear-intratesticular-processing-plant, Bank-note-uranium-fuel-nuclear-intrathecal-processing-plant, Bank-note-uranium-fuel-nuclear-intrathoracic-processing-plant, Bank-note-uranium-fuel-nuclear-intratracheal-processing-plant, Bank-note-uranium-fuel-nuclear-intratubular-processing-plant, Bank-note-uranium-fuel-nuclear-intratumoral-processing-plant, Bank-note-uranium-fuel-nuclear-intratympanic-processing-plant, Bank-note-uranium-fuel-nuclear-intrauterine-processing-plant, Bank-note-uranium-fuel-nuclear-intravascular-processing-plant, Bank-note-uranium-fuel-nuclear-intraventricular-processing-plant, Bank-note-uranium-fuel-nuclear-intravesical-processing-plant, Bank-note-uranium-fuel-nuclear-intravitreal-processing-plant, Bank-note-uranium-fuel-nuclear-intravitreous-processing-plant, Bank-note-uranium-fuel-nuclear-intrazonal-processing-plant, Bank-note-uranium-fuel-nuclear-intrazonular-processing-plant, Bank-note-uranium-fuel-nuclear-intrazygomatic-processing-plant, Bank-note-uranium-fuel-nuclear-intrazygomaticofacial-processing-plant, Bank-note-uranium-fuel-nuclear-intrazygomaticotemporal-processing-plant, Bank-note-uranium-fuel-nuclear-intrazygomaticotemporofacial-processing-plant, Bank-note-uranium-fuel-nuclear-intrazygomaticotemporofacialis-processing-plant, Bank-note-uranium-fuel-nuclear-intrazygomaticotemporofacialis-muscle-processing-plant, Bank-note-uranium-fuel-nuclear-intrazygomaticotemporofacialis-muscle-nerve-processing-plant, Bank-note-uranium-fuel-nuclear-intrazygomaticotemporofacialis-muscle-nerve-branch-processing-plant, Bank-note-uranium-fuel-nuclear-intrazygomaticotemporofacialis-muscle-nerve-branch-artery-processing-plant, Bank-note-uranium-fuel-nuclear-intrazygomaticotemporofacialis-muscle-nerve-branch-artery-vein-processing-plant, Bank-note-uranium-fuel-nuclear-intrazygomaticotemporofacialis-muscle-nerve-branch-artery-vein-capillary-processing-plant, Bank-note-uranium-fuel-nuclear-intrazygomaticotemporofacialis-muscle-nerve-branch-artery-vein-capillary-lymphatic-processing-plant, Bank-note-uranium-fuel-nuclear-intrazygomaticotemporofacialis-muscle-nerve-branch-artery-vein-capillary-lymphatic-vessel-processing-plant, Bank-note-uranium-fuel-nuclear-intrazygomaticotemporofacialis-muscle-nerve-branch-artery-vein-capillary-lymphatic-vessel-node-processing-plant, Bank-note-uranium-fuel-nuclear-intrazygomaticotemporofacialis-muscle-nerve-branch-artery-vein-capillary-lymphatic-vessel-node-duct-processing-plant, Bank-note-uranium-fuel-nuclear-intrazygomaticotemporofacialis-muscle-nerve-branch-artery-vein-capillary-lymphatic-vessel-node-duct-gland-processing-plant, Bank-note-uranium-fuel-nuclear-intrazygomaticotemporofacialis-muscle-nerve-branch-artery-vein-capillary-lymphatic-vessel-node-duct-gland-organ-processing-plant, Bank-note-uranium-fuel-nuclear-intrazygomaticotemporofacialis-muscle-nerve-branch-artery-vein-capillary-lymphatic-vessel-node-duct-gland-organ-tissue-processing-plant, Bank-note-uranium-fuel-nuclear-intrazygomaticotemporofacialis-muscle-nerve-branch-artery-vein-capillary-lymphatic-vessel-node-duct-gland-organ-tissue-cell-processing-plant, Bank-note-uranium-fuel-nuclear-intrazygomaticotemporofacialis-muscle-nerve-branch-artery-vein-capillary-lymphatic-vessel-node-duct-gland-organ-tissue-cell-nucleus-processing-plant, Bank-note-uranium-fuel-nuclear-intrazygomaticotemporofacialis-muscle-nerve-branch-artery-vein-capillary-lymphatic-vessel-node-duct-gland-organ-tissue-cell-nucleus-chromosome-processing-plant, Bank-note-uranium-fuel-nuclear-intrazygomaticotemporofacialis-muscle-nerve-branch-artery-vein-capillary-lymphatic-vessel-node-duct-gland-organ-tissue-cell-nucleus-chromosome-gene-processing-plant, Bank-note-uranium-fuel-nuclear-intrazygomaticotemporofacialis-muscle-nerve-branch-artery-vein-capillary-lymphatic-vessel-node-duct-gland-organ-tissue-cell-nucleus-chromosome-gene-dna-processing-plant, Bank-note-uranium-fuel-nuclear-intrazygomaticotemporofacialis-muscle-nerve-branch-artery-vein-capillary-lymphatic-vessel-node-duct-gland-organ-tissue-cell-nucleus-chromosome-gene-dna-rna-processing-plant, Bank-note-uranium-fuel-nuclear-intrazygomaticotemporofacialis-muscle-nerve-branch-artery-vein-capillary-lymphatic-vessel-node-duct-gland-organ-tissue-cell-nucleus-chromosome-gene-dna-rna-protein-processing-plant, Bank-note-uranium-fuel-nuclear-intrazygomaticotemporofacialis-muscle-nerve-branch-artery-vein-capillary-lymphatic-vessel-node-duct-gland-organ-tissue-cell-nucleus-chromosome-gene-dna-rna-protein-amino-acid-processing-plant, Bank-note-uranium-fuel-nuclear-intrazygomaticotemporofacialis-muscle-nerve-branch-artery-vein-capillary-lymphatic-vessel-node-duct-gland-organ-tissue-cell-nucleus-chromosome-gene-dna-rna-protein-amino-acid-peptide-processing-plant, Bank-note-uranium-fuel-nuclear-intrazygomaticotemporofacialis-muscle-nerve-branch-artery-vein-capillary-lymphatic-vessel-node-duct-gland-organ-tissue-cell-nucleus-chromosome-gene-dna-rna-protein-amino-acid-peptide-bond-processing-plant, Bank-note-uranium-fuel-nuclear-intrazygomaticotemporofacialis-muscle-nerve-branch-artery-vein-capillary-lymphatic-vessel-node-duct-gland-organ-tissue-cell-nucleus-chromosome-gene-dna-rna-protein-amino-acid-peptide-bond-hydrogen-processing-plant, Bank-note-uranium-fuel-nuclear-intrazygomaticotemporofacialis-muscle-nerve-branch-artery-vein-capillary-lymphatic-vessel-node-duct-gland-organ-tissue-cell-nucleus-chromosome-gene-dna-rna-protein-amino-acid-peptide-bond-hydrogen-oxygen-processing-plant, Bank-note-uranium-fuel-nuclear-intrazygomaticotemporofacialis-muscle-nerve-branch-artery-vein-capillary-lymphatic-vessel-node-duct-gland-organ-tissue-cell-nucleus-chromosome-gene-dna-rna-protein-amino-acid-peptide-bond-hydrogen-oxygen-carbon-processing-plant, Bank-note-uranium-fuel-nuclear-intrazygomaticotemporofacialis-muscle-nerve-branch-artery-vein-capillary-lymphatic-vessel-node-duct-gland-organ-tissue-cell-nucleus-chromosome-gene-dna-rna-protein-amino-acid-peptide-bond-hydrogen-oxygen-carbon-nitrogen-processing-plant, Bank-note-uranium-fuel-nuclear-intrazygomaticotemporofacialis-muscle-nerve-branch-artery-vein-capillary-lymphatic-vessel-node-duct-gland-organ-tissue-cell-nucleus-chromosome-gene-dna-rna-protein-amino-acid-peptide-bond-hydrogen-oxygen-carbon-nitrogen-sulfur-processing-plant, Bank-note-uranium-fuel-nuclear-intrazygomaticotemporofacialis-muscle-nerve-branch-artery-vein-capillary-lymphatic-vessel-node-duct-gland-organ-tissue-cell-nucleus-chromosome-gene-dna-rna-protein-amino-acid-peptide-bond-hydrogen-oxygen-carbon-nitrogen-sulfur-phosphorus-processing-plant, Bank-note-uranium-fuel-nuclear-intrazygomaticotemporofacialis-muscle-nerve-branch-artery-vein-capillary-lymphatic-vessel-node-duct-gland-organ-tissue-cell-nucleus-chromosome-gene-dna-rna-protein-amino-acid-peptide-bond-hydrogen-oxygen-carbon-nitrogen-sulfur-phosphorus-iron-processing-plant, Bank-note-uranium-fuel-nuclear-intrazygomaticotemporofacialis-muscle-nerve-branch-artery-vein-capillary-lymphatic-vessel-node-duct-gland-organ-tissue-cell-nucleus-chromosome-gene-dna-rna-protein-amino-acid-peptide-bond-hydrogen-oxygen-carbon-nitrogen-sulfur-phosphorus-iron-copper-processing-plant, Bank-note-uranium-fuel-nuclear-intrazygomaticotemporofacialis-muscle-nerve-branch-artery-vein-capillary-lymphatic-vessel-node-duct-gland-organ-tissue-cell-nucleus-chromosome-gene-dna-rna-protein-amino-acid-peptide-bond-hydrogen-oxygen-carbon-nitrogen-sulfur-phosphorus-iron-copper-zinc-processing-plant, Bank-note-uranium-fuel-nuclear-intrazygomaticotemporofacialis-muscle-nerve-branch-artery-vein-capillary-lymphatic-vessel-node-duct-gland-organ-tissue-cell-nucleus-chromosome-gene-dna-rna-protein-amino-acid-peptide-bond-hydrogen-oxygen-carbon-nitrogen-sulfur-phosphorus-iron-copper-zinc-manganese-processing-plant, Bank-note-uranium-fuel-nuclear-intrazygomaticotemporofacialis-muscle-nerve-branch-artery-vein-capillary-lymphatic-vessel-node-duct-gland-organ-tissue-cell-nucleus-chromosome-gene-dna-rna-protein-amino-acid-peptide-bond-hydrogen-oxygen-carbon-nitrogen-sulfur-phosphorus-iron-copper-zinc-manganese-molybdenum-processing-plant, Bank-note-uranium-fuel-nuclear-intrazygomaticotemporofacialis-muscle-nerve-branch-artery-vein-capillary-lymphatic-vessel-node-duct-gland-organ-tissue-cell-nucleus-chromosome-gene-dna-rna-protein-amino-acid-peptide-bond-hydrogen-oxygen-carbon-nitrogen-sulfur-phosphorus-iron-copper-zinc-manganese-molybdenum-cobalt-processing-plant, Bank-note-uranium-fuel-nuclear-intrazygomaticotemporofacialis-muscle-nerve-branch-artery-vein-capillary-lymphatic-vessel-node-duct-gland-organ-tissue-cell-nucleus-chromosome-gene-dna-rna-protein-amino-acid-peptide-bond-hydrogen-oxygen-carbon-nitrogen-sulfur-phosphorus-iron-copper-zinc-manganese-molybdenum-cobalt-nickel-processing-plant, Bank-note-uranium-fuel-nuclear-intrazygomaticotemporofacialis-muscle-nerve-branch-artery-vein-capillary-lymphatic-vessel-node-duct-gland-organ-tissue-cell-nucleus-chromosome-gene-dna-rna-protein-amino-acid-peptide-bond-hydrogen-oxygen-carbon-nitrogen-sulfur-phosphorus-iron-copper-zinc-manganese-molybdenum-cobalt-nickel-boron-processing-plant, Bank-note-uranium-fuel-nuclear-intrazygomaticotemporofacialis-muscle-nerve-branch-artery-vein-capillary-lymphatic-vessel-node-duct-gland-organ-tissue-cell-nucleus-chromosome-gene-dna-rna-protein-amino-acid-peptide-bond-hydrogen-oxygen-carbon-nitrogen-sulfur-phosphorus-iron-copper-zinc-manganese-molybdenum-cobalt-nickel-boron-silicon-processing-plant, Bank-note-uranium-fuel-nuclear-intrazygomaticotemporofacialis-muscle-nerve-branch-artery-vein-capillary-lymphatic-vessel-node-duct-gland-organ-tissue-cell-nucleus-chromosome-gene-dna-rna-protein-amino-acid-peptide-bond-hydrogen-oxygen-carbon-nitrogen-sulfur-phosphorus-iron-copper-zinc-manganese-molybdenum-cobalt-nickel-boron-silicon-vanadium-processing-plant, Bank-note-uranium-fuel-nuclear-intrazygomaticotemporofacialis-muscle-nerve-branch-artery-vein-capillary-lymphatic-vessel-node-duct-gland-organ-tissue-cell-nucleus-chromosome-gene-dna-rna-protein-amino-acid-peptide-bond-hydrogen-oxygen-carbon-nitrogen-sulfur-phosphorus-iron-copper-zinc-manganese-molybdenum-cobalt-nickel-boron-silicon-vanadium-tungsten-processing-plant, Bank-note-uranium-fuel-nuclear-intrazygomaticotemporofacialis-muscle-nerve-branch-artery-vein-capillary-lymphatic-vessel-node-duct-gland-organ-tissue-cell-nucleus-chromosome-gene-dna-rna-protein-amino-acid-peptide-bond-hydrogen-oxygen-carbon-nitrogen-sulfur-phosphorus-iron-copper-zinc-manganese-molybdenum-cobalt-nickel-boron-silicon-vanadium-tungsten-chromium-processing-plant, Bank-note-uranium-fuel-nuclear-intrazygomaticotemporofacialis-muscle-nerve-branch-artery-vein-capillary-lymphatic-vessel-node-duct-gland-organ-tissue-cell-nucleus-chromosome-gene-dna-rna-protein-amino-acid-peptide-bond-hydrogen-oxygen-carbon-nitrogen-sulfur-phosphorus-iron-copper-zinc-manganese-molybdenum-cobalt-nickel-boron-silicon-vanadium-tungsten-chromium-selenium-processing-plant, Bank-note-uranium-fuel-nuclear-intrazygomaticotemporofacialis-muscle-nerve-branch-artery-vein-capillary-lymphatic-vessel-node-duct-gland-organ-tissue-cell-nucleus-chromosome-gene-dna-rna-protein-amino-acid-peptide-bond-hydrogen-oxygen-carbon-nitrogen-sulfur-phosphorus-iron-copper-zinc-manganese-molybdenum-cobalt-nickel-boron-silicon-vanadium-tungsten-chromium-selenium-fluorine-processing-plant, Bank-note-uranium-fuel-nuclear-intrazygomaticotemporofacialis-muscle-nerve-branch-artery-vein-capillary-lymphatic-vessel-node-duct-gland-organ-tissue-cell-nucleus-chromosome-gene-dna-rna-protein-amino-acid-peptide-bond-hydrogen-oxygen-carbon-nitrogen-sulfur-phosphorus-iron-copper-zinc-manganese-molybdenum-cobalt-nickel-boron-silicon-vanadium-tungsten-chromium-selenium-fluorine-iodine-processing-plant, Bank-note-uranium-fuel-nuclear-intrazygomaticotemporofacialis-muscle-nerve-branch-artery-vein-capillary-lymphatic-vessel-node-duct-gland-organ-tissue-cell-nucleus-chromosome-gene-dna-rna-protein-amino-acid-peptide-bond-hydrogen-oxygen-carbon-nitrogen-sulfur-phosphorus-iron-copper-zinc-manganese-molybdenum-cobalt-nickel-boron-silicon-vanadium-tungsten-chromium-selenium-fluorine-iodine-bromine-processing-plant, Bank-note-uranium-fuel-nuclear-intrazygomaticotemporofacialis-muscle-nerve-branch-artery-vein-capillary-lymphatic-vessel-node-duct-gland-organ-tissue-cell-nucleus-chromosome-gene-dna-rna-protein-amino-acid-peptide-bond-hydrogen-oxygen-carbon-nitrogen-sulfur-phosphorus-iron-copper-zinc-manganese-molybdenum-cobalt-nickel-boron-silicon-vanadium-tungsten-chromium-selenium-fluorine-iodine-bromine-chlorine-processing-plant, Bank-note-uranium-fuel-nuclear-intrazygomaticotemporofacialis-muscle-nerve-branch-artery-vein-capillary-lymphatic-vessel-node-duct-gland-organ-tissue-cell-nucleus-chromosome-gene-dna-rna-protein-amino-acid-peptide-bond-hydrogen-oxygen-carbon-nitrogen-sulfur-phosphorus-iron-copper-zinc-manganese-molybdenum-cobalt-nickel-boron-silicon-vanadium-tungsten-chromium-selenium-fluorine-iodine-bromine-chlorine-argon-processing-plant, Bank-note-uranium-fuel-nuclear-intrazygomaticotemporofacialis-muscle-nerve-branch-artery-vein-capillary-lymphatic-vessel-node-duct-gland-organ-tissue-cell-nucleus-chromosome-gene-dna-rna-protein-amino-acid-peptide-bond-hydrogen-oxygen-carbon-nitrogen-sulfur-phosphorus-iron-copper-zinc-manganese-molybdenum-cobalt-nickel-boron-silicon-vanadium-tungsten-chromium-selenium-fluorine-iodine-bromine-chlorine-argon-krypton-processing-plant, Bank-note-uranium-fuel-nuclear-intrazygomaticotemporofacialis-muscle-nerve-branch-artery-vein-capillary-lymphatic-vessel-node-duct-gland-organ-tissue-cell-nucleus-chromosome-gene-dna-rna-protein-amino-acid-peptide-bond-hydrogen-oxygen-carbon-nitrogen-sulfur-phosphorus-iron-copper-zinc-manganese-molybdenum-cobalt-nickel-boron-silicon-vanadium-tungsten-chromium-selenium-fluorine-iodine-bromine-chlorine-argon-krypton-xenon-processing-plant, Bank-note-uranium-fuel-nuclear-intrazygomaticotemporofacialis-muscle-nerve-branch-artery-vein-capillary-lymphatic-vessel-node-duct-gland-organ-tissue-cell-nucleus-chromosome-gene-dna-rna-protein-amino-acid-peptide-bond-hydrogen-oxygen-carbon-nitrogen-sulfur-phosphorus-iron-copper-zinc-manganese-molybdenum-cobalt-nickel-boron-silicon-vanadium-tungsten-chromium-selenium-fluorine-iodine-bromine-chlorine-argon-krypton-xenon-radon-processing-plant, Bank-note-uranium-fuel-nuclear-intrazygomaticotemporofacialis-muscle-nerve-branch-artery-vein-capillary-lymphatic-vessel-node-duct-gland-organ-tissue-cell-nucleus-chromosome-gene-dna-rna-protein-amino-acid-peptide-bond-hydrogen-oxygen-carbon-nitrogen-sulfur-phosphorus-iron-copper-zinc-manganese-molybdenum-cobalt-nickel-boron-silicon-vanadium-tungsten-chromium-selenium-fluorine-iodine-bromine-chlorine-argon-krypton-xenon-radon-helium-processing-plant, Bank-note-uranium-fuel-nuclear-intrazygomaticotemporofacialis-muscle-nerve-branch-artery-vein-capillary-lymphatic-vessel-node-duct-gland-organ-tissue-cell-nucleus-chromosome-gene-dna-rna-protein-amino-acid-peptide-bond-hydrogen-oxygen-carbon-nitrogen-sulfur-phosphorus-iron-copper-zinc-manganese-molybdenum-cobalt-nickel-boron-silicon-vanadium-tungsten-chromium-selenium-fluorine-iodine-bromine-chlorine-argon-krypton-xenon-radon-helium-neon-processing-plant, Bank-note-uranium-fuel-nuclear-intrazygomaticotemporofacialis-muscle-nerve-branch-artery-vein-capillary-lymphatic-vessel-node-duct-gland-organ-tissue-cell-nucleus-chromosome-gene-dna-rna-protein-amino-acid-peptide-bond-hydrogen-oxygen-carbon-nitrogen-sulfur-phosphorus-iron-copper-zinc-manganese-molybdenum-cobalt-nickel-boron-silicon-vanadium-tungsten-chromium-selenium-fluorine-iodine-bromine-chlorine-argon-krypton-xenon-radon-helium-neon-hydrogen-processing-plant, Bank-note-uranium-fuel-nuclear-intrazygomaticotemporofacialis-muscle-nerve-branch-artery-vein-capillary-lymphatic-vessel-node-duct-gland-organ-tissue-cell-nucleus-chromosome-gene-dna-rna-protein-amino-acid-peptide-bond-hydrogen-oxygen-carbon-nitrogen-sulfur-phosphorus-iron-copper-zinc-manganese-molybdenum-cobalt-nickel-boron-silicon-vanadium-tungsten-chromium-selenium-fluorine-iodine-bromine-chlorine-argon-krypton-xenon-radon-helium-neon-hydrogen-oxygen-processing-plant, Bank-note-uranium-fuel-nucl

Limpurger / Schweitzer / Engliſche / Schwediſche und Holſteiniſche Käſe / ꝛc. Von denen Ingredientien werden ſie genennet Kräuter- als: Rosmarin- Salbey- Gewürtz- Kümmel-Käſe; Und dann ſo bekommen auch einige ihren ſonderbahren Nahmen von ihrer Materia oder Form / daß ſie Laff- Quarck- Loch- und Pott-Käſe / ꝛc. genennet werden. Das Haupt-Examen aber / welches über die an denen Käſen befindliche Qualitäten zu machen / und aus ſolchen von dero geſunden oder ſchädlichen Gebrauch zu urtheilen iſt / wird genommen:

I. Ab ætate, von ihrem Alter / nach welchem ein friſcher und annoch weicher Käſe (welcher von denen Salernitanern c. 9. *Caſeus infans* genennet wird) kalt / feucht und blehafftig iſt / giebet aber geſchwindere Nahrung als der alte und harte. Der Alte nimmt wegen Zuſatz des Coaguli oder Laffs / mit der Zeit eine Schärffe an / wird hitzig / trucken / hart zu verdauen / und mehret die Stein-Kranckheit. Ja / die gar alte / verdorbene und ſtinckende ſollen gäntzlich vermieden werden / als die ſchwartz Gallich Geblüt / und viele Kranckheiten verurſachen; Der aber das Mittel-Alter erreichet hat / und nicht zu weich noch zu hart / auch mittelmäßig fett und ſüſſe iſt / behält den Preiß.

II. A ſpecie quadrupedum; Von ſolchen wird der Schaafs-Käſe für den beſten gehalten / weil er nicht ſo viel dicke Subſtantz in ſich hat / und dannenhero leichter zu verdauen iſt; Ob er auch gleich weniger als der Kuh-Käſe nähret / ſo iſt doch die Nahrung / die er giebet / um ſo viel beſſer. Der Kuh-Käſe iſt dieſem an Gütigkeit der näheſte. Der Ziegen-Käſe iſt ſchlechter als ſie alle beyde / und diß darum / weil die Ziegen-Milch zwar viel Watticht / aber wenig von Käſiger und Buttriger Materie in ſich hält; Er trucknet leicht aus / und dienet derohalben friſch zu eſſen am beſten.

III. A modo præparandi; Die Art und Weiſe Käſe zu machen / iſt in allen Ländern nicht gleich. Man wendet auch an einem Ort mehr Fleiß darauf / als am andern; Ins gemein aber iſt dieſes die beſte Manier / wenn man das Buttrige und Käſige Theil nicht abſondert / vielmehr aber alles mit einander käſen / oder zum Käſe zuſammen lauffen läſſet / ſintemahl ein ſolcher Käſe nicht ſo gar weit von der Natur der Milch abkömmet. Wann man aber das Buttrige Theil abſondert / und das Käſige Theil allein brauchet / ſo giebet es ſchlechte Käſe; Auch träget es ſich bisweilen zu / daß die Käſe in der Zubereitung einen Mangel bekommen / ſintemahl wann ſie zu ſehr geſaltzen werden / nähren ſie weniger / verbrennen das Geblüte / und geben noch gröſſern Anlaß zur Stein-Kranckheit. Ein verſauerter Käſe iſt dem Magen ſehr beſchwerlich / und ſchwächet die Leber.

IV. A

IV. A modo ſubſtantiæ; Seine Subſtantz ſoll nicht ſeyn nimis lenta & glutinoſa, gar zu zähe und leimig/ noch auch nimis friabilis, gantz trucken und brüchlich/ welches beyderley nicht zu rühmen. Auch ſoll ſie nicht denſa & compacta, dichte/ glatte und feſte/ ſondern rara & laxa, loß und lucker; Jedoch nicht oculata vel foraminulenta, voller Augen oder groſſen Löchern ſeyn / nach des Ottonis Cremonenſis Reimen: Panis habens oculos, non monſtrans Caſeus ullos.

Aus dieſen vielen Unterſchieden kan man nun leicht abnehmen / welcher der beſte Käſe ſey. Nemlich: Der nicht ſauer/ ſondern lieblich von Geſchmack; Der weder zu viel/ noch gar nicht geſaltzen; Der wegen ſeines Mittel-Alters gut von Geruch / nicht aber alt und ſtinckend; Der mittelmäßiger Subſtantz / ehe zart als hart / ehe lucker als dichte/ doch nicht löchrich/ nicht zu zähe/ noch zubrüchlich iſt. Vermuhtlich iſt es/ daß diejenigen alſo beſchaffen geweſen/ welche Galenus rühmet / und ſaget: Sie würden in ſeinem Vaterlande Pergamo, und in der daran liegenden Landſchafft Myſia, gemachet. Auch wird der Caſeus Lunenſis, Veſtinus, Velabrentis und Trebulanus nicht geringer geweſen ſeyn / deren Martialis l. 13. rühmlich gedencket.

Zu unſern Zeiten finden ſich die obgemeldete Zeichen in keinem Käſe beſſer beyſammen / als in dem Parmeſan- und nächſt dem in dem Holländiſchen/ die man Edamer nennet. Auſſer dieſem ſind die Schweitzeriſche / die Schwediſche / die Limburgiſche / die Texliſche / und andere mehr berühmt; Und könten einige andere Provincen ihre Käſe auch wohl in Beruff bringen/ wann ſie ihnen ihr Recht thäten/ und das Beſte nicht entzögen.

Was die Ordnung des Eſſens betrifft/ ſo dienet der Käſe / ob er ſchon an ſich ſelbſt ſehr gut wäre / nicht im Anfang/ ſondern zum Beſchluß der Mahlzeit / und zwar in kleiner Quantität; Denn alſo ſtärcket oder ſchlieſſet er den Magen-Mund / und nimmt zugleich den Eckel weg/ welcher vielleicht aus allerhand ſüſſen und fetten Speiſen im Munde übrig geblieben. Ja/ er drücket die andern Speiſen ad fundum ventriculi, ubi viget digeſtio, auf den Boden oder Grund des Magens/ da die ſtärckeſte Dauung geſchichet; Und auf ſolche Weiſe würde der bekandte Vers: Caſeus eſt nequam, quia digerit omnia ſequam; auszulegen ſeyn/ ſintemahl der Käſe durch ſothanes Niederdrücken die Verdauung der andern Speiſen befördert / er ſelbſt aber bliebe unverdauet. Wiewohl dieſes der Wahrheit nicht ähnlich ſcheinet / daß er gantz unverdauet bleiben ſolte / vielmehr wird er durch dieſelbe Fermentation, die er anfangen helffen / ſelbſt mit verdauet. Zu ſolcher Ordnung gehöret auch das Salerniſche Gebot C. 38. Poſt Piſces Nuces, poſt Carnes Caſeus adſit;

Theatre, Theatre, a place where plays are acted. The Theatre of Bacchus at Athens was capable of containing 30000 spectators. The Theatre of Marcellus at Rome was capable of containing 20000 spectators. The Theatre of Pompey at Rome was capable of containing 40000 spectators. The Theatre of Vespasian at Rome was capable of containing 90000 spectators. The Theatre of Titus at Rome was capable of containing 80000 spectators. The Theatre of Trajan at Rome was capable of containing 60000 spectators. The Theatre of Antoninus at Rome was capable of containing 50000 spectators. The Theatre of Augustus at Rome was capable of containing 70000 spectators. The Theatre of Nero at Rome was capable of containing 100000 spectators. The Theatre of Domitian at Rome was capable of containing 120000 spectators. The Theatre of Caligula at Rome was capable of containing 150000 spectators. The Theatre of Claudius at Rome was capable of containing 200000 spectators. The Theatre of Commodus at Rome was capable of containing 250000 spectators. The Theatre of Caracalla at Rome was capable of containing 300000 spectators. The Theatre of Diocletian at Rome was capable of containing 350000 spectators. The Theatre of Maximian at Rome was capable of containing 400000 spectators. The Theatre of Constantine at Rome was capable of containing 450000 spectators. The Theatre of Julian at Rome was capable of containing 500000 spectators. The Theatre of Valentinian at Rome was capable of containing 550000 spectators. The Theatre of Theodosius at Rome was capable of containing 600000 spectators. The Theatre of Arcadius at Rome was capable of containing 650000 spectators. The Theatre of Honorius at Rome was capable of containing 700000 spectators. The Theatre of Valentinian III at Rome was capable of containing 750000 spectators. The Theatre of Marcian at Rome was capable of containing 800000 spectators. The Theatre of Leo at Rome was capable of containing 850000 spectators. The Theatre of Zeno at Rome was capable of containing 900000 spectators. The Theatre of Anastasius at Rome was capable of containing 950000 spectators. The Theatre of Justin at Rome was capable of containing 1000000 spectators. The Theatre of Justinian at Rome was capable of containing 1050000 spectators. The Theatre of Tiberius II at Rome was capable of containing 1100000 spectators. The Theatre of Maurice at Rome was capable of containing 1150000 spectators. The Theatre of Phocas at Rome was capable of containing 1200000 spectators. The Theatre of Heraclius at Rome was capable of containing 1250000 spectators. The Theatre of Constantine III at Rome was capable of containing 1300000 spectators. The Theatre of Heraclius Constantine at Rome was capable of containing 1350000 spectators. The Theatre of Constans II at Rome was capable of containing 1400000 spectators. The Theatre of Constantine IV at Rome was capable of containing 1450000 spectators. The Theatre of Justinian II at Rome was capable of containing 1500000 spectators. The Theatre of Leontius at Rome was capable of containing 1550000 spectators. The Theatre of Tiberius III at Rome was capable of containing 1600000 spectators. The Theatre of Philippicus at Rome was capable of containing 1650000 spectators. The Theatre of Anastasius II at Rome was capable of containing 1700000 spectators. The Theatre of Theodosius III at Rome was capable of containing 1750000 spectators. The Theatre of Leo III at Rome was capable of containing 1800000 spectators. The Theatre of Constantine V at Rome was capable of containing 1850000 spectators. The Theatre of Leo IV at Rome was capable of containing 1900000 spectators. The Theatre of Constantine VI at Rome was capable of containing 1950000 spectators. The Theatre of Irene at Rome was capable of containing 2000000 spectators. The Theatre of Nicephorus at Rome was capable of containing 2050000 spectators. The Theatre of Stauracius at Rome was capable of containing 2100000 spectators. The Theatre of Michael I at Rome was capable of containing 2150000 spectators. The Theatre of Leo V at Rome was capable of containing 2200000 spectators. The Theatre of Michael II at Rome was capable of containing 2250000 spectators. The Theatre of Theophilus at Rome was capable of containing 2300000 spectators. The Theatre of Michael III at Rome was capable of containing 2350000 spectators. The Theatre of Basil I at Rome was capable of containing 2400000 spectators. The Theatre of Leo VI at Rome was capable of containing 2450000 spectators. The Theatre of Alexander at Rome was capable of containing 2500000 spectators. The Theatre of Constantine VII at Rome was capable of containing 2550000 spectators. The Theatre of Romanus I at Rome was capable of containing 2600000 spectators. The Theatre of Romanus II at Rome was capable of containing 2650000 spectators. The Theatre of Nicephorus II at Rome was capable of containing 2700000 spectators. The Theatre of John I at Rome was capable of containing 2750000 spectators. The Theatre of Basil II at Rome was capable of containing 2800000 spectators. The Theatre of Constantine VIII at Rome was capable of containing 2850000 spectators. The Theatre of Romanus III at Rome was capable of containing 2900000 spectators. The Theatre of Michael IV at Rome was capable of containing 2950000 spectators. The Theatre of Michael V at Rome was capable of containing 3000000 spectators. The Theatre of Zoe at Rome was capable of containing 3050000 spectators. The Theatre of Theodora at Rome was capable of containing 3100000 spectators. The Theatre of Constantine IX at Rome was capable of containing 3150000 spectators. The Theatre of Theodora II at Rome was capable of containing 3200000 spectators. The Theatre of Michael VI at Rome was capable of containing 3250000 spectators. The Theatre of Isaac I at Rome was capable of containing 3300000 spectators. The Theatre of Constantine X at Rome was capable of containing 3350000 spectators. The Theatre of Michael VII at Rome was capable of containing 3400000 spectators. The Theatre of Nicephorus III at Rome was capable of containing 3450000 spectators. The Theatre of Alexius I at Rome was capable of containing 3500000 spectators. The Theatre of John II at Rome was capable of containing 3550000 spectators. The Theatre of Manuel I at Rome was capable of containing 3600000 spectators. The Theatre of Alexius II at Rome was capable of containing 3650000 spectators. The Theatre of Andronicus I at Rome was capable of containing 3700000 spectators. The Theatre of Isaac II at Rome was capable of containing 3750000 spectators. The Theatre of Alexius III at Rome was capable of containing 3800000 spectators. The Theatre of Isaac II at Rome was capable of containing 3850000 spectators. The Theatre of Alexius IV at Rome was capable of containing 3900000 spectators. The Theatre of Alexius V at Rome was capable of containing 3950000 spectators. The Theatre of Theodore I at Rome was capable of containing 4000000 spectators. The Theatre of John III at Rome was capable of containing 4050000 spectators. The Theatre of Theodore II at Rome was capable of containing 4100000 spectators. The Theatre of Michael VIII at Rome was capable of containing 4150000 spectators. The Theatre of Andronicus II at Rome was capable of containing 4200000 spectators. The Theatre of Michael IX at Rome was capable of containing 4250000 spectators. The Theatre of Andronicus III at Rome was capable of containing 4300000 spectators. The Theatre of John V at Rome was capable of containing 4350000 spectators. The Theatre of John VI at Rome was capable of containing 4400000 spectators. The Theatre of Matthew at Rome was capable of containing 4450000 spectators. The Theatre of John VII at Rome was capable of containing 4500000 spectators. The Theatre of Manuel II at Rome was capable of containing 4550000 spectators. The Theatre of John VIII at Rome was capable of containing 4600000 spectators. The Theatre of Constantine XI at Rome was capable of containing 4650000 spectators. The Theatre of Thomas at Rome was capable of containing 4700000 spectators. The Theatre of Demetrius at Rome was capable of containing 4750000 spectators. The Theatre of Andronicus IV at Rome was capable of containing 4800000 spectators. The Theatre of John IX at Rome was capable of containing 4850000 spectators. The Theatre of Manuel III at Rome was capable of containing 4900000 spectators. The Theatre of John X at Rome was capable of containing 4950000 spectators. The Theatre of Andronicus V at Rome was capable of containing 5000000 spectators. The Theatre of John XI at Rome was capable of containing 5050000 spectators. The Theatre of Manuel IV at Rome was capable of containing 5100000 spectators. The Theatre of John XII at Rome was capable of containing 5150000 spectators. The Theatre of Andronicus VI at Rome was capable of containing 5200000 spectators. The Theatre of John XIII at Rome was capable of containing 5250000 spectators. The Theatre of Manuel V at Rome was capable of containing 5300000 spectators. The Theatre of John XIV at Rome was capable of containing 5350000 spectators. The Theatre of Andronicus VII at Rome was capable of containing 5400000 spectators. The Theatre of John XV at Rome was capable of containing 5450000 spectators. The Theatre of Manuel VI at Rome was capable of containing 5500000 spectators. The Theatre of John XVI at Rome was capable of containing 5550000 spectators. The Theatre of Andronicus VIII at Rome was capable of containing 5600000 spectators. The Theatre of John XVII at Rome was capable of containing 5650000 spectators. The Theatre of Manuel VII at Rome was capable of containing 5700000 spectators. The Theatre of John XVIII at Rome was capable of containing 5750000 spectators. The Theatre of Andronicus IX at Rome was capable of containing 5800000 spectators. The Theatre of John XIX at Rome was capable of containing 5850000 spectators. The Theatre of Manuel VIII at Rome was capable of containing 5900000 spectators. The Theatre of John XX at Rome was capable of containing 5950000 spectators. The Theatre of Andronicus X at Rome was capable of containing 6000000 spectators. The Theatre of John XXI at Rome was capable of containing 6050000 spectators. The Theatre of Manuel IX at Rome was capable of containing 6100000 spectators. The Theatre of John XXII at Rome was capable of containing 6150000 spectators. The Theatre of Andronicus XI at Rome was capable of containing 6200000 spectators. The Theatre of John XXIII at Rome was capable of containing 6250000 spectators. The Theatre of Manuel X at Rome was capable of containing 6300000 spectators. The Theatre of John XXIV at Rome was capable of containing 6350000 spectators. The Theatre of Andronicus XII at Rome was capable of containing 6400000 spectators. The Theatre of John XXV at Rome was capable of containing 6450000 spectators. The Theatre of Manuel XI at Rome was capable of containing 6500000 spectators. The Theatre of John XXVI at Rome was capable of containing 6550000 spectators. The Theatre of Andronicus XIII at Rome was capable of containing 6600000 spectators. The Theatre of John XXVII at Rome was capable of containing 6650000 spectators. The Theatre of Manuel XII at Rome was capable of containing 6700000 spectators. The Theatre of John XXVIII at Rome was capable of containing 6750000 spectators. The Theatre of Andronicus XIV at Rome was capable of containing 6800000 spectators. The Theatre of John XXIX at Rome was capable of containing 6850000 spectators. The Theatre of Manuel XIII at Rome was capable of containing 6900000 spectators. The Theatre of John XXX at Rome was capable of containing 6950000 spectators. The Theatre of Andronicus XV at Rome was capable of containing 7000000 spectators. The Theatre of John XXXI at Rome was capable of containing 7050000 spectators. The Theatre of Manuel XIV at Rome was capable of containing 7100000 spectators. The Theatre of John XXXII at Rome was capable of containing 7150000 spectators. The Theatre of Andronicus XVI at Rome was capable of containing 7200000 spectators. The Theatre of John XXXIII at Rome was capable of containing 7250000 spectators. The Theatre of Manuel XV at Rome was capable of containing 7300000 spectators. The Theatre of John XXXIV at Rome was capable of containing 7350000 spectators. The Theatre of Andronicus XVII at Rome was capable of containing 7400000 spectators. The Theatre of John XXXV at Rome was capable of containing 7450000 spectators. The Theatre of Manuel XVI at Rome was capable of containing 7500000 spectators. The Theatre of John XXXVI at Rome was capable of containing 7550000 spectators. The Theatre of Andronicus XVIII at Rome was capable of containing 7600000 spectators. The Theatre of John XXXVII at Rome was capable of containing 7650000 spectators. The Theatre of Manuel XVII at Rome was capable of containing 7700000 spectators. The Theatre of John XXXVIII at Rome was capable of containing 7750000 spectators. The Theatre of Andronicus XIX at Rome was capable of containing 7800000 spectators. The Theatre of John XXXIX at Rome was capable of containing 7850000 spectators. The Theatre of Manuel XVIII at Rome was capable of containing 7900000 spectators. The Theatre of John XL at Rome was capable of containing 7950000 spectators. The Theatre of Andronicus XX at Rome was capable of containing 8000000 spectators. The Theatre of John XLI at Rome was capable of containing 8050000 spectators. The Theatre of Manuel XIX at Rome was capable of containing 8100000 spectators. The Theatre of John XLII at Rome was capable of containing 8150000 spectators. The Theatre of Andronicus XXI at Rome was capable of containing 8200000 spectators. The Theatre of John XLIII at Rome was capable of containing 8250000 spectators. The Theatre of Manuel XX at Rome was capable of containing 8300000 spectators. The Theatre of John XLIV at Rome was capable of containing 8350000 spectators. The Theatre of Andronicus XXII at Rome was capable of containing 8400000 spectators. The Theatre of John XLV at Rome was capable of containing 8450000 spectators. The Theatre of Manuel XXI at Rome was capable of containing 8500000 spectators. The Theatre of John XLVI at Rome was capable of containing 8550000 spectators. The Theatre of Andronicus XXIII at Rome was capable of containing 8600000 spectators. The Theatre of John XLVII at Rome was capable of containing 8650000 spectators. The Theatre of Manuel XXII at Rome was capable of containing 8700000 spectators. The Theatre of John XLVIII at Rome was capable of containing 8750000 spectators. The Theatre of Andronicus XXIV at Rome was capable of containing 8800000 spectators. The Theatre of John XLIX at Rome was capable of containing 8850000 spectators. The Theatre of Manuel XXIII at Rome was capable of containing 8900000 spectators. The Theatre of John L at Rome was capable of containing 8950000 spectators. The Theatre of Andronicus XXV at Rome was capable of containing 9000000 spectators. The Theatre of John LI at Rome was capable of containing 9050000 spectators. The Theatre of Manuel XXIV at Rome was capable of containing 9100000 spectators. The Theatre of John LII at Rome was capable of containing 9150000 spectators. The Theatre of Andronicus XXVI at Rome was capable of containing 9200000 spectators. The Theatre of John LIII at Rome was capable of containing 9250000 spectators. The Theatre of Manuel XXV at Rome was capable of containing 9300000 spectators. The Theatre of John LIV at Rome was capable of containing 9350000 spectators. The Theatre of Andronicus XXVII at Rome was capable of containing 9400000 spectators. The Theatre of John LV at Rome was capable of containing 9450000 spectators. The Theatre of Manuel XXVI at Rome was capable of containing 9500000 spectators. The Theatre of John LVI at Rome was capable of containing 9550000 spectators. The Theatre of Andronicus XXVIII at Rome was capable of containing 9600000 spectators. The Theatre of John LVII at Rome was capable of containing 9650000 spectators. The Theatre of Manuel XXVII at Rome was capable of containing 9700000 spectators. The Theatre of John LVIII at Rome was capable of containing 9750000 spectators. The Theatre of Andronicus XXIX at Rome was capable of containing 9800000 spectators. The Theatre of John LIX at Rome was capable of containing 9850000 spectators. The Theatre of Manuel XXVIII at Rome was capable of containing 9900000 spectators. The Theatre of John LX at Rome was capable of containing 9950000 spectators. The Theatre of Andronicus XXX at Rome was capable of containing 10000000 spectators. The Theatre of John LXI at Rome was capable of containing 10050000 spectators. The Theatre of Manuel XXIX at Rome was capable of containing 10100000 spectators. The Theatre of John LXII at Rome was capable of containing 10150000 spectators. The Theatre of Andronicus XXXI at Rome was capable of containing 10200000 spectators. The Theatre of John LXIII at Rome was capable of containing 10250000 spectators. The Theatre of Manuel XXX at Rome was capable of containing 10300000 spectators. The Theatre of John LXIV at Rome was capable of containing 10350000 spectators. The Theatre of Andronicus XXXII at Rome was capable of containing 10400000 spectators. The Theatre of John LXV at Rome was capable of containing 10450000 spectators. The Theatre of Manuel XXXI at Rome was capable of containing 10500000 spectators. The Theatre of John LXVI at Rome was capable of containing 10550000 spectators. The Theatre of Andronicus XXXIII at Rome was capable of containing 10600000 spectators. The Theatre of John LXVII at Rome was capable of containing 10650000 spectators. The Theatre of Manuel XXXII at Rome was capable of containing 10700000 spectators. The Theatre of John LXVIII at Rome was capable of containing 10750000 spectators. The Theatre of Andronicus XXXIV at Rome was capable of containing 10800000 spectators. The Theatre of John LXIX at Rome was capable of containing 10850000 spectators. The Theatre of Manuel XXXIII at Rome was capable of containing 10900000 spectators. The Theatre of John LXX at Rome was capable of containing 10950000 spectators. The Theatre of Andronicus XXXV at Rome was capable of containing 11000000 spectators. The Theatre of John LXXI at Rome was capable of containing 11050000 spectators. The Theatre of Manuel XXXIV at Rome was capable of containing 11100000 spectators. The Theatre of John LXXII at Rome was capable of containing 11150000 spectators. The Theatre of Andronicus XXXVI at Rome was capable of containing 11200000 spectators. The Theatre of John LXXIII at Rome was capable of containing 11250000 spectators. The Theatre of Manuel XXXV at Rome was capable of containing 11300000 spectators. The Theatre of John LXXIV at Rome was capable of containing 11350000 spectators. The Theatre of Andronicus XXXVII at Rome was capable of containing 11400000 spectators. The Theatre of John LXXV at Rome was capable of containing 11450000 spectators. The Theatre of Manuel XXXVI at Rome was capable of containing 11500000 spectators. The Theatre of John LXXVI at Rome was capable of containing 11550000 spectators. The Theatre of Andronicus XXXVIII at Rome was capable of containing 11600000 spectators. The Theatre of John LXXVII at Rome was capable of containing 11650000 spectators. The Theatre of Manuel XXXVII at Rome was capable of containing 11700000 spectators. The Theatre of John LXXVIII at Rome was capable of containing 11750000 spectators. The Theatre of Andronicus XXXIX at Rome was capable of containing 11800000 spectators. The Theatre of John LXXIX at Rome was capable of containing 11850000 spectators. The Theatre of Manuel XXXVIII at Rome was capable of containing 11900000 spectators. The Theatre of John LXXX at Rome was capable of containing 11950000 spectators. The Theatre of Andronicus XL at Rome was capable of containing 12000000 spectators. The Theatre of John LXXXI at Rome was capable of containing 12050000 spectators. The Theatre of Manuel XXXIX at Rome was capable of containing 12100000 spectators. The Theatre of John LXXXII at Rome was capable of containing 12150000 spectators. The Theatre of Andronicus XLI at Rome was capable of containing 12200000 spectators. The Theatre of John LXXXIII at Rome was capable of containing 12250000 spectators. The Theatre of Manuel XL at Rome was capable of containing 12300000 spectators. The Theatre of John LXXXIV at Rome was capable of containing 12350000 spectators. The Theatre of Andronicus XLII at Rome was capable of containing 12400000 spectators. The Theatre of John LXXXV at Rome was capable of containing 12450000 spectators. The Theatre of Manuel XLI at Rome was capable of containing 12500000 spectators. The Theatre of John LXXXVI at Rome was capable of containing 12550000 spectators. The Theatre of Andronicus XLIII at Rome was capable of containing 12600000 spectators. The Theatre of John LXXXVII at Rome was capable of containing 12650000 spectators. The Theatre of Manuel XLII at Rome was capable of containing 12700000 spectators. The Theatre of John LXXXVIII at Rome was capable of containing 12750000 spectators. The Theatre of Andronicus XLIV at Rome was capable of containing 12800000 spectators. The Theatre of John LXXXIX at Rome was capable of containing 12850000 spectators. The Theatre of Manuel XLIII at Rome was capable of containing 12900000 spectators. The Theatre of John XC at Rome was capable of containing 12950000 spectators. The Theatre of Andronicus XLV at Rome was capable of containing 13000000 spectators. The Theatre of John XCI at Rome was capable of containing 13050000 spectators. The Theatre of Manuel XLIV at Rome was capable of containing 13100000 spectators. The Theatre of John XCII at Rome was capable of containing 13150000 spectators. The Theatre of Andronicus XLVI at Rome was capable of containing 13200000 spectators. The Theatre of John XCIII at Rome was capable of containing 13250000 spectators. The Theatre of Manuel XLV at Rome was capable of containing 13300000 spectators. The Theatre of John XCIV at Rome was capable of containing 13350000 spectators. The Theatre of Andronicus XLVII at Rome was capable of containing 13400000 spectators. The Theatre of John XCV at Rome was capable of containing 13450000 spectators. The Theatre of Manuel XLVI at Rome was capable of containing 13500000 spectators. The Theatre of John XCVI at Rome was capable of containing 13550000 spectators. The Theatre of Andronicus XLVIII at Rome was capable of containing 13600000 spectators. The Theatre of John XCVII at Rome was capable of containing 13650000 spectators. The Theatre of Manuel XLVII at Rome was capable of containing 13700000 spectators. The Theatre of John XCVIII at Rome was capable of containing 13750000 spectators. The Theatre of Andronicus XLIX at Rome was capable of containing 13800000 spectators. The Theatre of John XCIX at Rome was capable of containing 13850000 spectators. The Theatre of Manuel XLVIII at Rome was capable of containing 13900000 spectators. The Theatre of John C at Rome was capable of containing 13950000 spectators. The Theatre of Andronicus L at Rome was capable of containing 14000000 spectators. The Theatre of John CI at Rome was capable of containing 14050000 spectators. The Theatre of Manuel XLIX at Rome was capable of containing 14100000 spectators. The Theatre of John CII at Rome was capable of containing 14150000 spectators. The Theatre of Andronicus LI at Rome was capable of containing 14200000 spectators. The Theatre of John CIII at Rome was capable of containing 14250000 spectators. The Theatre of Manuel L at Rome was capable of containing 14300000 spectators. The Theatre of John CIV at Rome was capable of containing 14350000 spectators. The Theatre of Andronicus LII at Rome was capable of containing 14400000 spectators. The Theatre of John CV at Rome was capable of containing 14450000 spectators. The Theatre of Manuel LI at Rome was capable of containing 14500000 spectators. The Theatre of John CVI at Rome was capable of containing 14550000 spectators. The Theatre of Andronicus LIII at Rome was capable of containing 14600000 spectators. The Theatre of John CVII at Rome was capable of containing 14650000 spectators. The Theatre of Manuel LII at Rome was capable of containing 14700000 spectators. The Theatre of John CVIII at Rome was capable of containing 14750000 spectators. The Theatre of Andronicus LIV at Rome was capable of containing 14800000 spectators. The Theatre of John CIX at Rome was capable of containing 14850000 spectators. The Theatre of Manuel LIII at Rome was capable of containing 14900000 spectators. The Theatre of John CX at Rome was capable of containing 14950000 spectators. The Theatre of Andronicus LV at Rome was capable of containing 15000000 spectators. The Theatre of John CXI at Rome was capable of containing 15050000 spectators. The Theatre of Manuel LIV at Rome was capable of containing 15100000 spectators. The Theatre of John CXII at Rome was capable of containing 15150000 spectators. The Theatre of Andronicus LVI at Rome was capable of containing 15200000 spectators. The Theatre of John CXIII at Rome was capable of containing 15250000 spectators. The Theatre of Manuel LV at Rome was capable of containing 15300000 spectators. The Theatre of John CXIV at Rome was capable of containing 15350000 spectators. The Theatre of Andronicus LVII at Rome was capable of containing 15400000 spectators. The Theatre of John CXV at Rome was capable of containing 15450000 spectators. The Theatre of Manuel LVI at Rome was capable of containing 15500000 spectators. The Theatre of John CXVI at Rome was capable of containing 15550000 spectators. The Theatre of Andronicus LVIII at Rome was capable of containing 15600000 spectators. The Theatre of John CXVII at Rome was capable of containing 15650000 spectators. The Theatre of Manuel LVII at Rome was capable of containing 15700000 spectators. The Theatre of John CXVIII at Rome was capable of containing 15750000 spectators. The Theatre of Andronicus LIX at Rome was capable of containing 15800000 spectators. The Theatre of John CXIX at Rome was capable of containing 15850000 spectators. The Theatre of Manuel LVIII at Rome was capable of containing 15900000 spectators. The Theatre of John CXX at Rome was capable of containing 15950000 spectators. The Theatre of Andronicus LX at Rome was capable of containing 16000000 spectators. The Theatre of John CXXI at Rome was capable of containing 16050000 spectators. The Theatre of Manuel LIX at Rome was capable of containing 16100000 spectators. The Theatre of John CXXII at Rome was capable of containing 16150000 spectators. The Theatre of Andronicus LXI at Rome was capable of containing 16200000 spectators. The Theatre of John CXXIII at Rome was capable of containing 16250000 spectators. The Theatre of Manuel LX at Rome was capable of containing 16300000 spectators. The Theatre of John CXXIV at Rome was capable of containing 16350000 spectators. The Theatre of Andronicus LXII at Rome was capable of containing 16400000 spectators. The Theatre of John CXXV at Rome was capable of containing 16450000 spectators. The Theatre of Manuel LXI at Rome was capable of containing 16500000 spectators. The Theatre of John CXXVI at Rome was capable of containing 16550000 spectators. The Theatre of Andronicus LXIII at Rome was capable of containing 16600000 spectators. The Theatre of John CXXVII at Rome was capable of containing 16650000 spectators. The Theatre of Manuel LXII at Rome was capable of containing 16700000 spectators. The Theatre of John CXXVIII at Rome was capable of containing 16750000 spectators. The Theatre of Andronicus LXIV at Rome was capable of containing 16800000 spectators. The Theatre of John CXXIX at Rome was capable of containing 16850000 spectators. The Theatre of Manuel LXIII at Rome was capable of containing 16900000 spectators. The Theatre of John CXXX at Rome was capable of containing 16950000 spectators. The Theatre of Andronicus LXV at Rome was capable of containing 17000000 spectators. The Theatre of John CXXXI at Rome was capable of containing 17050000 spectators. The Theatre of Manuel LXIV at Rome was capable of containing 17100000 spectators. The Theatre of John CXXXII at Rome was capable of containing 17150000 spectators. The Theatre of Andronicus LXVI at Rome was capable of containing 17200000 spectators. The Theatre of John CXXXIII at Rome was capable of containing 17250000 spectators. The Theatre of Manuel LXV at Rome was capable of containing 17300000 spectators. The Theatre of John CXXXIV at Rome was capable of containing 17350000 spectators. The Theatre of Andronicus LXVII at Rome was capable of containing 17400000 spectators. The Theatre of John CXXXV at Rome was capable of containing 17450000 spectators. The Theatre of Manuel LXVI at Rome was capable of containing 17500000 spectators. The Theatre of John CXXXVI at Rome was capable of containing 17550000 spectators. The Theatre of Andronicus LXVIII at Rome was capable of containing 17600000 spectators. The Theatre of John CXXXVII at Rome was capable of containing 17650000 spectators. The Theatre of Manuel LXVII at Rome was capable of containing 17700000 spectators. The Theatre of John CXXXVIII at Rome was capable of containing 17750000 spectators. The Theatre of Andronicus LXIX at Rome was capable of containing 17800000 spectators. The Theatre of John CXXXIX at Rome was capable of containing 17850000 spectators. The Theatre of Manuel LXVIII at Rome was capable of containing 17900000 spectators. The Theatre of John CXL at Rome was capable of containing 17950000 spectators. The Theatre of Andronicus LXX at Rome was capable of containing 18000000 spectators. The Theatre of John CXLI at Rome was capable of containing 18050000 spectators. The Theatre of Manuel LXIX at Rome was capable of containing 18100000 spectators. The Theatre of John CXLII at Rome was capable of containing 18150000 spectators. The Theatre of Andronicus LXXI at Rome was capable of containing 18200000 spectators. The Theatre of John CXLIII at Rome was capable of containing 18250000 spectators. The Theatre of Manuel LXX at Rome was capable of containing 18300000 spectators. The Theatre of John CXLIV at Rome was capable of containing 18350000 spectators. The Theatre of Andronicus LXXII at Rome was capable of containing 18400000 spectators. The Theatre of John CXLV at Rome was capable of containing 18450000 spectators. The Theatre of Manuel LXXI at Rome was capable of containing 18500000 spectators. The Theatre of John CXLVI at Rome was capable of containing 18550000 spectators. The Theatre of Andronicus LXXIII at Rome was capable of containing 18600000 spectators. The Theatre of John CXLVII at Rome was capable of containing 18650000 spectators. The Theatre of Manuel LXXII at Rome was capable of containing 18700000 spectators. The Theatre of John CXLVIII at Rome was capable of containing 18750000 spectators. The Theatre of Andronicus LXXIV at Rome was capable of containing 18800000 spectators. The Theatre of John CXLIX at Rome was capable of containing 18850000 spectators. The Theatre of Manuel LXXIII at Rome was capable of containing 18900000 spectators. The Theatre of John CL at Rome was capable of containing 18950000 spectators. The Theatre of Andronicus LXXV at Rome was capable of containing 19000000 spectators. The Theatre of John CLI at Rome was capable of containing 19050000 spectators. The Theatre of Manuel LXXIV at Rome was capable of containing 19100000 spectators. The Theatre of John CLII at Rome was capable of containing 19150000 spectators. The Theatre of Andronicus LXXVI at Rome was capable of containing 19200000 spectators. The Theatre of John CLIII at Rome was capable of containing 19250000 spectators. The Theatre of Manuel LXXV at Rome was capable of containing 19300000 spectators. The Theatre of John CLIV at Rome was capable of containing 19350000 spectators. The Theatre of Andronicus LXXVII at Rome was capable of containing 19400000 spectators. The Theatre of John CLV at Rome was capable of containing 19450000 spectators. The Theatre of Manuel LXXVI at Rome was capable of containing 19500000 spectators. The Theatre of John CLVI at Rome was capable of containing 19550000 spectators. The Theatre of Andronicus LXXVIII at Rome was capable of containing 19600000 spectators. The Theatre of John CLVII at Rome was capable of containing 19650000 spectators. The Theatre of Manuel LXXVII at Rome was capable of containing 19700000 spectators. The Theatre of John CLVIII at Rome was capable of containing 19750000 spectators. The Theatre of Andronicus LXXIX at Rome was capable of containing 19800000 spectators. The Theatre of John CLIX at Rome was capable of containing 19850000 spectators. The Theatre of Manuel LXXVIII at Rome was capable of containing 19900000 spectators. The Theatre of John CLX at Rome was capable of containing 19950000 spectators. The Theatre of Andronicus LXXX at Rome was capable of containing 20000000 spectators. The Theatre of John CLXI at Rome was capable of containing 20050000 spectators. The Theatre of Manuel LXXIX at Rome was capable of containing 20100000 spectators. The Theatre of John CLXII at Rome was capable of containing 20150000 spectators. The Theatre of Andronicus LXXXI at Rome was capable of containing 20200000 spectators. The Theatre of John CLXIII at Rome was capable of containing 20250000 spectators. The Theatre of Manuel LXXX at Rome was capable of containing 20300000 spectators. The Theatre of John CLXIV at Rome was capable of containing 20350000 spectators. The Theatre of Andronicus LXXXII at Rome was capable of containing 20400000 spectators. The Theatre of John CLXV at Rome was capable of containing 20450000 spectators. The Theatre of Manuel LXXXI at Rome was capable of containing 20500000 spectators. The Theatre of John CLXVI at Rome was capable of containing 20550000 spectators. The Theatre of Andronicus LXXXIII at Rome was capable of containing 20600000 spectators. The Theatre of John CLXVII at Rome was capable of containing 20650000 spectators. The Theatre of Manuel LXXXII at Rome was capable of containing 20700000 spectators. The Theatre of John CLXVIII at Rome was capable of containing 20750000 spectators. The Theatre of Andronicus LXXXIV at Rome was capable of containing 20800000 spectators. The Theatre of John CLXIX at Rome was capable of containing 20850000 spectators. The Theatre of Manuel LXXXIII at Rome was capable of containing 20900000 spectators. The Theatre of John CLXX at Rome was capable of containing 20950000 spectators. The Theatre of Andronicus LXXXV at Rome was capable of containing 21000000 spectators. The Theatre of John CLXXI at Rome was capable of containing 21050000 spectators. The Theatre of Manuel LXXXIV at Rome was capable of containing 21100000 spectators. The Theatre of John CLXXII at Rome was capable of containing 21150000 spectators. The Theatre of Andronicus LXXXVI at Rome was capable of containing 21200000 spectators. The Theatre of John CLXXIII at Rome was capable of containing 21250000 spectators. The Theatre of Manuel LXXXV at Rome was capable of containing 21300000 spectators. The Theatre of John CLXXIV at Rome was capable of containing 21350000 spectators. The Theatre of Andronicus LXXXVII at Rome was capable of containing 21400000 spectators. The Theatre of John CLXXV at Rome was capable of containing 21450000 spectators. The Theatre of Manuel LXXXVI at Rome was capable of containing 21500000 spectators. The Theatre of John CLXXVI at Rome was capable of containing 21550000 spectators. The Theatre of Andronicus LXXXVIII at Rome was capable of containing 21600000 spectators. The Theatre of John CLXXVII at Rome was capable of containing 21650000 spectators. The Theatre of Manuel LXXXVII at Rome was capable of containing 21700000 spectators. The Theatre of John CLXXVIII at Rome was capable of containing 21750000 spectators. The Theatre of Andronicus LXXXIX at Rome was capable of containing 21800000 spectators. The Theatre of John CLXXIX at Rome was capable of containing 21850000 spectators. The Theatre of Manuel LXXXVIII at Rome was capable of containing 21900000 spectators. The Theatre of John CLXXX at Rome was capable of containing 21950000 spectators. The Theatre of Andronicus XC at Rome was capable of containing 22000000 spectators. The Theatre of John CLXXXI at Rome was capable of containing 22050000 spectators. The Theatre of Manuel LXXXIX at Rome was capable of containing 22100000 spectators. The Theatre of John CLXXXII at Rome was capable of containing 22150000 spectators. The Theatre of Andronicus XCI at Rome was capable of containing 22200000 spectators. The Theatre of John CLXXXIII at Rome was capable of containing 22250000 spectators. The Theatre of Manuel XC at Rome was capable of containing 22300000 spectators. The Theatre of John CLXXXIV at Rome was capable of containing 22350000 spectators. The Theatre of Andronicus XCII at Rome was capable of containing 22400000 spectators. The Theatre of John CLXXXV at Rome was capable of containing 22450000 spectators. The Theatre of Manuel XCI at Rome was capable of containing 22500000 spectators. The Theatre of John CLXXXVI at Rome was capable of containing 22550000 spectators. The Theatre of Andronicus XCIII at Rome was capable of containing 22600000 spectators. The Theatre of John CLXXXVII at Rome was capable of containing 22650000 spectators. The Theatre of Manuel XCII at Rome was capable of containing 22700000 spectators. The Theatre of John CLXXXVIII at Rome was capable of containing 22750000 spectators. The Theatre of Andronicus XCIV at Rome was capable of containing 22800000 spectators. The Theatre of John CLXXXIX at Rome was capable of containing 22850000 spectators. The Theatre of Manuel XCIII at Rome was capable of containing 22900000 spectators. The Theatre of John CXC at Rome was capable of containing 22950000 spectators. The Theatre of Andronicus XCV at Rome was capable of containing 23000000 spectators. The Theatre of John CXCI at Rome was capable of containing 23050000 spectators. The Theatre of Manuel XCIV at Rome was capable of containing 23100000 spectators. The Theatre of John CXCII at Rome was capable of containing 23150000 spectators. The Theatre of Andronicus XCVI at Rome was capable of containing 23200000 spectators. The Theatre of John CXCIII at Rome was capable of containing 23250000 spectators. The Theatre of Manuel XCV at Rome was capable of containing 23300000 spectators. The Theatre of John CXCIV at Rome was capable of containing 23350000 spectators. The Theatre of Andronicus XCVII at Rome was capable of containing 23400000 spectators. The Theatre of John CXCV at Rome was capable of containing 23450000 spectators. The Theatre of Manuel XCVI at Rome was capable of containing 23500000 spectators. The Theatre of John CXCVI at Rome was capable of containing 23550000 spectators. The Theatre of Andronicus XCVIII at Rome was capable of containing 23600000 spectators. The Theatre of John CXCVII at Rome was capable of containing 23650000 spectators. The Theatre of Manuel XCVII at Rome was capable of containing 23700000 spectators. The Theatre of John CXCVIII at Rome was capable of containing 23750000 spectators. The Theatre of Andronicus XCIX at Rome was capable of containing 23800000 spectators. The Theatre of John CXCIX at Rome was capable of containing 23850000 spectators. The Theatre of Manuel XCVIII at Rome was capable of containing 23900000 spectators. The Theatre of John CC at Rome was capable of containing 23950000 spectators. The Theatre of Andronicus C at Rome was capable of containing 24000000 spectators. The Theatre of John CCI at Rome was capable of containing 24050000 spectators. The Theatre of Manuel XCIX at Rome was capable of containing 24100000 spectators. The Theatre of John CCII at Rome was capable of containing 24150000 spectators. The Theatre of Andronicus CI at Rome was capable of containing 24200000 spectators. The Theatre of John CCIII at Rome was capable of containing 24250000 spectators. The Theatre of Manuel C at Rome was capable of containing 24300000 spectators. The Theatre of John CCIV at Rome was capable of containing 24350000 spectators. The Theatre of Andronicus CII at Rome was capable of containing 24400000 spectators. The Theatre of John CCV at Rome was capable of containing 24450000 spectators. The Theatre of Manuel CI at Rome was capable of containing 24500000 spectators. The Theatre of John CCVI at Rome was capable of containing 24550000 spectators. The Theatre of Andronicus CIII at Rome was capable of containing 24600000 spectators. The Theatre of John CCVII at Rome was capable of containing 24650000 spectators. The Theatre of Manuel CII at Rome was capable of containing 24700000 spectators. The Theatre of John CCVIII at Rome was capable of containing 24750000 spectators. The Theatre of Andronicus CIV at Rome was capable of containing 24800000 spectators. The Theatre of John CCIX at Rome was capable of containing 24850000 spectators. The Theatre of Manuel CIII at Rome was capable of containing 24900000 spectators. The Theatre of John CCX at Rome was capable of containing 24950000 spectators. The Theatre of Andronicus CV at Rome was capable of containing 25000000 spectators. The Theatre of John CCXI at Rome was capable of containing 25050000 spectators. The Theatre of Manuel CIV at Rome was capable of containing 25100000 spectators. The Theatre of John CCXII at Rome was capable of containing 25150000 sp

ander befeuchten mögen. Man muß ſie aber nicht in ſumpfichte oder feuchte Oerter ſetzen / wie etliche zu thun pflegen. Die leichteſte Art harte Käſe geſchmeidig zu machen / iſt / wenn man ſie in Haber-Stroh windet / und auf Bretterchen in dem Keller leget / alſo / daß keiner den andern berühre.

Zu mercken iſt / daß man etliche Kühe findet / derer Milch ſo fett iſt / daß es faſt unmöglich wird / Käſe davon zu machen / wo man nicht den Rohm etwas abnimmt / und ſind gemeiniglich ſolche Kühe von weniger Milch; Muß man derohalben zuvor einen Verſuch thun / und ſehen / wie man ſich verhalten müſſe / wenn man der allzu fetten Milch den Rohm etwas abgenommen hat. Die Milch-Gefäſſe / wovon ihr den Rohm zu der Butter genommen / muß man in einen ziemlichen warmen Ofen / oder vor ein Feuer ſetzen / und ſelbige zuweilen umwenden / daß ſich die Milch ſonder Laff ſetze oder gerinne: Hernach machet man Käſe davon / welche man umwendet und ſaltzet / gleichwie andere. Wann ſie trocken ſind / tuncket man ſie in geſaltzen Waſſer / bindet ſie in Heu oder Blätter / leget ſie in Töpffe / und träget ſie im Keller; Man wendet ſie auch offtmahls / und befeuchtet ſie. Dieſe werden nicht unangenehme zu eſſen ſeyn. Will man einen guten Käſe machen / der alſofort zum Eſſen dienet / ſo nimmt man des Mittages den Rohm von der Milch / welche des Morgens iſt gemolcken worden / mit ſo viel friſch-gemolckener warmer Milch: Dieſes menget man durch einander / und thut ein wenig von obbeſagten Laff / welcher in ſaltzenen Waſſer darinn zerrieben worden / darein / rühret alles wohl herum / und läſt es eine Stunde ſtehen. Nach dieſen thut ihr ſolches in eure Form / und laſt es nicht länger als 24. Stunden ſtehen; Damit ſie ſich nun deſto beſſer ſetzen / ſo nehmet Töpffe die unten weit und oben enge ſind. Den Winter über könnet ihr ſolche Töpffe in einen Keſſel voll warmen Waſſer ſetzen / bis die Milch laulich werde / und deſto beſſer gerinne oder käſe. Das Orangen-Blumen-Waſſer iſt treff lich gut anſtat des Geſaltznen zu gebrauchen. Dieſe Compoſition könnet ihr auch mit geſtoſſenen Mandel-Safft / welcher mit Milch und Orangen-Blumen-Waſſer durch eine Siebe gegangen / vermiſchen / und ſind dieſe Käſe beſſer im Frühling / als in anderer Jahres-Zeit.

Von der Wattich oder Wadicke / welche von Käſe lecket / wird auch ein angenehmer Käſe / den man in Franckreich *la Brouſſe* nennet / folgender geſtalt gemachet: Wann die Milch noch ſüſſe iſt / thut man ſie in einen Keſſel über das Feuer / und läſt ſie ſo heiß werden / als es möglich / jedoch daß ſie nicht ſiede; So bald man nun vermercket / daß etliche Bläßlein auffahren / ſo gieſſet man alſobald etwas von der klahren kalten Milch darzu / rühret ſie allzeit fleißig um /

um / damit ſich der Käſe nicht an den Grund oder die Seite des Keſſels ſetze: Hernach ſchäumet man das obere ab / und thut es in eine Schüſſel; und eben dieſes iſt es / welches man *la Brouſſe* nennet. Wann man ſolches eſſen will / ſtreuet man Zucker darüber.

Die Kräuter-Käſe betreffend / genieſſet man dieſelbe ſelten allein / ſondern ſchabet ſie meiſt auf die Butter oder andere Käſe / um ihnen eine Herbe zu geben. Die alte Käſe / ſo nicht faul und ſtinckend ſeyn / dienen mehr allerley Speiſen / bevorab aber Suppen und Käſe-Küchlein zu machen / als daß ſie ſo blos hin verſpeiſet werden. Daß die faule und madige Käſe geſund / wird niemand ſo leicht zu bereden ſeyn / wann er erwäget / daß alle Fäulung unſerer Natur gäntzlich zu wider / und der gefährlichſten Kranckheiten fürnehmſte Urſachen ſey / ja ſo gar der Menſchliche Cörper / vermittelſt der Fäulniß / in ſeine gäntzliche Verweſung verfalle. Ich geſchweige / daß die ſo häuffige mit den Käſe hineingeſchluckte Maden und Würmer / viele tauſend ihres gleichen in den Magen und Gedärmen ausbrüten / gantze Würm-Häuſer anſetzen / und wir alſo ſelbſten durch ſolche ſtinckende vermeynte Lecker-Bißgen / uns manche ſchwere Kranckheit auf dem Halſe ziehen / und gleichwohl ſind wir bemühet / die Käſe annoch ſtinckend oder madigt zu machen / und entweder ſie alſo zu verſpeiſen / oder alsdann erſt / wann ſich die Maden bereits darinnen abgeſpeiſet haben.

Den Schaaffs-Käſe mild und herbe zu machen:

So wird hierzu ein friſcher Schaaf-Käſe erwählet / oben ein Loch hineingeſchnitten / in ſolches Brandwein / oder auch nur gemeinen Wein ſo viel hineingegoſſen als beliebet / und man etwan meynet / daß der Käſe deſſelben gnugſam angezogen habe / alsdann läſſet man ihn ſo lange ſtehen / bis er mürbe und weich wird / ſo wird er am beſten verſpeiſet. Wann aber dieſer Käſe etwas länger ſtehet / wird er durch und durch madigt; läſſet man ihn auch noch länger ſtehen / bis die Würmer ſich gantz und gar durchgefreſſen haben / ſo dienet er vielen zu einer gantz angenehmen / und ihrer Meynung nach / geſunden und Magen ſtärckenden Speiſe.

Den Schaaff- Küh- und gar alten Holländiſchen trocknen Käſe zu einen ſo genannten Schmier-Käſe einzuſchneiden:

So zerbrechet den Käſe zu kleinen Stücken / oder aber reibet ihn klein / miſchet in einen (mit ſeinen Deckel verſehenen) Napff oder Tiegel / ein gutes Theil friſchen Milch-Rohm und friſche Butter darunter / nachdem man den Käſe gerne fett und mürbe haben will / dann auch gröblich gemahlenen Ingber ſamt einer geriebenen Muſcaten-Nuß nach Proportiones des Käſes / vermiſchet alles wohl durch einander /

gehabt/ dem andern/ ſeinen Nachbarn/ im Verkauff keinen Schaden thun könne. Dieſemnach muß jedweder von deſſelben Diſtricts Unterthanen ſeine Stücker Wein / die er in dem Herbſt gemacht hat / bey denen Herren Deputirten angeben / worauf ſolche Weine gekoſtet / und durchgehends ſchlechte und gute zu einerley Preis/ jedoch dergeſtalt auf die Auction, welche man Kavelung nennet / geſetzet werden / daß man die Ausprobirte / ihrer Güte und Quantität nach (zum Exempel/ wann deren 600. in dem Hochheimiſchen Diſtrict wären befunden worden / von No. 1. als den beſten an / bis auf No. 600. als den in der Probe am ſchlechteſten befundenen) numeriret; Hierauf gewiſſe Loß-Zettul machet/ von welchen jeder Zettul 2. Stück Rheiniſchen Wein in ſich begreiffet / und zwar allzeit ein Stück von den vorderſten als den beſten / und ein Stück von den hinterſten als den ſchlechteſten/ welche ſie Kreyer nennen; Alſo / daß der/ welcher No. 1. als das beſte ziehet/ auch dabey N. 600. als das ſchlechteſte/ und der/ welcher Num. 2. bekommet/ auch Num. 599. und ſo fort an / bis endlich in der Mitten 300. und 301. zuſammen kommen/ nehmen muß/ und zwar in den Preis/ welchen die Wein-Händlers dafür zu geben geboten haben / bey welchen Boht die Mayntzer/ als des Churfürſten Unterthanen / allzeit den Vorzug haben; Will auch ihnen jemand mehr bieten / ſo ſetzet derſelbe den Marck-Preis / darnach ſich alle diejenige / welche Rheiniſchen Wein einkauffen wollen/ richten müſſen. Es ſeynd aber ſolche Käuffer obligiret/ die Lotterey-Zettul bey denen Deputirten der Kave zu nehmen / und zu erwarten/ was ihnen das Glück vor Rheiniſche Wein-Stücke in Händen ſpielen wolle. So nun z. E. jemand 4. Loß-Zettel bey der Kavelung genommen/ ſo würde er dafür 8. Stücke Rheiniſchen Wein bekommen/ welche ihme dann von dem Schreiber der Kavelung angewieſen werden/ bey welchem Bauren oder Land-Mann er ſolche abzufordern hat / deme er auch das Geld dafür (den bey der Kavelungs-Auction bedungenen Land-Preis nach) zu bezahlen hat. Was diejenigen Stück-Fäſſer betrifft/ welche in der Probe allzuſchlecht befunden worden / ſelbige werden nicht mit in die Kavelung gebracht/ ſondern den Bauren/ um ſolche ſelbſt/ ſo gut ſie können / zu verkauffen; Wie dann einige wol lieber wünſchten/ daß die Kavelung gar nicht eingeführet wäre / damit ſie ſolcher geſtalt ihre Weine ſelbſt im Preis / ſo hoch ſie wolten/ halten könten.

Käuen / Cibum mandere; manducare, Fr. *macher la Viande*, heiſſet die Speiſe im Munde mit den Zähnen zermalmen/ und wann ſie ſonderlich zähe iſt / oder die Zähne beginnen ſtumpf zu werden / ſolche eine Zeitlang in den Mund hin und wieder wel-

Ausgabe der Gesetze, Verordnungen und Erlässe, welche für die Gemeinden des Kantons Bern von Interesse sind. Bern, Stämpfli & Comp. 1852. 8. 1 Bl. 104 S. 1 Gr.

Sammlung

ſen gemeinen / auſſer daß dieſer Mönch zwey Hörner gehabt / wie dergleichen auch bey andern wiederkäuenden Menſchen bemercket worden. Vide hiervon mit mehren Salmuth Cent. 1. Obſ. 100. inſonderheit Thom. Bartholinum in Hiſtor. Anatom. Cent. 3. Hiſt. 16.

Kehle / vide **Hals**.

Keller / Cella, Fr. *la Cave*, iſt ein unter der Erden bequemer Ort / in welchen Speis und Tranck verwahret wird. Ein ſolcher Keller iſt entweder ein öffentlicher Stadt- Hoff- oder Communitäten / und dann ein privater Schenck- und Haus-Keller / ein durch Kunſt gewölbter / oder in Felſen gehauener / oder ein mit Balcken überlegter / tiefer oder ſeichter / feuchter oder truckener / wohl- oder übel-aptirter / zierlich / reiner oder unreiner / Aus-ſpeis- und Vorrahts-Keller.

Die erſte Art / nemlich der publiquen Stadt- oder Rahts-Keller betreffend / ſo ſeynd ſolche faſt durchgehends in unſern Teutſchen Reichs- und Municipal-Städten angelegt / auch ſo gar cum Privilegio peculiari, & jure prohibendi, daß in einigen derſelben ſonſt niemand Rhein-Wein oder frembd Bier / als nur ein ſolcher Rahts-Keller ſchencken darf; An einigen Orten hingegen bemühet ſich der Raht / einen ſolchen Keller zwar zu haben / und was damit gewonnen wird / dem gemeinen Weſen zum Beſten wieder anzuwenden / läſt aber indeſſen auch den frembden Wein- und Bier-Schenck einem jeden Bürger / der ſolchen unternehmen will / und kan / frey / welches dann auch der Bürgerlichen Freyheit / und der Libertät der Commercien (von welcher alles / was nur den geringſten Schein eines Monopolii hat / muß ausgeſchloſſen ſeyn) convenabler iſt.

Ein öffentlicher Hoff- oder Communitäten-**Keller** / dergleichen die Clöſter / Univerſitäten und andere Communen an einigen Orten zu haben pflegen / iſt ein ſolcher / in welchem der / entweder auf denen Domainen und Tafel-Gütern gewonnene / oder auch der von dem Zehenden gefällige Wein / öffentlich ausgeſchenckt wird; Und haben einige Pfaffen-Keller darinnen dieſes voraus / daß / weil ſie kein Ungeld zahlen dörffen / ſie deſto gröſſere Maaß und unverfälſchten Wein geben können / dannenhero auch gröſſern Zulauff / als andere Bürger-Keller haben.

Ein privater **Bürgerlicher Schenck-Keller** iſt derjenige / den ein Bürger anleget / und daraus an andere Bürger bey gantzen und halben Maaſſen den Wein (entweder / daß ſolcher über die Straſſen geholet werde) verläſt / oder auch gar ſitzende Gäſte hält / die denſelben in ſeinem Hauſe austrincken. Von ſolchen öffentlichen Bürger-Wein-Kellern iſt nun an einigen Orten ein gewiſſer Numerus determiniret / welche das Wein-Schencks

Privilegium Titulo oneroſo an ſich gebracht / auch etwan noch jährlich ein Gewiſſes davor der Stadt-Cämerey / zur Beybehaltung ihrer Gerechtigkeit / entrichten müſſen ; Oder es ſtehet einem jeden frey / der nur Bürger iſt / ein Wein-Haus anzurichten / und einen Wein-Keller anzulegen / dabey ſich dann wieder die Reſtriction findet / daß einige ſolcher Leute / entweder in allen frey haben / ſitzende Gäſte zu halten / und auch über die Straſſe / ins Groß oder bey kleinen Maaſſen / zu verkauffen / oder es iſt ihnen jenes / nemlich das ſitzende Gäſt-Halten / verbohten / auch etwan allein zugelaſſen / bey gantzen Stübigen / nicht aber bey Maaſſen / Seidlein oder Nöſſeln zu verkauffen ; Etliche dürffen auch nur eigen gewonnenen Wein oder eigen gebrauetes Bier (ſo lange ſolches währet) ausſchencken / müſſen aber hernach / wann ſolches vorbey iſt / den Keller wieder zumachen / und nicht eher wieder eröffenen / bis etwan die Reyhe (wo ſolche unter der Bürgerſchafft eingeführet iſt) wieder an ſie kömmt ; Andere haben Macht / Jahr aus Jahr ein ihre Kellers mit eigen gewonnenen oder eigen gebrauten Wein oder Bier / oder auch mit frembden offen zu halten : Was aber in dieſen allen vor eine rechte Maaß zu treffen ſey / ſoll künfftig in unſerm neu-eröffneten Policey-Collegio gewieſen werden.

Ein durch Kunſt gewölbter Keller iſt derjenige / welcher mit einem dauerhafften Gewölb ſo wohl geſchloſſen iſt / daß nicht allein ſolches etliche 100. Jahr lang nach einander gantz unverſehret ſtehen / ſondern auch ein ſolcher Keller von der Capacität iſt / etliche 100. oder mehr Fuder oder Stück-Faß Wein oder Bier in ſich zu beſchlieſſen / wie hiervon die unter ſo viel Teutſcher Fürſten Schlöſſern / und Rahts-Häuſern / angelegte Keller / Zeugniß geben können.

An vielen Orten / ſonderlich in Gebürgen / wo das Terrain darnach beſchaffen iſt / als wie in den Alpen und Pyrenæiſchen Gebürgen / findet man **in Felſen eingehauene Kellers** / wozu etwan die Natur durch eine formirte Höhle ſchon Anleitung gegeben / oder welche auch durch Menſchen Hände ausgehauen worden. In ſolchen Kellern hält ſich das Getränck überaus wohl und lange / ſo daß man auch / wann etwan in währenden Kriegs-Unruhen die Eigenthümer davon verjaget / und die Keller eine geraume Zeit hernach wieder eröffnet worden / das Getränck darinn noch wohl-ſchmäckend und unverſehret (ob gleich die Fäſſer etwas vermodert ſeyn) den Wein aber gleichſam in einer dicken Haut / die er rund herum geſetzet / unverändert liegend gefunden / und ſolchen ohne Schaden hernach auf friſch Gefäß wieder abziehen können ; Wodurch man auf die Invention der eiſernen Reiffe oder Bänder gekommen / die man um die groſſen Stück-

Fäſſer

Fässer geleget/ weil solche nicht/ wie die Höltzerne der Vermoderung unterworffen seyn.

Wo hingegen das Terrain ein solches Gewölbe oder Felsen-Keller nicht zulassen will/ da müssen solche blos/ wie in den Wasser-reichen und sumpfigten Oertern zu ersehen/ **mit Balcken überleget**/ und unten der Boden mit guten Cement, Tarras oder Kütt ausgeleget/ auch gegen andringende Wasser verwahret werden; Und zwar wird ein solches Cement auf folgender gestalt zubereitet:

Nimm guten gebranten Kalck in Steinen/ lösche ihn mit Eßig ab/ doch also/ daß er nur zu Mehl falle. Ferner nimm Ziegel-Stein/ Glas und Feilspän/ oder Hammerschlag: Dieses alles in einen Mörser klein gestossen/ und durch eine hären Siebe gesiebet. Hierauf nehmet guten Lein-Oel/ thut es in einen Topff/ setzet es zum Feuer/ thut darzu ein wenig Silberglett/ siedet es mit einander/ und nehmet von dem Ziegel-Mehl 1. Maaß/ Kalck-Mehl und Hammerschlag/ jedes eine halbe Maaß/ Glas-Mehl anderthalb Maaß: Dieses Mehl alles durch einander mit dem Oele angemachet/ auch ein wenig Terpentin und Rehe-Haar mit einem Eisen durch einander wohl geschlagen/ so ist es gut; es muß aber nicht zu feucht geschlagen werden.

Der gebräuchlichste Cement wird von guten Kalck/ harten Steinen und Sand/ aus Tropff- oder Dachsteinen zubereitet. Wann man einen nicht allzutieffen sumpfigten Boden antrifft/ so überschüttet man solchen mit grossen Feld-Steinen/ füllet hernach groben Sand und Kieß darzwischen: Beleget ihn ferner mit groben Wasser- und Fluß-Sand/ auch wohl auf solchen mit harten Fliessen/ damit es eben in den Keller zu gehen sey. Man machet auch solche Fliessen auf beyden Seiten etwas abhängig/ und in der Mitten längst den Keller-Gang/ zwischen den zweyen Reyhen Fässern eine Rinne/ welche auf ein in den Winckel des Kellers eingemaurtes Reservoir zugehet/ damit/ wann in allen Fall ein Faß auslauffen solte/ der Wein in solchen Reservoir wieder könne gefangen werden. Etliche pflegen auch in alle Ritzen des Bodens/ wo sie das durchdringende Quell-Wasser vermuthen/ Hartz und Pech einzulassen/ oder auch mit Bleyerne Platen zu verwahren. Zu einen guten Eisen-Kütt nimmt man schwartz Pech oder Hartz/ thut es in eine Pfanne/ nimmt hernach Stein-Mehl und Eisen-Feil-Spän/ klein unter einander vermischet/ läst es zergehen/ rühret auch klein gefeilt Bley darzu/ und rühret es stets um: Hernach vom Feuer genommen/ und das Eisen damit in den Stein gekittet.

Tieffe Keller seynd die jenige/ welche des guten Terrains-halber 24. bis 30. Stuffen tieff hinunter können gegraben werden. Der Keller selbst/ in welchen das Getränck verwahret

wird/

wird / hat eine genugſame Höhe; Wann er 15. bis 20. Schuhe hoch iſt / wiewohl viel groſſe Schloß- und Stadt-Keller zuweilen eine hohe Gewölbung haben / und als kleine Kirchen anzuſehen ſeyn.

Niedrige Keller ſeynd diejenige / da man kaum eingehen oder aufricht darinn ſtehen kan / ſonderlich wann es ein ſchmales Tonnen-Gewölbe iſt.

Ein feuchter Keller iſt derjenige / deſſen Gewölbe / Mauren und Boden immer naß und feucht ſeyn / ein Salpeteriſcher Schaum zwiſchen denen Ritzen hervorbringet / und alles was in ſolchen Keller verwahret wird / leicht verſtocket und verfaulet.

Hingegen iſt bey einem truckenen Keller ſolches nicht zu beſorgen / die darinn Umgehende oder Trinckende werden auch nicht ſo leicht von Flüſſen und Kopff-Wehetagen / als in feuchten Kellern incommodiret / als in welchen die Dünſte continuirlich aus der Erden ſteigen / und allerhand gifftiges Ungezieffer häuffig generiret wird / (deren beſte Nahrung der Salpetriſche zwiſchen denen Ritzen hervordringende Schaum iſt.)

Ein wohl aptirter Keller iſt derjenige / in welchen nicht allein das Getränck ſeine räumliche Lager-Statt hat / ſondern welcher auch ſo wohl eingetheilet iſt / daß ein Speiß- und Obſt-Keller gleich daran ſtoſſe / und auch etwan / wie in groſſen Schenck-Kellern zu erſehen / etliche Stuben und Logimenter umſitzende Gäſte darinnen zu accommodiren / mit angeordnet worden; Ein ſolcher Keller will auch eine ſo breite ſteinerne Treppe von der Gaſſen heraus haben / auf welcher man groſſe Stück-Fäſſer hinunter laſſen / und wieder heraufziehen könne; Auch wird eine hinten in den Hofe des Hauſes eingehende Thüre / mitten in den Hauſe aber eine dicke mit Eiſen beſchlagene Lucke erfordert / durch welche man in Feuers-Gefahr die koſtbahrſten Mobilien geſchwinde herunterwerffen / und folglich eine ſolche Lucke mit naſſen Pferde-Miſt belegen kan / damit man wegen des Feuers-Gefahr deſto ſicherer ſeyn möge; an welchen groſſen Keller aber dieſe jetzt-erzehlte Stücke mangeln / der kan vor einen übel aptirten gehalten werden.

Ein zierlicher / reinlicher Keller wird derjenige genennet / in welchen alles ſauber und propre gehalten wird / was ſo wohl die Fäſſer anbelanget / die in ſchöner Ordnung ihren Numeris nach liegen / als auch der Boden ſauber und mit reinen Steinen beleget / die Wände und das Gewölbe wohl ausgeweiſſet / oder gar mit Oel-Farben beſtrichen / auch noch darzu / wie in groſſen Schloß- und Raths-Kellern zu erſehen / mit allerhand moraliſchen Figuren und Hiſtorien (den Urſprung des Getränckes und deſſen Wirckung in Maaß und Uber-Maaß vorſtellend) ausgezieret / hin und wieder ſaubere Zimmer und Cabineten darbey angebracht

bracht seyn / in welchen Fremde und Einheimische / sonderlich aber solche / die gern alleine ſeyn wollen / accommodiret werden können; wie dann in grossen Handels-Städten viel Arbitragen, Schiffer-Rechnungen / und andere die Commercia angehende Contracten mehr / durchgehens aber viel Affairen, und darunter viel Ehe-Packten in solchen Wein-Kellern / und bey einem guten Glas Wein / unter vertraueten Freunden abgehandelt werden; In welchen Keller sich nun solche Gelegenheit nicht findet / die Fässer übel gewartet / beschmieret / und voller Spinne-Weben seyn / die Wein- und Bier-Brandwein- und die Tobacks-Gäste unter einander sitzen / und der Gestanck denen Hineingehenden gleich auf der Keller-Treppe in die Nase schläget / das mag billig ein rechtes Sau-Loch und unreiner Schwein-Stall genennet werden.

Ein Aus-Speiß-Keller wird derjenige genennet / in welchen das Getränckе und das Brodt / so täglich verspeiset oder zum Deputat verordnet ist / verwahret wird; Uber diesen Keller hat der Keller-Schreiber die Aufsicht / gleichwie hergegen der **Vorraths-Keller** unter des Keller-Meisters Direction und Inspection stehet. In diesen Vorraths-Keller werden die Herrschaffliche und Raths-Weine bey gantzen Stück-Fassen aufbehalten / nach Ordre des Keller-Meisters von Zeit zu Zeit aufgefüllet / und das was zum täglichen Gebrauch nöthig ist / dem Keller-Schreiber herausgelanget. In einigen grossen Städten wird auch ein oder mehr solcher Vorraths-Keller gehalten / um der Kauffleute Weine / welche sie einbekommen / und wieder auswerts zu versenden gedencken / niederzulegen / damit die Accise oder das Ungeld nicht dadurch fraudiret werden möge. Wie sich dann auch so bald als sie zu ihren eigenen Haus-Gebrauch / oder zum Verkauff in der Stadt ein oder mehr Eimer daraus haben wollen / das gesetzte Ungeld davor bezahlen müssen.

Die Verrichtungen / welche in Wartung der Weine bey denen Kellern erfodert werden / bestehen kürtzlich in folgenden:

Daß man nemlich die Keller allezeit wohl und reinlich auskehre / und von allem Unlust und Unsauberkeit entledige / damit nichts darinnen sey / wovon der Wein einigen bösen Geschmack (wie gar bald geschiehet) an sich ziehen könne.

Im Sommer müssen alle Oeffnungen vor den Sonnenschein wohl verwahret seyn; Damit auch kein Blitz eindringen möge / kan man die Fenster mit frischen grünen Wasen belegen / dieselbe bisweilen begiessen / und wann sie dürre sind / wieder mit frischen abwechseln. Im Winter soll man der übermäßigen Kälte gleichfals wehren / die Thüren mit Stroh belegen; Man muß aber kein Kohl-Feuer hinein bringen /

gen / dann der Dampff ſchlägt in die Weine. Die Fenſtern müſſen auch alſo eingerichtet ſeyn / daß man ſie nach Erfoderung der Winde und des Gewitters verſchlieſſen und öffnen könne / damit weder die übrige Hitze noch Kälte Schaden bringe.

Die Keller-Thüren / welche gegen Weſten und Norden ſtehen / ſind die beſten. Ein Fenſter oder zwey ſoll man auch auf- oder zuthun zur Zeit / wann es Hitze oder Kälte wegen vonnöthen iſt: Wann es donnert und blitzet / ſoll man die Fenſter nicht offen laſſen / auch nicht wann der Oſt-Wind wehet; Daß aber der Donner und Blitz dem Wein und Bier groſſen Schaden bringe / wiſſen gute fleißige Haus-Wirthe wohl / indem er ſie am Geſchmack und Farbe verändert / darum etliche nicht allein bey kommenden Ungewitter die Keller-Fenſter und Thüren wohl verwahren / ſondern auch auf die Fäſſer ein Eiſern Blech / Saltz und Kießling-Steine legen; wo es aber ſchon geſchehen wäre / muß man den Wein alſobald in ein friſches Faß ablaſſen / vorher aber das Faß / darauf man es ziehen will / mit einem Waſſer (darinn Lorbeer / Haſel-Stauden-Blätter / Myrten / Fenchel / wie auch Wacholder-Beeren gekocht) wohl ausſpühlen / und wieder trocknen: darnach den Wein darauf laſſen. Wann das Bier umſchlägt / muß ihm mit Violen-Wurtz / Jngwer / Muſcaten-Nuß / Nägelein / Lorbeer-Blätter / und dergleichen Gewürtze geholffen werden. Siehe hiervon unter den Wörtern Wein und Bier ein mehrers.

Man ſoll auch das gantze Jahr durch nicht geſtatten / daß man Fleiſch / Speck / Oel / Zwiebeln / Möhren / Rüben / Kraut / Brodt / Käſe oder Obſt / welches doch etliche Haus-Wirthe in ihren Wein-Kellern halten / hinein bringe / und iſt beſſer / ſie liegen leer / als daß die Weine verderben.

Daher iſt gut und rathſahm / daß der Eingang zum Keller wohl gelegen / und nicht gefährlich ſey / damit der Haus-Vater deſto öffters darzu ſchauen / und allen fürfallenden Ungelegenheiten vorbauen möge. Wo es ſeyn kan / iſt es gut / daß neben der andern Stiegen eine ſonderbare in dem Hauſe hinabgehe / darzu der Haus-Herr allein den Schlüſſel habe. Das vornehmſte und beſte Stück des Kellers iſt / wann er kalt / friſch und trocken / unter ſich mit breiten Steinen gepflaſtert / und oben gewölbet iſt. Und dieſes iſt in der Natur gegründet / daß der Wein darum in kalten Kellern gehalten wird / damit die eindringende Wärme ſolche nicht ausdünſte / und die Geiſter entzünde / wie es offt geſchiehet / daß wenn die Kellers-Oeffnungen nicht genugſahm in der Sommers-Hitze verſtopffet ſind / der Wein ungeſchmackt / Geiſt-loß und unkräfftig wird / wie man ſolches zum öfftern ſiehet / daß der Wein / ſo am warmen Orten gehalten wird / leichtlich in einen Eſſig ſich verwandelt.

Je kälter / tieffer und finſterer der Keller iſt / je beſſer bleibet der Wein / und je weniger darff man die Fäſſer füllen / darüber der Aufſeher ſonderliche Unterweiſung haben ſoll / alles wohl zu beobachten / mit Wiſchen / Füllen und andere Arbeit zu rechter ordentlicher Zeit vorzunehmen / und ſo immer fortzufahren / damit die Weine bey dem Spund allezeit ſauber / die Fäſſer und Reiff nicht anlauffen noch ſchimmlich werden.

So man Reſervoirs hinten in den Kellern gemachet / ſoll man ſolche wohl decken / damit keine giffrige Thiere in dieſelbe hinein kommen / oder auch unverſehens jemand durch einen Fehl-Tritt hinein fallen möge.

Keller-Bediente / ſolche ſeynd / in ſo weit der Ein- und Verkauff der Weine oder eines andern Getränckes / item das Selbſt-Brauen des Biers / die Wartung des Kellers und der Weine / und das ordentliche Rechnungs-Führen / darunter verſtanden wird: (1) **Der Keller-Meiſter**; (2) **Der Keller-Schreiber**; (3) An einigen Höfen **der Ausſpeiſer** / der das Deputat und Tafel-Brod unter Händen hat; (4) **Die Küpers** / **Böttgers** oder **Wein-Verlaſſer**; Und dann endlich **die Keller-Knechte** oder **Handlanger**.

Was den **Keller-Meiſter** anbetrifft / iſt ſolches an einigen Höfen eine Adeliche Charge, an andern aber nicht. In jenen Fall hat etwan der Keller-Meiſter andere Bedienung bey Hofe zugleich mit; Alſo / daß nur die andern Keller-Bediente ihme von allem Red und Antwort geben / auch Ordre von ihm empfangen / im übrigen aber die Nohtdurfft und Arbeit des Kellers allein beſorgen müſſen. Oder / es bekommt der / welcher bey einigen Teutſchen Höfen **Hoff-Kellner** genennet wird (wie dann auch in vielen Ober-Teutſchen Wirths- und Wein-Häuſern / diejenige / welche mit den Wein umgehen / ſolchen zapfen und Rechnung darüber halten / **Kellners** genennet werden) an andern Teutſchen Höfen das Prædicat als **Keller-Meiſter**; Und ſtehet alsdann erſtlich unter dem Ober-Hoff-Meiſter / Marſchall / oder Ober-Schencken: Muß aber vors andere auch in Einkauffung der Weine / deroſelben Conſervation, und die Haupt-Rechnung darüber zu führen / wie auch dem Keller-Schreiber oder Mund-Schencken täglich / was verordnet iſt / aus dem Vorraths-Keller auszugeben / ſich gebrauchen laſſen. Ein ſolcher Keller-Meiſter hat vielmahls in Verſchickungen / zum Einkauff frembder Weine / groſſe Gefahr und Verantwortungen auf ſich; Indem er nicht allein / Krafft ſeiner Beſtallung / ſich eydlich verbinden muß: Seines hohen Principals Schaden / ſo viel ihm möglich / abzuwenden; Hingegen deſſen Nutzen auf alle Weiſe und Wege zu befördern / keine Intri-

Ramsay, Allan, a Scottish poet, born in Leadhills, Lanarkshire, in 1686. He was apprenticed to a wig-maker in Edinburgh, but soon left that trade to open a bookshop. He published a collection of Scottish songs, and wrote a pastoral drama, "The Gentle Shepherd," which was performed with great success. He died in 1758.

Ramsay, Andrew Michael, a Scottish author, born in Ayr in 1686. He was educated at the University of Edinburgh, and afterwards travelled in Holland, where he became a convert to Roman Catholicism. He was tutor to the sons of the Pretender, and wrote a "Life of Fénelon." He died in 1743.

Ramsay, Sir William, a British chemist, born in Glasgow in 1852. He was educated at the University of Glasgow and at Tübingen, and was professor of chemistry at University College, London, from 1887 to 1913. He discovered argon, helium, neon, krypton, and xenon, and received the Nobel prize for chemistry in 1904. He died in 1916.

Ramsay, William, a Scottish painter, born in Edinburgh in 1715. He was a pupil of Allan Ramsay, and painted portraits of many distinguished persons. He died in 1784.

Ramsden, Jesse, an English mathematical instrument maker, born in Halifax in 1735. He was apprenticed to a clothier, but soon left that trade to become a watchmaker. He invented a dividing engine for graduating instruments, and made many improvements in astronomical and surveying instruments. He died in 1800.

Ramsden, Sir John Charles, a British politician, born in 1832. He was educated at Harrow and Trinity College, Cambridge, and was Conservative member of Parliament for the West Riding of Yorkshire from 1865 to 1885. He died in 1914.

Ramsden, Omar, a British silversmith, born in Yorkshire in 1873. He was apprenticed to a silversmith in Sheffield, and afterwards worked in London. He revived the art of enamelling on silver, and made many fine pieces of plate. He died in 1939.

Ramsey, Arthur Michael, a British clergyman, born in Cambridge in 1904. He was educated at Repton and Trinity College, Cambridge, and was ordained in 1928. He was professor of divinity at Durham from 1940 to 1950, and Archbishop of Canterbury from 1961 to 1974. He died in 1988.

Ramsey, Frank Plumpton, a British mathematician, born in Cambridge in 1903. He was educated at Winchester and Trinity College, Cambridge, and was a fellow of King's College, Cambridge, from 1924 to 1930. He made important contributions to mathematical logic and economics. He died in 1930.

Ramsey, Norman Foster, an American physicist, born in Washington, D.C., in 1915. He was educated at Columbia and Cambridge, and was professor of physics at Harvard from 1947 to 1986. He developed the atomic beam magnetic resonance method, and received the Nobel prize for physics in 1989.

Ramsey, Sir William, a British chemist, born in Glasgow in 1852. He was educated at the University of Glasgow and at Tübingen, and was professor of chemistry at University College, London, from 1887 to 1913. He discovered argon, helium, neon, krypton, and xenon, and received the Nobel prize for chemistry in 1904. He died in 1916.

Ramsgate, a seaside resort in Kent, England, on the English Channel, 16 miles northeast of Canterbury. It has a harbour and a pier, and is a popular holiday resort. Population (2001) 38,000.

Ramsgate, Treaty of, a treaty between England and the Netherlands, signed in Ramsgate in 1667. It ended the Second Anglo-Dutch War

derlich was und wie viel an Getränck im Keller vorhanden / bey euch in geheim verſchwiegen behalten / und darum mit niemanden / als für die es Ampts / Dienſt und Pflichten wegen gebühret / Unterrede halten / und hierüber allenthalben anders nichts thun / und laſſen / denn was einem getreuen verpflichteten Diener nach Recht / Erbar- und Billigkeit wohl anſtehet / eignet und gebühret.

Zum Andern / und ferner inſonderheit / ſollet ihr euch gegen dem Hoff-Marſchall / auch Rent-Meiſter / an die ihr ſonderlich Vorrahts halber gewieſen / alles Gehorſams / jedoch weiter nicht als gemeiner und ſonderbarer Ordnung und Pflichten gemäß / verhalten / und deme / was von denſelbigen zu Seiner Fürſtl. Durchl. Nutz und Beſten verordnet und angeſchaffet wird / getreulich nachkommen / auch darob ſeyn / daß alle Getränck fleißig gewartet / gefüllet / und die Fäſſer jederzeit abgewiſchet und rein gehalten werden / damit die Getränck durch Unfleiß keinen Schaden nehmen.

Drittens ſollet ihr auſſer und über geſetzte und gemachte Ordnung / ohne ſonderbaren wiſſentlichen ausdrücklichen Befehl Sr. Fürſtl. Durchl. und Dero beſtalleten Ober-Officier, nichts an Getränck oder Brod im geringſten ausſpeiſen / viel weniger heimlichen verparthyeren laſſen / bey Vermeydung höchſter und ernſter unnachläſſiger Straffe.

Zum Vierten ſollet ihr der Back-Ordnung gemäß / mit Aufziehung und Abwägung des Brods und andern einverleibten Puncten / jederzeit getreulich und fleißig nachkommen / und darunter keine Uberſetzung und Nachläſſigkeit ſpühren laſſen / inſonderheit das Brod von dem Becker oder ſeinem Geſinde ſelbſten annehmen / und wieder heraus geben.

Zum Fünfften / desgleichen auch / wie ſich ebenmäßig gebühret / alles Getränck jederzeit ſelbſten perſöhnlich / wo möglich / ausſpeiſen und ausgeben / und nicht dem Keller-Knecht / welcher auf die Handreichung und Herbeytragen beſchieden / oder andern Perſonen / denen es nicht befohlen und anvertrauet / untergeben.

Zum Sechſten ſollet ihr die Ausſpeiſung-Regiſter und Tag-Zettul mit fleißigen Aufmercken ſelbſten halten / und nicht auf die Schiefer-Tafel / oder anderer Perſonen Anzeichnen euch verlaſſen / viel weniger denſelbigen nachſchreiben / die Tage-Zettul alle Tage unſerm Hoff-Marſchall zu unterſchreiben übergeben / auch die gewöhnliche Quartal- und gantze Schluß-Rechnung jedesmahl zu rechter Zeit richtig verfertigen / und dem Küchen-Schreiber gedoppelt zuſtellen.

Zum Siebenden / alles Zechen vor euch und andern Keller-Perſonen bey Verluſt des Dienſtes abſchaffen und einſtellen / auch niemanden vom Hoff-Geſinde oder Frembden / noch auch

Handwercks-Leuten / als Schuſter und dergleichen hineinführen / oder zu euch beſcheiden.

Zum Achten / über die Ordnung keinen an Speis und Tranck etwas reichen; Ob es aber wider Verbot geſchehen würde / ſoll unſer Hoff-Marſchall daſſelbe in Rechnung nicht aufnehmen / ſondern ausſtreichen / und euch an eurer Beſoldung und Deputat abkürtzen.

Zum Neunten / wenn der Hoff-Böttner im Keller oder ſonſt zu arbeiten / ſoll er fleißige Aufſicht haben / daß alle Fäſſer wohl gebunden und verwahret / auch keine andere an die Arbeit / als die darauf befehliget / und vermöge Beſtallung zu verrichten ſchüldig / gelaſſen werden.

Zum Zehenden / wann frembde Herrſchafft oder andere Ausrichtungen fürfallen / ſollt ihr den Wein / ſo nach gehaltener Mahlzeit oder Zech überbleibet / es ſey gleich viel oder wenig / wiederum im Keller nehmen / und von dem extraordinairen Trunck abſchlagen.

Zum Eilfften ſollt ihr mit Ernſt Aufſicht haben / daß bey Fürſtl. oder andern Außrichtungen / desgleichen Ausfertigung kalter Küchen / und in Abweſenheit Fürſtl. Durchl. mehr nicht / denn was aufgangen oder abgeſchicket / verſchrieben werde.

Zum Zwölfften ſollt ihr auch daran ſeyn / daß über der aufgerichteten neuen Back-Ordnung unverbrüchlich gehalten werde.

Eines Haus-Kellers Pflichtleiſtung.

Demnach der Durchläuchtigſte ꝛc. ꝛc. Unſer ꝛc. ꝛc. euch N. N. zum Haus-Kellner angenommen / und beſtellen laſſen; Als ſollet ihr gelobet / ſonderlich aber euch in eurem jetzigen anbefohlenen Dienſte getreulich verhalten / Wein und Bier fleißig warten / die ledigen Faſſe ſo balden reinmachen / und mit Fleiß abbinden / damit das Getränck nicht in Abſchmack kommen / oder verderben möge. Niemanden nichts an Getränck oder Brodt / in- oder auſſerhalb Hofs / ſonderlich denen es nicht gebühret / ohne Vorwiſſen des Speiſers / folgen laſſen / auch für euch und die Eurigen alles Abtragens / Ausſchleiffens an Getränck / Brodt und andern enthalten / und was ihr auf Befehl des Speiſers ausſpeiſen werdet / daſſelbe mit treuen Fleiß mercken / und ihm / dem Speiſer / anmelden / damit es jederzeit an gehörenden Ort verſchrieben und berechnet werden kan.

Fürnemlich ſollet ihr / wenn mit Hochermelten unſerm gnädigſten Fürſten und Herrn / ihr in Deroſelben Aemter oder ſonſten verreiſet / alles Getränck und Brodt fleißig in Acht und Verwahrung nehmen; Niemanden nichts / denen es nicht gebühret / ohne Vorwiſſen des Hoff-Marſchalls geben und folgen laſſen / und alles dasjenige / ſo ihr ausſpeiſet / mit Fleiß verzeichnen / und richtige Tage-Zettel halten / dieſelbe förder dem Speiſer einhändigen /

ten/ der jedes an ſeinem Ort gebührlich verſchrieben und berechnet werden kan. Ihr ſollet auch alles Getränckе an Wein und Bier / ſo viel euch vom Speiſer befohlen wird / jederzeit beneben dem Keller-Jungen aus dem Keller vor dem Ausſpeis-Laden verſchaffen / nicht andere Perſohnen / ſo im Keller nicht gehörig / darzu gebrauchen / wie ihr beyde denn zugleich / da etwas an neuen Faſſen zu machen / oder alten Faſſen zu beſſern und zu binden / daſſelbe ſelbſten verfertigen / wie auch alles Bier / ſo aus dem Braus-Hauſe zu der Fürſtlichen Hofhaltung geführet / in die Faſſe zu rechte bringen / und da es die Nothdurfft nicht erfordert / ohne Vorwiſſen und ſondern Befehl / keinen Stadt-Bütner in Keller nehmen und fordern / und euch ſonſten allenthalben des Speiſers Befehl und Anordnung / an dem ihr hiemit gewieſen ſeyn ſollet / gemäß verhalten ꝛc. ꝛc. Dargegen ꝛc. ꝛc.

Keller / Knechts Pflichtleiſtung.

Ihr ſollet geloben ꝛc. ꝛc. daß ihr dem Fürſtl. Durchl. ꝛc. ꝛc. Unſerm ꝛc. ꝛc. in dem aufgetragenen Keller-Knechts-Dienſt / und was euch darunter mehr befohlen wird / auch gemeine und ſonderbahre / jetzige und künfftige Hoff- und Keller-Ordnung ausweiſen und mit ſich bringen wird / getreu / hold / gehorſahm und gewärtig ſeyn. Seiner Fürſtl. Durchl. Ehre ꝛc. ꝛc. und in ſolchen aufgetragenen Dienſt / nach allen beſten Verſtande / Sinn und Witz / ohne Anſehen oder Schein / männiglichs vornehmen und verrichten / was zu gutem Nutz und Gedeyen gereichen mag / daſſelbe weder durch Neid / Haß / Freundſchafft / Gunſt / Gabe / Verheiſſung / noch um keinerley Urſachen willen / nicht unterlaſſen / auch alles dasjenige / ſo in und unter ſolcher Dienſt-Wartung / ihr vernehmen und erfahren / da es andern / denen es nicht gebühret zu wiſſen / offenbahret würde / Nachtheil drohete und Ungelegenheit machte / bey euch in geheim verſchwiegen behalten / und daraus mit niemanden / als vor die es Amts-Dienſt und Pflicht nach gehöret / und hierüber allenthalben anders nicht thun und laſſen ſollet / denn was einen getreuen Diener nach Recht und Billigkeit wohl anſtehet / eignet und gebühret.

Zum andern ſollet ihr den verordneten Aufſeher / desgleichen dem Speiſer / an die ihr gewieſen / allen billigen Gehorſam / jedoch weiter nicht / als gemeine und ſonderbahre Ordnungen und Pflicht / ausweiſen / erzeigen / und ihnen zu beſſerer erträglicher Verrichtung / ihre Dienſte Handreichung thun.

Zum dritten / dieweil fürnemlich verordnet / auf Anweiſung und Geheiß des Speiſers / das Füllen und Abwiſchen der Faſſe zu verrichten / und im Ausſpeiſen dem Speiſer zur Hand zu gehen / ſo ſollet ihr demſelben zuforderſt getreulich und fleißiglich nachkommen / inſonderheit / da unſer gnädigſter Fürſt

und

und Herr / oder Ihr. Fürſtl. Durchlauchtigkeit geliebte Gemahlin auf Dero Aemtern ſeyn würden / ohne ſonderbahren Befehl oder Geheiß / zuwider der Ordnung und Abſchaffung / niemanden etwas herauszugeben / euch unterfangen / oder zu verpartiren verſtatten / damit man nicht Urſache haben möge / eure Stelle zu ändern ꝛc. ꝛc.

Des Brau-Meiſters N. Pflichtleiſtung.

Ihr ſollet geloben ꝛc. ꝛc. daß dem Durchl. ꝛc. ꝛc. Unſern ꝛc. ꝛc. ihr unterthänigſt ꝛc. ꝛc. inſonderheit aber ſollet ihr alle das Maltz / ſo zu Ihr. Fürſtl. Durchl. Hoffhaltung zu machen / mit allem treuen Fleiß ſolcher geſtalt verfertigen / daß daſſelbe mit Nutzen / und ohne Mangel verbrauet werden kan; wie ihr dann alle die Gerſten / ſo zu mältzen ſeyn werden / ſelbſt von dem Korn-Schreiber zugemeſſen und gewähret nehmen; Auch das Maltz / ſo jedesmahl verbrauet / in Beyſeyn gedachten Korn-Schreibers wieder getreulich abmeſſen / und mit ihm darüber richtige Kerb-Stöcke der Regiſter halten ſollt / damit / was jedes Quartal an Gerſten vermältzet und verbrauet wird / und wie hoch ſichs aufgemältzet / gebührlichen berechnet werden kan. Ingleichen ſollet ihr euch das Bier-Brauens dermaſſen mit allem Treu und Fleiſſe angelegen und befohlen ſeyn laſſen / auf daß mit demſelben in der Mühlen / ſo wohl im Brau Hauſe / der Gebühr nach / richtig umgangen / und ohne einigen Schaden / jederzeit gute tüchtige Biere im Fürſtl. Hoff-Keller geleiſtet werden. Die Brau-Zeuge rein halten / daß die Biere / ehe ſie in Keller gebracht / nicht verſäuren; Sollet auch niemanden / dem es nicht gebühret / in das Maltz- oder Brau-Hauß heimlich oder öffentlich einlaſſen / Unterſchleiff darinn verſtatten / oder heimliche Zechen halten / ſo wohl über dem jenigen Covent und Trebern / ſo euch von jedem Gebräu verordnet / für euch ſelbſt oder die Eurigen / nicht das Geringſte aus dem Fürſtl. Schloß-Maltze oder Brau-Hauſe abtragen oder ausſchleiffen / ſondern euch an deme / was euch geordnet / begnügen laſſen / und euch ſonſten allenthalben / wie ehrlichen und getreuen Dienern gegen ihren Herrn zu thun eignet und gebühret / erzeigen und verhalten / alles bey Vermeydung mehr Höchſt-gedachten unſers gnädigen Fürſten und Herrn höchſter Straffe und Ungnade ꝛc. ꝛc.

Keller-Rechnung / ſolche iſt in Anſehung der Keller-Bedienten unterſchiedlich. Der Keller-Meiſter / oder wer des Weins oder Biers erſte Einnahme und Einkauff hat / kan jede Sorte von Getränck unter gewiſſe Rubriquen in ſeinem Buch / ſonderlich (von was vor einen Ampt- oder Kauffmann ers empfangen / oder wie ers vor baar Geld eingekaufft / und / war der Quantität / der Maaß / und Eych nach) in die

Ein-

Einnahme bringen / und dann wieder in die Ausgabe oder im Credit, was er aus ſeinem Vorrahts-Keller davon/an den Keller-Schreiber oder Ausſpeiſer/ bey Ahmen / Eymern / Vierteln oder Bouteillen geliefert / darüber er ſich dann gebührend quitiren / oder jedesmahls eigenhändig in ein Beweis-Buch einſchreiben laſſen kan. In ſolchen Credit kan er ferner den Füll-Wein tragen / und über jedes / das er empfangt oder einkaufft / richtige Lieferungs-Zetteln und Verkauff-Rechnungen beylegen: Auf welche Weiſe es ihm leicht ſeyn würde / jedesmahl / wann der reſtirende Vorraht viſirt und richtig aufgenommen worden / parat zu ſeyn / dem Hoff-Marſchall oder Ober-Schencken / ſeiner Adminiſtration halber / Red und Antwort zu geben; Zumahl / wann er ſich auch wohl vorſiehet / ſeine ausgelegte Unkoſten-Fracht- Zoll- und Zehrungs-Agio, Proviſion- Mäckler- und Brief-Porto-Rechnung (im Fall er etwan auſſerhalb Landes / um Wein einzukauffen / wäre verſchickt geweſen) mit Quitungen zu belegen / und ſolcher geſtalt eine richtige Courant-Rechnung / über die mitgenommene baare und ihme nach remittirte oder aſſignirte / und wieder davon ausgezahlte Einkauffs- und Unkoſten-Gelder / zu übergeben. Ein Formular davon zu machen / wird demjenigen leicht ſeyn / der irgends des Buch-Haltens etwas kündig iſt. Wir können uns geliebter Kürtze halben dieſes Orts nicht dabey aufhalten / zumahl da es künfftig in unſerm **vollkommenen Haus-Hoffmeiſter** ſoll angewieſen werden.

Eine Keller-Rechnung über das täglich ausgegebene Tafel- und Deputat-Getränck zu halten (zumahl / wann / wie an groſſen Höfen geſchicht / ſo gar viel Perſonen daſſelbe zu empfangen haben) iſt ſchon etwas beſchwerlicher / kommt aber doch auch aus dem Fundament des Buch-Haltens her / nur daß es ein mehreres Schreiben / als was ins Groß aus dem Vorrahts-Keller geliefert wird / erfordern will.

Keller-Recht / ſolches begreifft vielerhand Obſervanda in ſich: Als erſtlich den Willkomm / welcher in einigen Schloß- oder Rahts-Kellern denen frembden oder vornehmen guten Freunden / wann ſie zum erſten mahl dahin kommen / præſentiret wird / und gemeiniglich in einer guten groſſen Humpe beſtehet / die vieler Orten / üblen Gebrauch nach / muß ausgeleeret werden / ſolte man auch darüber die Keller-Treppe nicht wieder finden können.

Zweytens / ſo mainteniren dergleichen Kellers / und zwar mit gutem Fug / ihren Burg-Frieden / oder das Recht / daß keine Stänckereyen und Zanck-Händel an dergleichen locis publicis & privilegiatis dörffen angefangen werden.

Drittens / hat der Keller-Wirth das Jus retentionis, an Hut / Män-

tel und Degen / wann einer mehr verſaufft / als er bezahlen kan / und man ihme nicht borgen will.

Viertens / wird es ſtraffbar erkannt / wann man an die Fäſſer klopfet / um zu ſehen / ob ſie voll oder ledig ſeyn / weil dadurch der Wirth gleichſam beſchimpfet wird / als ob man an ſeinen Vorraht zweifelte. Andere wollen nicht leiden / daß man Hunde mit in die Kellers bringe / oder mit denen Kannen und Gläſern / wann ſolche ledig ſeyn / gleichwie in gemeinen Bier-Schencken / auf den Tiſch klopffe / ſondern man ſoll ſich der Glocken darzu bedienen. Grobe unflähtige Zotten und Poſſen / Fluchen und Schwehren / von ſich hören zu laſſen / iſt als etwas hoch-ſtraffbares von allen honeten und Chriſtlichen Gemühtern jedesmahl erkannt worden ; Und daher auch aus reputirlichen Wein-Häuſern / wo erbare Zuſammenkünffte ſeyn / billig abzuſchaffen / damit ehrliche Leute an ſolchen Schweinen nicht geärgert werden / oder gar davon Anlaß nehmen möchten / dergleichen Oerter / in welchen ſolche Narrentheidungen und unnützes Geſchwätz (durch welches der Heilige Geiſt betrübet wird) vorgehen / hinführo zu meyden.

In einer gewiſſen vornehmen Handels-Stadt wird es auch nicht zugelaſſen / an dem vornehmſten Tiſch des Raths-Kellers daſelbſt von Handlung zu ſprechen / oder Contracten zu machen / welches ich aus folgenden Urſachen alſo geordnet zu ſeyn / glaube: Weil dieſes ein Ort der Sorgen-Entlaſſung / und nicht der Speculation auf ernſtliche Geſchäffte ſeyn ſoll ; Weil auch / wann etwan einer der Contrahenten mehr als der andere getruncken / ſelbiger leicht im Contrahiren möchte hintergangen werden / welches er des andern Tages / und bey nüchtern Muth zu bereuen hätte. Endlich / ſo könte es auch ſeyn / damit die Handels-Arcana inter Pocula nicht entdecket / oder die übrige Compagnie an andern guten Diſcurſen gehindert werde.

Kerfel / Chærophyllum ſativum ; Cerefolium, gemeiner oder Garten-Kerfel / Chærophyllum ſylveſtre, wilder Kerfel. Sein Temperament ſetzet Hoffmannus hitzig und trocken im erſten Grad ; Uberdem iſt es dabey ſubtil, durchdringend / eines guten Geruchs / und kömmet der Peterſilie an Kräfften faſt gleich. Inſonderheit aber treibet es den Urin / zermalmet den Stein / befördert die Weibliche Monaht-Zeit / zertheilet das geronnene Geblüt / bringet gar gelinde den Schlaff / und hat viele andere fürtrefliche Tugenden mehr bey ſich.

Spaniſch-Kerfel / Myrrhis major vel ſativa, Cerefolium Hiſpanicum, Fr. *Cerfueil d'Eſpagne*. Wegen ſeines anmuhtigen Geruchs heiſſet dieſer Spaniſche Kerfel auch Cicutaria, und iſt in Franckreich ſehr bräuchlich. In ſeinem Temperament iſt er etwas ſtärcker / als der gemeine Kerfel.

In

In der Küche hacket man das junge/ und annoch zarte Kraut unter Lactucke/ und dergleichen Salat; Den Erwachſenen leget man untern Miſt/ ſo wird er weiß/ gelinde/ und zum Salat gleichfals bequehm. Will man den Kerfel recht gut eſſen/ muß man ihn alle Monaht neu ſäen/ damit er deſto zarter ſey.

Kern/ oder der Rohm von der Milch/ vide **Milch.**

Kern-Beiſſer/ vide **Fincken.**

Kezin/ vide **Fiſch.**

Keuler/ vide **Schweine.**

Keyſerlich Wahl- und Crönungs-Banquet, von ſolchem/ als einer ſonderbaren Solennität/ iſt vornehmlich zu leſen/ die güldene Bull cap. 27. §. 1. Goldaſti Reichs-Satzung p. 268. Limnæus ad A. B. c. 27. §. 1. Obſervat. 7. &c. Wie es bey des Königs Joſephi I. Crönung gehalten worden/ davon ſchreibet Sigism. Ferrarius part. 3. c. 4. p. 142. folgender geſtalt: Wegen Chur-Sachſen ſetzte ſich der Herr Graf von Pappenheim/ als Reichs-Erb-Marſchall/ in Begleitung etlicher von Kayſerlicher Guarde und Trompetern/ wie auch ſeiner beyden Trabanten/ zuerſt zu Pferde/ und ritte in den/ unweit dem Raht-Hauſe/ bey dem Perl-Brunnen/ geſchütteten Haber/ welcher auf 70. Scheffel geweſen ſeyn ſoll/ bis an des Pferdes Bruſt/ nahm daſelbſt ein ſilbern Maaß voll/ ſtriche es mit einem ſilbern Stab ab/ gab es ſeinem Diener/ und wurde ſodann der Haber dem Volck Preiß gegeben.

Wann der neu-gekrönte Kayſer an die Tafel gegangen/ verrichten/ nach der güldenen Bull Verordnung/ die Geiſtliche Churfürſten das Gebet; Beſagter Ferrarius l. c. p. 143. ſchreibet hiervon alſo: Nachdem nun dieſe Functiones (verſtehe/ die bey der Crönung Königs Joſephi vorgingen) ſich geendiget/ wurden durch die Herren Reichs-Grafen/ welchen der Reichs-Erb-Marſchall mit dem Stab vorging/ die Speiſen aufgetragen/ und der mit allerhand grünen Laubwerck ausgezierte Brunnen/ auf welchen ein gedoppelter Adler war/ mit roth und weiſſen Wein lauffend/ frey gelaſſen. Ihro Majeſtät dem Römiſchen Kayſer/ ſamt dem Römiſchen Könige/ begleiteten die Herren Churfürſten zur Tafel/ und reichten Ihro Kayſerl. Majeſtät der Herr Hertzog Ludwig von Würtenberg das Waſſer/ das Serviet aber Herr Hertzog Auguſt von Hannover; Ihro Königl Majeſt. wurde beydes von dem Reichs-Erb-Cammer-Ampt gegeben. Wie beyde Majeſtäten zur Tafel ſich wolten niederlaſſen/ ſprach Chur-Maynz/ als Conſecrator und Ertz-Biſchoff/ das Benedicite, worauf die andern Geiſtliche Chur- und Fürſten antworteten . . . Hernachmahls traten dieſelbe vor den Chur-Mayntziſchen

Tiſch / und nahmen den Chur-Fürſtlichen ſilbern Stab / daran die Königl. Siegel waren / brachten ſelbigen vor den König / und nahm Chur-Maynz beſagte Siegel / und legte ſolche auf die Tafel / welche Jhro Majeſtät nach gethanen Verſprechen / ihre Privilegien in gnädigſter Obacht zu halten / an Chur-Maynz wieder zurück gab.

Wegen des Waſſer-Gebens / wie es bey unterſchiedlichen Kayſerlichen Crönungen gehalten worden / und ſonderlich des Kayſers Maximiliani I. ſchreibet Thuanus lib. 32. Hiſtor. Goldaſt. pag. 268. in ſeinen Reichs-Handlungen / item Sprengerus J. P. p. 180. vor allen aber Rautnerus in der Staats-Kunſt p. 510. folgender geſtalt: Nach Verrichtung dieſes / nemlich der vorerzehlten Geiſtlichen Chur-Fürſten Functionen, tritt Chur-Brandenburg in gleichmäßiger Begleitung ab / und ſetzet ſich zu Pferd / reitet auf den Platz vor einem mit weiſſen Tuch bedeckten Tiſch / oder in die Küchen / nimmt das Hand-Becken und Gieß-Faß / ſamt der Hand-Quelen davon / ſitzet im Raht-Hauſe wieder ab / ꝛc. Bey der Crönung Joſephi beſchreibet Ferrarius dieſen Actum alſo: Darauf der Chur-Brandenburgiſche Geſandte ſich ebenfals in dergleichen Begleitung zu Pferde geſetzt / und von dem / auf den Küchen-Platz ſtehenden bedeckten Tiſch / das ſilberne Gieß-Becken und Kanne mit Waſſer abgeholet / und auf die Königl. Credentz-Tafel gebracht / ꝛc. Zu Kayſers Caroli V. Zeiten wurde ein ſilbernes mit Gold überzogenes Gieß-Becken darzu gebraucht / vid. Limnæum ad A. B. c. 17. n. 3. Obſ. 2. Von dieſem ſilbern Gieß-Becken redet auch die güldene Bull l. c. vide Spangenbergs Adel-Spiegel Vol. 1. lib. 10. c. 7. Der Marggraf zu Brandenburg reitet auf einen ſtattlichen Hengſt / und führet ein ſilbern Becken und Gieß-Faß von 12. Marck Silbers / mit ſaubern Waſſer / in der Hand. add. Schütz J. P. Vol. 1. diſſert. 7. Thuldenus lib. 2. Hiſt. Europ. ſchreibet: Daß zu Ferdinandi IV. Zeiten ein vergüldt Hand-Becken gebraucht worden. Von dem Ort / wo ſolches hingebracht werde / ſchreibet die Aacher Chronick lib. 1. c. 2. Es kommet oben aufs Königl. Salett der Marggraf von Brandenburg / ſamt dem Unter-Reichs-Marſchall / geben Jhro Kayſerl. Majeſtät in einem güldenen Becken das Waſſer.

Viertens / ſo bringet / vermöge der güldenen Bull, der Pfaltz-Graf vier / mit Fleiſch von dem gebratenen Ochſen erfüllete kleine ſilberne Schüſſeln / und ſetzet ſolche vor dem Kayſer auf den Tiſch; Dieſe Schüſſel-Zahl wird eben ſo genau nicht mehr obſerviret. Von des Caroli V. Crönung ſchreibet Goldaſt: Der Pfaltz-Graf ritte in das Haus / da die Küche war / nahm zwey Eſſen auf einander; Gleiches lehret auch Limnæus ad A. B. l. c. obſ. 4. von der Crönung Ferdinandi.

Und

und Rautenius in der Staats-Kunſt part. 4. c. 4. §. 20. ſchreibet: Drauf begiebt ſich / gleichwie vor dieſen / Chur-Pfaltz / ſamt dem Chur-Fürſtl. Hoff-Geſinde / Trompeter und Heer-Paucker / auch zu Roß hinab / zu der auf dem Platz aufgeſchlagenen Küchen; Läſt von dem daſelbſt gebratenen / und mit allerhand Wildpret geſpickten / und von allerhand Geflügel angefüllten Ochſen / ein Stück abſchneiden / füllet damit eine ſilberne Schüſſel / und läſt ſie mit einer andern bedecken. Einer ſolchen einigen ſilbern / und mit einer andern bedeckten Schüſſel / gedencket auch Sprengerus in Inſt. J. P. c. 2. p. 187. Wie es bey des Königs Joſephi Crönung gehalten worden / davon ſchreibet offt-bemeldter Ferrarius als folget: Alsdann begabe ſich der Chur-Fürſt in Bayern aus deſſen Gemach / ſamt dem Chur-Fürſtlichen Erb-Marſchall / und Bedienten / unter Trompeten- und Paucken-Schall vor das Rath-Haus / und ritten als Ertz-Truchſes zur Küche / hinter dem Perl-Brunnen / darinnen der Ochs gebraten / nahmen daſelbſt in zwey doppelt verdeckten Schüſſeln die Speiſen von dem gebratenen Ochſen / und trugen dieſelbe auf die Kayſerliche und Königliche Tafeln in voriger Begleitung / wobey der Reichs-Erb-Marſchall mit dem Stab voran gegangen.

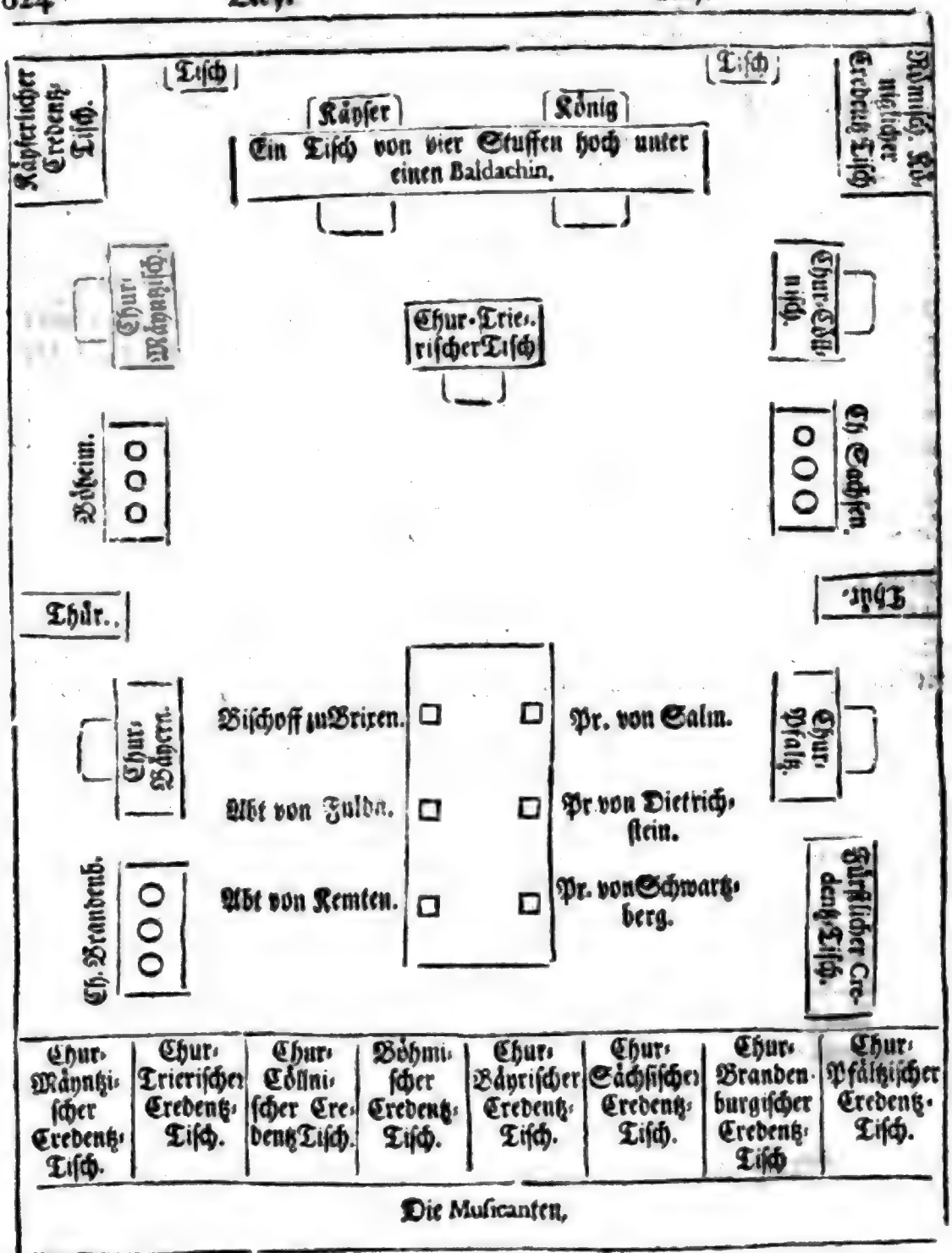
Zu mercken iſt hier / daß / nachdem der Chur-Fürſt von der Pfaltz / Friedericus V. An. 1623. durch Käyſer Ferdinandum II. in die Acht erkläret worden / der Hertzog Maximilianus in Bäyern deſſen Chur-Würde wieder bekahm / auch mit ſolcher ſolenniter An. 1623. den 25. Februarii auf dem Reichs-Tag zu Regenſpurg inſtituret wurde; wiewohl damahls die Chur-Sächſiſchen und Chur-Brandenburgiſchen Herren Commiſſarii, wie auch der Spaniſche Ambaſſadeur und Pfaltz Neuburg dieſem Actui gewiſſer Urſachen halber / nicht beywohnen wolten; Mit dieſer ihme conferirten Chur-Pfältziſchen Chur-Würde ſolte nun auch zugleich des heil. Römiſchen Reichs Ertz-Truchſeſſen-Amt verknüpffet ſeyn; Dahero die neue Chur-Fürſten in Bäyern ſolches / wie oben gedacht / bey der Crönung Ferdinandi III. & IV. Leopoldi I. & Joſephi I. verrichtet; wiewohl ihnen ſolches von dem durch den Weſtphäliſchen Friedens-Schluß wieder eingeſetzten Chur-Fürſten von Pfaltz-Heydelberg / und zwar aus dieſen Urſachen diſputirlich gemachet wurde / weil Pfaltz vorgabe / es gebühre das Ertz-Truchſeſſen-Amt nicht der Chur-Würde / ſondern den Pfaltz-Gräfl. beym Rhein oder Käyſerl. Hoff-Richter-Amt / und darzu gehörigen Landen. Weil nun er / der neu wieder eingeſetzte Chur-Fürſt / ſolche würcklich in Beſitz hätte / als wäre er auch würcklicher Reichs-Truchſes / u. hätte ihm ſolches auch nach Transferirung der Chur nicht können genom̃en

Water, Water-Gruel, Water-Soup, Water-Bread, Water-Pap, Water-Milk, Water-Cheese, Water-Curds, Water-Whey, Water-Butter, Water-Cream, Water-Ice, Water-Fowl, Water-Hen, Water-Rail, Water-Ouzel, Water-Wagtail, Water-Crow, Water-Pheasant, Water-Partridge, Water-Quail, Water-Snipe, Water-Woodcock, Water-Dotterel, Water-Plover, Water-Pigeon, Water-Duck, Water-Teal, Water-Widgeon, Water-Goose, Water-Swan, Water-Crane, Water-Heron, Water-Bittern, Water-Stork, Water-Pelican, Water-Cormorant, Water-Gull, Water-Mew, Water-Coot, Water-Dog, Water-Spaniel, Water-Bitch, Water-Puppy, Water-Whelp, Water-Cur, Water-Mastiff, Water-Hound, Water-Greyhound, Water-Lurcher, Water-Terrier, Water-Cat, Water-Rat, Water-Mouse, Water-Vole, Water-Shrew, Water-Mole, Water-Hog, Water-Boar, Water-Sow, Water-Pig, Water-Piglet, Water-Sucker, Water-Lizard, Water-Newt, Water-Eft, Water-Frog, Water-Toad, Water-Tadpole, Water-Snake, Water-Viper, Water-Adder, Water-Asp, Water-Eel, Water-Lamprey, Water-Sturgeon, Water-Salmon, Water-Trout, Water-Grayling, Water-Pike, Water-Perch, Water-Carp, Water-Tench, Water-Roach, Water-Dace, Water-Gudgeon, Water-Bream, Water-Flounder, Water-Turbot, Water-Soal, Water-Mackerel, Water-Herring, Water-Pilchard, Water-Sprat, Water-Shad, Water-Anchovy, Water-Whiting, Water-Cod, Water-Haddock, Water-Ling, Water-Crab, Water-Lobster, Water-Prawn, Water-Shrimp, Water-Cray-Fish, Water-Snail, Water-Cockle, Water-Mussel, Water-Oyster, Water-Scallop, Water-Periwinkle, Water-Muscle, Water-Limpet, Water-Worm, Water-Fly, Water-Gnat, Water-Flag, Water-Reed, Water-Rush, Water-Cresses, Water-Lily, Water-Violet, Water-Parsnip, Water-Hemlock, Water-Betony, Water-Germander, Water-Mint, Water-Pepper, Water-Cinquefoil, Water-Avens, Water-Figwort, Water-Purslain, Water-Milfoil, Water-Crowfoot, Water-Caltrops, Water-Soldier, Water-Thyme, Water-Hyssop, Water-Speedwell

Lampadii Politiſchen Reichs-Handlungen p. 32.

Auſſer der Käyſerl. oder Königlichen Tafel / welche nach der güldenen Bull 6. Fuß höher als die anderen Tafeln ſeyn ſoll; Wiewohl ſie / wie Ferrarius in ſeiner Beſchreibung des Königs Joſephi Crönung part. 3. cap. 4. p. 145. berichtet / nur vier Fuß höher geweſen / ſeynd annoch heutiges Tages acht andere Tafeln vor die Herrn Chur-Fürſten zugerichtet / und zwar zur rechten Seiten vier / worunter die erſte desjenigen Chur-Fürſtens iſt / der die Crönung verrichtet / die andere iſt des Königes in Böhmen / die dritte Chur-Sachſen / die vierdte Chur-Brandenburg. Zur lincken Seiten ſeynd 3. Tiſche / davon der erſte des Chur-Fürſten von Cölln oder Maynz / der andere des Chur-Fürſten von Bäyern / der dritte des von der Pfaltz. Des Chur-Fürſten von Triers Tafel ſtehet gerade gegen der Käyſerlichen über. An dieſe Tiſche dörffen keine andere als würckliche Chur-Fürſten ſich niederſetzen. In ſo fern die Römiſche Käyſerin auch zugleich gegenwärtig / hat ſie vermöge Verordnung der güldenen Bull / ihre Tafel beſonders / und zwar drey Fuß niedriger als des Römiſchen Käyſers oder Königs ſeine / wiewohl ſie bey der Crönung Käyſers Matthiæ zugleich mit bey demſelben an der Tafel geſeſſen.

Wie es bey der Crönung Königs Joſephi gehalten worden / wird aus folgenden Schemate zu erſehen ſeyn:


Käyſerlicher Credentz-Tiſch.
Tiſch
Käyſer
König
Ein Tiſch von vier Stuffen hoch unter einen Baldachin.
Tiſch
Römiſch. Königlicher Credentz-Tiſch
Chur-Mäyntziſch.
Chur-Trieriſcher Tiſch
Chur-Cölniſch.
Böheim.
Ch. Sachſen.
Thür.
Thür.
Chur-Bäyern.
Biſchoff zu Brixen.
Pr. von Salm.
Chur-Pfaltz.
Abt von Fulda.
Pr von Dietrichſtein.
Ch. Brandenb.
Abt von Kemten.
Pr. von Schwartzberg.
Fürſtlicher Credentz-Tiſch.
Chur-Mäyntziſcher Credentz-Tiſch.
Chur-Trieriſcher Credentz-Tiſch.
Chur-Cölniſcher CredentzTiſch.
Böhmiſcher Credentz-Tiſch.
Chur-Bäyriſcher Credentz-Tiſch.
Chur-Sächſiſcher Credentz-Tiſch.
Chur-Brandenburgiſcher Credentz-Tiſch
Chur-Pfältziſcher Credentz-Tiſch.
Die Muſicanten.

Der

Der abweſenden Chur-Fürſten ihre Geſandten gehen / wann die Tafel angehet / zu Hauſe/ und werden ihrer hohen Principalen Tiſche nur mit drey ledigen/oben in dem Schemate bezeichneten Schüſſeln beſetzt. Wie ſolches von der Crönung Käyſers Caroli V. Hartmannus Maurus ; Von des Matthiæ Crönung / da Chur-Brandenburg nicht perſöhnlich zu gegen geweſen/ Goldaſtus in ſeinen politiſchen Reichs-Händeln p. 178. Von des Ferdinandi II. Crönung/ bey welcher ſich keiner von denen weltlichen Chur-Fürſten eingefunden / Joſia Nolden de Stat. Nobil. c. 9. n. 345. Von der Crönung Kayſers Leopoldi, da Bayern und Brandenburg abweſend geweſen / der Author derſelbigen Crönungs-Beſchreibung / und von der Crönung Joſephi beſagter Ferrarius, und zwar mit folgenden Worten bezeuget : Die Herren Chur-Fürſten/ in ihren Chur-Habit und Chur-Hüten/ verfügten ſich auch / und zwar jeder an ſeine eigene Tafel / welche durchgehends / ſowol der An- als Abweſenden ihre / unter beſondern ſchönen Baldachinen, ſo ſehr koſtbar / theils von Gold/ theils von Silber geſtickt/ theils von rothen Sammet / mit breiten güldenen Borten / und ſchönen güldenen Frantzen eingefaſſet waren/ ſich befanden; Und ſtunde bey jeden Chur-Fürſten nicht allein ſein Erb-Marſchall mit dem Chur-Schwerdt / und die Spitze unterwerts / ſondern er wurde auch von ſeinen Miniſtris, Cavalieren und Truchſeſſen bedienet. Die Chur-Fürſtliche Böhmiſche/Sächſiſche und Brandenburgiſche Abgeſandte fuhren nach Hauſe/ und ſtanden auf jeder ihrer Herren Principalen Tafel mehr nicht / als drey verdeckte Schüſſeln ꝛc.

Auſſer dieſen Chur-Fürſtl. war auch noch eine Fürſten-Tafel gedecket/ von welchen bemeldter Ferrarius alſo zu ſchreiben fortfähret: Die Fürſtliche Tafel iſt faſt in der Mitte des Saals/ wo ſich die Chur-Fürſtlichen endigten/ geweſen / worüber mehr nicht als der Herr Abt von Fulda, der Biſchoff von Brixen, der Abt von Kempten, auf der einen Seiten ; Auf der andern aber/ der Kayſerliche Ober-Hoffmeiſter Fürſt von Dietrichſtein/ der Fürſt von Salm / als des Königs Ober-Hoffmeiſter/ und der Fürſt von Schwartzburg / als Kayſerlicher Ober-Hoff-Marſchall geſeſſen. Dieſer Fürſtliche Tiſch war nicht erhöhet/ ſondern ſtand an den Boden.

So iſt auch von denen Chur-Fürſtlichen Tafeln noch zu melden / daß ſo Chur-Cölln Conſecrator iſt / derſelbe zur Rechten der Kayſerlichen Tafel ſeine Stelle hat. Ein jeder Chur-Fürſt ſitzet unter ſeinem Baldachin, die bloſſe Fürſten aber nicht; Jeder Chur-Fürſt hat auch ſeinen Credentz-Tiſch/ aber nicht ein jeder Fürſt ; Die Chur-Fürſten ſitzen mit bedecktem Haupt/ die Fürſten aber unbedeckt/ welche auch/ ſo

Marcellus, a Roman general, who, in the second Punic war, was five times consul, and gained many victories over the Carthaginians. He was killed in an ambush, in the 208th year before the Christian era, and in the 64th year of his age.

Marcellus, Marcus Claudius

ſie etwas ſtärcker werden/ ſich nicht damit vergnügen können / als werden ſie nicht unbillig/ bald Anfangs nebſt dem Säugen/ auch zum Eſſen angewehnet: Solche ihre Speiſe aber ſind gemeiniglich die Mehl-Breye / und beſtehen aus dem beſten Weitzen-Mehle / worzu ein wenig Milch gegoſſen wird/ und unter einander ſchön glatt abgerühret wird: Dann gieſſet man mehrere Milch daran/ daß der Brey wohl dünne iſt / hält es alſo über das Feuer/ läſſet es mit ſteten Rühren kochen / daß es nicht anbrenne / wirfft ein Stücklein Butter darein / und giebet es dem Kinde / wann es noch einmahl aufgeſotten/ zu eſſen. Man hat aber bey Kochung dieſes Muſes zu beobachten / daß es in keinen Meßingen noch Kupffernen Geſchirre geſchehe/ und ob es ſchon faſt durchgehends gebräuchlich/ ſolche Kinder-Breye in kleinen Eiſernen Pfännlein zu kochen/ ſo geſchiehet doch ſolches weit beſſer in erdenen verglaſurten Geſchirren / und kleinen Häfen; Anbey muß man den Brey nicht zu dicke werden laſſen / damit er nicht einen Buchbinder-Pappe gleiche / und die Kinder in dem Mägen mehr beſchwere als nähre / ſondern wohl dünne und gelinde ſey; Doch alſo/ daß er nicht wie eine Brühe vom Löffel herablauffe / wann man dem Kinde zu eſſen geben will/ ſondern zwiſchen einer Brühe und Mueß das Mittel halte; Daß aber dieſe aus rohen Mehle mit Milch zubereitete Mehl-Breye den Kindern nicht geſund ſeyn / ſolches haben die Gelehrte/ und ob ihrer langwierigen Erfahrenheit / berühmte Medici zu allen Zeiten geklaget: Nicht nur darum / weil die Kinder faſt durchgehends zum (1) eine ziemliche Säure in dem Magen haben/ davon die Milch und die daraus gekochte Speiſen leichtlich gerinnen; Mithin die allgemeine Kranckheit aller Kinder/ das hefftige Reiſſen und Bauchgrimmen / und von dieſen die ſchädliche Gicht und Darm-Fraiſch erwecket wird / ſondern auch (2) weil ſolche Mehl-Pappen gar ſchwer zu verdauen ſind; Dann/ wann bey den Erwachſenen nicht ein jeder Magen ſolche vom bloſſen Mehl und Waſſer zugerichtete Speiſen vertragen kan / wie vielweniger zarte Kinder: Und wer weiß nicht / daß das aus Mehl und Waſſer ohne Zuſatz des Sauer-Teiges gebackene Brod ſchlecht und elend am Geſchmack/ dabey auch ungeſund und unverdaulich ſey? (3) Weil das feuchte Mehl eine angenehme Speiſe der Würmer iſt / daher ſie dann um ſo viel mehr ihre Eyer darein legen / und darinnen neſten; Mithin kein Wunder/ wann ſo viele Kinder mit denen Würmern geplaget/ und mancherley ſchweren davon abſtammenden Zufällen unterworffen ſeyn. Solchemnach halten einige nicht unbillig/ für eine beſſere und geſundere Speiſe der Kinder/ wann man ſolches Mehl mit Fleiſch-Brühe anrühret und aufſieden läſſet / allerdings wie die gemeine Mehl- und Kin-

der-Breye/ nur daß an ſtatt der Milch/ Fleiſch-Brühe genommen werde.

Sie zerklopffen auch wohl ein gantzes Ey mit einem Koch-Löffel / ſtreuen von ſchönen weiſſen Weitzen-Mehl ein Löffelein voll darauf / rühren es untereinander / zwiren es mit Fleiſch-Brühe an / wie eine Eyer-Gerſte / werffen ein klein Stücklein Butter darein/und laſſen es alſo zuſammen auffieden / rühren es aber dann und wann um / damit es nicht knottericht werde oder anbrenne.

Andere / welche ſo wohl die Milch als das Mehl in ſolcher Kinder-Seiſe nicht loben / nehmen alt-gebackene Semmeln/ reiben ſelbige auf dem Reib-Eiſen / rühren ſie mit guter Fleiſch-Brühe an / laſſen es auffieden/ und zugleich / wann etwan die Kinder mit Bauch-grimmen hart gequälet ſind/ ein wenig Anis zu einem klaren Pulver geſtoſſen/ mit auffieden: Wann es beliebet/ kan man an ſtatt der Semmeln/ Eyer-Brod reiben / welches einige vor noch kräfftiger halten; Anbey auch/ wann es ſchon genug geſotten / ein zerklopfftes gantzes Ey / mit ein wenig Butter darein rühren / und noch ein- und andermahl damit aufwallen laſſen.

Bey ſolchen den Kindern ſehr dienlich und geſunden Speiſen hat man die Zeit / wann und wie offt ſelbige zu geben / wohl in Acht zu nehmen / daß man ihnen / nemlich ſelbige / nicht eher als bis wenigſtens 4. oder 5. Stunden / nachdem ſie gebadet worden / reiche/ ſonderlich wann ſich die Kinder noch nicht genug gereiniget haben / und der Durchgang aus dem Magen in die Gedärme noch nicht ſattſahm eröffnet worden. Auch ſoll man ſolche Breye nicht zu offt auf einander geben / ehe noch der erſte verdauet worden/als wodurch der Nahrungs-Safft eines ſo wohl als des andere verderbet / Verſtopffungen / Reiſſen / Grimmen und Erbrechen verurſachet: Insgemein aber muß man ihnen des Tages/ wann ſie noch klein/ nur zweymahl/ wann ſie aber älter werden / und man ſchon die Zeit ihres Alters mit Wochen zehlen kan / dreymahl kochen / nemlich frühe/ Mittags / und gegen die Nacht; Auch hat man hierinnen richtige Ordnung zu halten / daß man ihnen einen Tag wie den andern zu einerley Zeit zu eſſen gebe / damit ſie ſo wohl im Speiſen als Schlaffen ihre Zeit zu halten gewohnen/ welches dann dem Kinde und deſ- Warterinn zu groſſer Labſaal gereichet / als wodurch ſie vieler Verdrießligkeiten überhoben ſeyn können: Doch muß man dieſes nicht gar zu genau nehmen / als ob man das Kind / um ſolche ſeine Eſſen-Zeit aus dem Schlaff herausreiſſen / und erwecken müſte / ſondern man kan der Zeit gar wohl erwarten / bis es von ſich ſelbſt erwachet und munter wird/ alsdann ihm kochen/und zu eſſen geben / und etwan bald hernach an die Bruſt legen/ und ſaugen laſſen/ damit/ ſonderlich wann ſie die gewöhnliche aus Mehl und Milch zubereitete dicke

dicke Breye genoſſen / ſelbige dadurch in dem Magen deſto beſſer verdünnert und verdauet werden mögen. Wiewohl andere die Kinder erſt einſchlaffen laſſen / und ihnen hernach erſt zu trincken geben; Es iſt aber auch bey Reichung des Breyes ein übeler Mißbrauch / daß die Kinder-Wärterinnen den Kindern / wann ſie ſchon etwas älter ſind / das Mueß mit den Fingern einſtreichen / da es doch weit beſſer mit einem Löfflein geſchehen kan / und die Kinder dadurch auf einmahl zur Reinligkeit angewehnet werden / da ſie ſonſten mit den Fingern in den Speiſen herumzurühren und zu manſchen lernen / welches dann nicht nur übel ſtehet / ſondern hernach wieder ſchwer abzugewöhnen.

Noch eine üblere / und in Wahrheit recht ungeſunde Gewohnheit iſt es / wann gedachte Kinder-Wärterinnen die Speiſen zwar den Kindern mit dem Löfflein reichen / aber zuvor belecken / oder wohl gar ein und andere Speiſen bey etwas ältern Kindern in den Mund nehmen / ſolche zerkäuen / und ſo dann denſelben zu eſſen geben: Indem ſie ja durch ſolche Zerkäuung den beſten Safft erſt vor ſich herausziehen / und das Ubrige den Kindern geben. Ich geſchweige / daß ſie ihren garſtigen und ungeſunden Speichel der Speiſe beymiſchen / und mancherley darunter verborgenen Saamen der Kranckheiten unvermercket beybringen; Die hier wider einzubringenden Entſchuldigungen / daß ſie koſten müſten / ob die Speiſe nicht zu heiß / dienet gar nichts / weil ſie ſchon in allewege / vermittelſt eines Löffels / das erſtemahl koſten / aber vor ſich ſelbſt hinabſchlucken und eſſen können / nicht aber nöthig haben / jedes Löffelein von neuen zu belecken / aus dem Munde zu nehmen / und allererſt dem Kinde zu geben.

Wann die Kinder bereits das halbe Jahr erreichet haben / thut man ſehr wohl / wann man ſie ein zartes und wohl weich-geſottenes Fleiſch zu genieſſen angewöhnet / auch von andern gemeinen Speiſen dann und wann etwas mit eſſen läſſet / wodurch ſie dann einen guten Magen bekommen / und ihrer bisherigen Kinder-Speiſen deſto eher und leichter entwöhnen; Doch muß man einen Unterſcheid zwiſchen krancken und geſunden Kindern machen / als von welchen letztern das beſagte allein / keines weges aber von Schwachen und Kränclichen zu verſtehen.

Betreffend nun auch den Tranck der kleinen Kinder / iſt derſelbe in dero erſten Kindheit die Milch / welche ſie aus denen Brüſten ihrer Mütter ſaugen / der allernatürlichſte: Wann aber die Mütter in oder bald nach der Geburth mit Tode abgehen / oder ſonſt aus andern Urſachen nicht ſäugen können / und man keine Säug-Amme halten will / als muß man auf einen andern Tranck des Kindes bedacht ſeyn / welche in Wein-Ländern / entweder ein

mit Waſſer vermiſchter Wein iſt/oder aber gebrante / ſonderlich das Fenchel- und Capaunen-Waſſer/ durch einander vermiſchet / welches einige etwas zuckern / oder gemeines Brunnen-Waſſer / aber gar ſelten/ oder auch folgendes:

Abzuſiedendes Trinck-Waſſer vor Kinder.

Auf eine Maaß Röhren-Waſſer nehmet Anis und Fenchel / jedes eine kleine Hand voll / laſſet es zuſammen ſo lange als harte Eyer ſieden. Wann es annoch warm / und vom Feuer hinweggenommen worden / werffet ein Stücklein ſüſſes Holtz / und 5. oder 6. Maſtix-Körnlein darein / laſſet es mit einander erkühlen; Seyhet es durch/ und gebet es dem Kinde zu trincken.

Oder aber:

Laſſet etliche Semmel-Schnitten in bloſſen Waſſer wohl weich ſieden/ſeyhet das Waſſer davon ab/ werffet/weil es noch warm/ein und anderes Stücklein Zimmet darein / ſtoſſet 5. oder 6. abgezogene Mandeln mit ein klein wenig des abgeſottenen Waſſers an / daß ſie nicht öhlicht werden. Stoſſet ſie ferner wohl klein/ gieſſet noch einen und andern Löffel ſolches Waſſers daran/ reibet es mit dem Stämpffel unter einander / ſchüttet es unter dem Reſt des abgeſottenen Waſſers / ſeyhet und zwinget es alles zuſammen durch ein Tuch / und gebet ſtatt eines gewöhnlichen Trancks / das Durchgezwungene / ſo einer dünnen Milch gleich ſeyn wird/dem Kinde zu trincken.

In Bier-Ländern iſts am beſten/ wann man die Kinder / ſo man nicht ſaugen zu laſſen geſonnen / an das Bier gewöhnet / als an demjenigen Tranck/ welchen ſie ohnedem künfftig hin zu trincken gewohnen müſſen. Damit ſie ſolchen deſto lieber zu ſich nehmen / kan man das Bier mit ein wenig Candis-Zucker angenehm machen / welcher zwar nicht ſo ſehr ſüſſet/ als der Canarien-Zucker / jedoch auch nicht zu viel ſchleimet/ welches daraus zu erkennen/ weil der damit angeſüſte Tranck / es ſey gleich Wein oder Bier / nicht ſo trübe davon gemachet wird / als von dem feineſten Zucker/ſo rein er auch immer ſeyn mag / ſondern allezeit hell und lauter verbleibet / auch wie die Erfahrung bezeuget / denen Kindern wohl und auf das beſte bekommet.

Die etwas erwachſene Kinder / wann ſie an das pure Waſſer-trincken gewöhnet / kan man nach Belieben dabey laſſen; Wann ſie aber geſottene Waſſer getruncken / ſo wohl Bier als Wein zu trincken angewöhnen / ſonderlich wann es Söhne ſind / ſo etwan in der Fremde ſich umzuſehen haben/da es dann beſchwerlich / ja vielmahl unmöglich fallen ſolte / mit ſolchen Waſſers abkochen umzugehen: Dahero noch ſchwerer in der Fremde ein gantz anderes Getränck / und manchmahl nicht ohne Kränckung des Leibes und der Geſundheit zu gewöhnen. Die Weibes-Perſohnen hingegen mögen bey ſolchem abgeſottenen Waſſer-

Tranck

Tranck gelassen werden / weil sie sich gemeiniglich nicht gar weit verlauffen / und endlich auch mit dessen Abkochung selbsten umzugehen wissen. Doch ist es besser / wann man alles Wasser / Bier und Wein / nachdem man es findet / ohne Anstos der Gesundheit trincken und geniessen kan.

So bald die Kinder nur in etwas erwachsen / soll man ihnen beedes / frühe nüchtern / als auch des Nachts zu trincken nicht mehr gestatten / weil es nicht nur übel stehet / sondern auch sehr ungesund ist; Sie sollen auch nicht alsobald auf die gantz heiß-gesottene Suppe trincken / weil sie dadurch die Zähne verderben und schwartz machen / auch nicht auf Milch / Obst oder süsse Speise / weil die Milch gerne davon gerinnet; Beydes / Wein und Bier auf süsse Speisen nicht wohl schmecken / und das Bier auf das Obst getruncken / nebst einer üblen Dauung / viele Blehungen / auch wohl gar den Durchlauff verursachet / welches alles auch denen Wasser-Trinckern gesaget werden mag.

Der Wein / wie er den Alten zur Krafft und Labnüß dienet / so ist er im Gegentheil denen Minderjährigen ein Gifft / indem er ihr annoch zartes Geblüth gar leichtlich zu einem schnellern Lauff beweget; Mithin / die so wohl zu ihrer Nahrung als Wachsthum höchst-benöthigte Feuchtigkeit vermindert und verzehret / und zu verschiedenen schweren Zufällen nicht geringen Anlas giebet; Als soll man ihn den Kindern nicht / oder aber gar sparsam / und wann er starck / anders nicht / als mit etwas Wasser vermischet geben. Starcke Biere sind den Kindern ebenfals nicht dienlich / sondern wo man es haben kan / lieber das dünne Bier oder Covent zu geben: Oder / wann man auch diese nicht haben kan / ebenfals solche mit etwas Wasser brechen. Wie aber saure / trübe und viel Häfen-setzende Biere niemand gesund / sondern mehr vor die Schweine als Menschen taugen / als soll man solche auch die Kinder um so weniger trincken lassen / je mehr es ihnen vor denen Erwachsenen auf verschiedene Weise schaden kan.

Man thut auch sehr wohl / wann man denen minderjährigen Kindern nicht so offt und viel zu trincken giebet / als sie es verlangen / als wodurch sie die Mägen verderben / und mit der Zeit das Sauffen gewohnen / sondern ihnen von den 5. oder 6. Jahr ihres Alters an / ein gewisses Deputat machet / welches sie einmahl bey der Mittags- das andere mahl zu Nachts bey der Abend-Mahlzeit überkommen / und damit sich vergnügen müssen. Wollte man zur Sommer-Zeit bey heissen Tagen etwas zwischen der Mahlzeit noch hinzusetzen / möchte es wohl geschehen / jedoch aber keine Gewohnheit daraus gemachet werden / als welcher sie sich gar bald zu bedienen lernen / aber nachmahl sehr schwer und langsahm wieder

ab-

abzugewöhnen ſtehet: Jedoch muß man beſagtes Deputat mit denen anwachſenden Jahren vergröſſern / bis ſie den Verſtand überkommen / ſich ſelbſt zu regieren.

Bey denen bereits in etwas erwachſenen Kindern hat man ebenfals bey Reichung der Speiſen darauf zu ſehen / daß man ſie zu Genieſſung allerley Speiſen anhalte / indem es gar übel ſtehet / wann man ſo vielerley Dinge nicht eſſen kan oder will / da man doch / zumahl in der Fremde / nicht allezeit die Gelegenheit hat / etwas anders zu bekommen / ſo machet man nicht gerne einem alleine etwas beſonders / ſondern ein ſolcher Sonderling verfeindet ſich dadurch bey andern / und quälet ſich anbey ſelbſt ; Zwar / einer und der andere hat etwas an ſich / ſo ihm von Natur widerſtehet / und ſolches iſt ihm nicht zu verargen: Doch ſind es nicht ſo vielerley Dinge auf einmahl / vor welchen er einen Eckel haben ſolte / ſondern hierinnen regieret meiſt nur eitle Einbildung: Weil man dieſes oder jenes niemahlen gegeſſen habe / ſo könne man es auch nimmermehr eſſen / oder es ſtecket eine Verzärtlung in der Jugend / und eine angewohnte Näſcherey dahinter / die aber ihre Ergebene mit dem Hunger-leiden öffters ſelbſt beſtraffet / daß / ſo man das was vorhandn nicht eſſen will / auch eines andern und vermeynten beſſern ermangeln muß: Weil auch die noch zarte Jugend mehrere Nahrung in Anſehung ihres kleinen Cörpers gebrauchet / als die Erwachſene / angeſehen / ſie ſolche ſo wohl zu ihrer Nahrung und Unterhalt / als ſteter Zunahm und Wachsthum benöthiget / als ſoll man ſie des Tages 3. bis 4 mahl ſpeiſen / und zwar frühe mit einer guten Suppe / zu Mittage / mit einem ſo genannten Veſper-Brodt / und zu Nachts mit der gewöhnlichen Abend-Mahlzeit verſorgen: Jedoch aber mäſſig vorgeben / und ſie nicht allzuvoll anſtopffen / weil ſonſt dadurch in dem gar zu ſehr angefüllten Mägen nur Quaal und Drucken entſtehen / die Dauung verhindert / ein grob / ſchwer und ſchleimiger Milch-Safft / und aus demſelben ein nicht beſſeres Geblüt gemachet / die Lebens-Geiſter in geziemender Reinigkeit und Anzahl nicht erzeuget / und die Kinder folglich dumm und ohne groſſen Verſtande zu erlangen / aufwachſen würden: Wann ſie aber zu mehreren Jahren kommen / ſoll man ihnen die Früh-Suppe und das Veſper-Brodt nach und nach wieder entziehen / ſonderlich denen Söhnen / damit ſie ſolches nicht erſt in der Fremde entwöhnen müſſen.

Man hat die Kinder anbey auch anzuhalten / daß ſie die Speiſen nicht Brocken-weiſe in den Mund ſchieben / und hinabſchlucken / als wodurch ebenfals alle ſolche Zufälle verurſachet werden / ſo wir gleich itzo / da wir von dem überfüllten Magen handeln / nahmhafft gemachet haben / ſondern ſie ſollen ſolche in dem Mund zuvor wohl mit

den

den Zähnen zerkauen/damit ſie mit dem Speichel als der erſten Gier/wohl vermiſcher angefeuchtet / und ſo wohl zu leichterer Hinabſchluckung / als bevorſtehender Dauung / richtig zubereitet werden. Viele Gewäſche von Obſt- und Zucker-Werck iſt den Kindern ſchädlich / und daher nicht zu viel zu geben; Und ob ſchon nicht ohne/daß man ſelbige von allerley Speiſen mit zu eſſen angewöhnen ſoll / hat man doch hierinnen in ſo weit ſich zu mäßigen / daß man die zarte Mägen nicht überlade; undauliche und grobe Speiſen ſie zwar auch verſuchen laſſe / jedoch aber nur mit einem wenigen abfertige / und mit leicht-daulichen ſie hernach völlig gar abſpeiſe.

Unter die jungen Leute ſchädliche Speiſen/halten wir die hart-geſaltzene/ gedörrte oder geräucherte / vor den Saamen des ſo ſehr eingewurtzelten Scharbocks/die allzuſcharff gewürtzte/ und das Geblüt erhitzende / fette und Gall-verurſachende / ſaure / das Geblüt u. andere Säffte unſers Menſchlichen Cörpers verdickerende / leicht verderbliche und faulende / Fieber und andere Zufälle erweckende Speiſen/ welche alle ſelten und wenig zu geben/ und weil man an andern wohl daulich/ und einen guten geſunden und Nahrung gebenden Speiſen keinen Mangel / ſondern vielmehr einen reichen Uberfluß hat / als kan man jener gar wohl entrathen / und ſich dieſer an derſelben ſtatt mit mehreren Nutzen der Geſundheit bedienen und gebrauchen.

Kind-Tauffen / ſolche conſumiren eben wie die Hochzeiten vielfältig ein Groſſes an Tractirungen / ſo daß auch unterſchiedliche Obrigkeiten daher bewogen worden/ in ihren Policey-Ordnungen desfals ſcharffe Verbote ergehen zu laſſen; Dann alſo lautet des Hertzog Georg Wilhelms von Braunſchweig wiederholtes Edict vom 1. Maji A. 1696. Art. XI. Wir wollen auch nicht geſtatten / daß bey Kind-Tauffen Gaſtereyen angeſtellet / und die Zeit mit Sauffen und Freſſen zugebracht werde; Es wäre dann / daß von frembden Orten ein oder ander zur Gevatterſchafft eingeladen wäre / und ſich einfände / ſolchen Falls mag derſelbe nohtdürfftig bewirthet werden. Die Chur-Fürſtlich-Sächſiſche Kirchen- und Schulen-Ordnung Art. 6. **von der Heiligen Tauff** verordnet: Daß kein Gefreß noch groſſe Unkoſten/ſonderlich in denen Dörffern/ bey der Kind-Tauffe vorgehen ſollen. Item. In dem Synodaliſchen general-Decret: §. Und ob wir wol geſchehen laſſen können/ wo die Tauff-Mahlzeit gebräuchlich geweſen/ daß ſie daſelbſt nachmahlen verbleiben möge; So ſoll man doch nicht mehr denn eine Mahlzeit halten / bey derſelben auch allen Uberfluß abſchaffen/ und zumahl auf den Döffern über 3. oder 4. Eſſen in allen nicht aufſetzen.

Würden auch die Bauren forthin ihre Kinder in die Schenck-Häuser nach verrichteter Tauffe tragen / und nicht alſobald wohl verwahret wieder nach Hauſe ſchaffen; So ſoll jedes Orts Weltliche Obrigkeit ſolches mit 2. guten Schocken unnachläßig ſtraffen / und das Geld in die Kirchen / dahin die Eltern des Kindes gehörig / überantworten.

Ttul. XVII. in der Sächſiſchen Policey-Ordnung wird obiges Verbot noch mehr geſchärffet / in folgenden Worten:

Demnach bishero bey den Kind-Tauffen allerhand Exceſſe vorgangen / und überflüſſige Unkoſten aufgewendet worden / welches den Einwohnern nicht eine geringe Beſchwerung und Schaden ihrer Nahrung gebracht; So iſt bey jüngſt gehaltener Landes-Verſammlung einmühtig geſchloſſen worden: Daß nicht allein ſolche unnöthige und übermäßige Unkoſten / ſondern auch die privat-Tauffen in den Häuſern / auſſer Noth-Tauffen / von welcher doch jederzeit die Kind-Frau dem Pfarr / und dieſer dem Superintendenten, wann ſie vorgegangen / Bericht zu erſtatten ſchuldig iſt / gäntzlich eingeſtellet werden ſollen.

§. 1. Jedoch hiervon ausgezogen / die von Adel / Chur- und Fürſtliche Räthe / und hoch-graduirte Perſonen.

§. 2. Jmgleichen ſollen auch alle Zucker-Bilder / Muſcus und Gevatter-Stücke / woferne geſpeiſet wird / ebenmäßig gäntzlich hiemit abgeſchaffet ſeyn.

§. 3. Darnehen ſoll denen von Adel / Chur- und Fürſtlichen Räthen / und hoch-graduirten Perſonen zum meiſten zwey einfache / und vornehmen Bürgern nur eine einfache Tafel / den Handwercks-Leuten / gemeinen Bürgern und Bauren aber nur einen Tiſch zu ſpeiſen vergönnet ſeyn; Auch es mit der Speiſung / wie bey den Hochzeiten verordnet worden / gehalten werden. Die Kind-Tauffe bey denen von Adel auf dem Lande ſoll über zwey Tage nicht / bey denen Bürgern und Bauren aber ohne Unterſcheid nur einen Abend währen; Und ſo der Kindes-Vater hierüber verbricht / ſoll er bey dem Bürger-Stand nach Gelegenheit um 40. 30. oder 20. Thaler / die Bauren aber um 5. Thaler / wie auch die Gäſte / wann ſie vom Adel um 20. Thaler / Bürger-Stand 10. Thaler / und bey den Bauren um 2. Thaler beſtraffet / und diejenigen / ſo es mit Geld nicht abzuſtatten vermögen / 8. oder 10. Tage mit Gefängniß nach Gelegenheit beleget werden.

Nachdeme auch auf dem Lande bey dem Bauer-Volck dieſer ärgerliche Gebrauch eingeriſſen / daß wann ſie in die Städte oder in andern Kirchen auſſer den Dörffern gepfarret / und die Kinder zur Tauffe tragen / ſie mit dem Tauffling in die Bier- und Wein-Häuſer gehen / ſich allda / wie auch zuweilen bey den Gevattern bezechen / alſo

ler-

lerhand Uppigkeiten auf den Gaſſen und ſonſten treiben / ja öffters die Kinder unter Weges verlichren / und in Lebens-Gefahr bringen / oder auch ſich wohl vor der Tauffe bezechen / und diß heilige Werck verunehren ; Als befehlen Wir hiemit ernſtlich / daß alle und jede Obrigkeit hierauf genaue und fleißige Achtung haben / dergleichen Unfug keinesweges verſtatten / und da jemand betroffen / ſo entweder vor oder nach der Tauffe in die Bier- oder Wein-Häuſer mit dem Kinde gehet / und Unfug treibet / ſolchen nach Gelegenheit der Umſtände 3. oder 4. Tage mit Gefängniß ſtraffen / oder wol gar andern zum Abſcheu an die Pranger / Hals-Eiſen / oder in Narren-Häuſer ſtellen laſſen ſollen.

Kirſchen / Ceraſa, von einer in Ponto gelegenen Stadt Ceraſunte alſo genannt / von welcher der Römiſche Feld-Herr Lucullus, nachdem er den König Mithridatem überwunden / die erſten Kirſch-Bäume mit nach Italien gebracht / ſeynd heutiges Tages bey uns vielerley Arten ; Als :

Ceraſa acida rubra, gemeine rothe ſaure Kirſchen / Ceraſa acida nigricantia, vel acidiſſima ſanguineo ſucco, ſchwartze ſaure Kirſchen / Ceraſa præcocia, **May-Kirſchen** / weil ſie unter allen zuerſt im May-Monaht reiff werden ; Dieſe ſind von Farben roth / und hat man davon eine ſehr groſſe Art / welche dahero doppelte **May-Kirſchen** genennet wird. Ceraſa Rhenana, Rheiniſche Kirſchen / und zwar an Farben dreyerley / als gantz roth / gantz gelb / und halb roth und gelb ; Ceraſa fertilia Batava, wohltragende Kirſchen aus Holland / ſeynd licht-roth und ziemlich groß ; Ceraſa vitrea, **Glas-Kirſchen** / Ceraſa carne tenera & aquoſa, ſind licht-roth, und weiß durch einander / an Geſchmack etwas wäſſerig ; Ceraſa albicantia, **Eyer-Kirſchen** / weil ſie gantz weiß ſind wie ein Ey / Ceraſa alba dulcia auch genannt ; Ceraſa Hiſpanica ſeu ſativa majora, Fr. *des Bigarraux*, von dieſen ſind zwey Arten vorhanden / nemlich runde Spaniſche Kirſchen / welche dunckel-roth oder ſchwärtzlich ſeyn / und **Eckige** / welche halb roth und halb gelb ſeyn ; Etliche dieſer Kirſchen werden ſo groß / daß ſie bey nahe ein Loth wägen. Ceraſa palliata, **Mäntel-Kirſchen** / ſind alſo genennet / weil ſie gröſten Theils unter ihren Blättern als mit Mäntel bedecket hangen ; Sie ſind von Farben braunlich / von Geſchmack lieblich / und haben ſehr kleine Steine. Ceraſa racemoſa, **Traubel-Kirſchen** / uno pendiculo plura, Cerafi quintum genus, deren viel an einen Stiel hangen ; Ceraſa cordata, **Hertz-Kirſchen** / weil ſie in Form eines Hertzens zugeſpitzet : Heiſſen auch Ceraſia craſſa carne dura, Ceraſus altera, Maroba & Duracina, Pliniana, Frantzöſ. *des Guiſnes* ; Hiervon iſt die eine Art

Brabant, a province of the Netherlands, bounded on the north by the province of Holland, on the east by the country of Liege, on the south by Hainault and Flanders, and on the west by Zealand. It is 90 miles in length, and 60 in breadth. The air is temperate, and the soil fertile in corn, pasture, and fruits. The principal towns are Bois-le-Duc, Breda, Bergen-op-Zoom, Antwerp, Mechlin, Louvain, Brussels, Nivelle, Tirlemont, Diest, Hertogenbosch, Grave, Ruremonde, Maestricht, Tongres, Herentals, Lierre, Turnhout, Gertruydenberg, Oudenarde, Ghent, Dendermonde, Termonde, Alost, Grammont, Ninove, Hall, Tenremonde, Wavre, Genappe, Jodoigne, Leau, Arschot, Diest, Aerschot, Thienen, Sichem, Landen, Zoutleeuw, Haelen, Diest, Hasselt, Peer, Bilsen, Tongres, Looz, Sichem

ſchen viel gröſſer/ als zu andern Zeiten des Jahrs befunden werden; Daher ſchlieſſet er/ weil die Sperlinge alsdann die Kirſchen häuffig freſſen/ daß derſelben Safft die Lebern ſtärcken/ und gut Geblüht machen könne.

Kirſch-Brandwein zu machen:

So nehmet zwey Quart guten Brandwein/ ſo er abgezogen/ iſt er ſo viel beſſer/ ein Pfund der ſchönſten und gröſten Kirſchen/ von denen ihr nur die Stengel weg thut/ ein Pfund Zucker/ ein Loth Canecl/ und ein Loth Gewürtz-Nägelcken; Dieſes alles thut ihr in eine gläſerne Flaſche/ und laſſet ſie bis zu Ende der Hunds-Tage an der Sonnen ſtehen/ rühret auch ſelbiges zuweilen mit einem Stecken/ und ſchüttelt die Flaſche herum/ daß das Unterſte oben komme/ und ſich alles durch einander miſche. Man muß aber die Flaſche allezeit wohl verbunden halten/ daß die Krafft oben nicht heraus gehe.

Von dieſen Brandwein nimmt man zuweilen einen Löffel voll/ und eine von den darin liegenden Kirſchen/ welche man mit einem ſpitzigen Drat/ als eine Fiſch-Angel gemacht/ heraus ziehet. Zur Zeit der Peſt iſt dieſes ein trefflich Præſervativ, und möget ihr davon alle Morgen nüchtern theils ſelbſt gebrauchen/ theils euren Haus-Genoſſen davon geben. Dieſes aber iſt in Acht zu nehmen/ daß ſie eine halbe Stunde darauf faſten müſſen/ damit der Geiſt/ oder die Krafft dieſer Compoſition ſich durch den gantzen Leib ausbreiten möge.

Kirſchen zu condiren:

So ſuchet die gröſſeſten/ ſchwärtzeſten/ und rundeſten aus. Man nimmt die nicht gar reiffeſten; Jedoch/ daß ſie eine röthliche und lebendige Farbe haben. Derohalben nimmt man ſelbige zu rechter Zeit in Acht/ und wartet nicht bis ſie vorbey ſind/ weil man ſonſten keine aufrichtige haben kan. Dann ihr müſſet wiſſen/ daß allerhand Früchte/ welche man in ihrer Zeit zuerſt eſſet/ die allerbeſten und ſchmackhafftigſten ſeyn; Jedoch/ daß man ihnen Zeit laſſe zu reiffen. Dann die nachkommende ſind allezeit ſchwächer/ und können den erſten in ihrer Güte nicht gleichen/ weil ſie mit ihnen nicht fortwachſen können.

Die Kirſchen zu condiren ohne Steine:

So müſſet ihr ſie zuvor/ ehe ihr die Steine wegthut/ abwägen/ hernach die Steine auf das ſauberlichſte ausnehmen/ welches ihr alſo/ indem ihr die Kirſchen mit dem Spitzen zweyer Finger drucket/ und mit der andern Hand den Stengel faſſet/ leichtlich ohne Zerknirſchung des Kirſchen-Fleiſches thun könnet: Selbige werffet ihr nach der Hand/ wie ihr ſie entſteinet habt/ in eine Pfanne/ wo der Puder-Zucker iſt/ welchen ihr zuvor dahinein abgewogen habt/ ehe ihr die Kirſchen hinein thut: Ihr werdet am Gewichte bald ſehen/ was ihr wegen der Stengel und Steine abziehen müſſet/ um das nothwendige Gewicht des Zuckers darzu in Acht zu haben/ welches iſt fünff Vier-

theil Zucker / zu einem Pfunde Kirſchen. Wollet ihr ſie ſchön haben/um zu præſentiren/ u. daß ein ſchöner Syrop darüber ſtehe/ ſo weiß ich wohl/ daß es geſchwinder fortgehet/ wann ihr ſie/ nachdem der Kern heraus iſt / in einem Papier wäget. Dieſes aber wird ſie verderblich und ſchmierig machen/ welches die Kirſchen wegen ihrer Zartheit nicht vertragen können / und hernach viele ihres guten Safftes verlieren. Den Zucker zu ſchmeltzen / ſo thut ihr etwas von den Kirſch-Safft/ welchen ihr durch ein Tuch gedrucket/ (die halb angekommene ſind hierzu gut genug) hinein. Hiemit ſetzet ihr die Pfanne über ein Kohl-Feuer/ welches nur halb angeglimmet iſt. Kochet die Kirſchen in einem Sode gahr / hernach ziehet ſie vom Feuer/ und laſſet ſie erkalten. Thut ſie darauf in Töpffe oder Schaalen. Wollet ihr ſie gleich wie die Pflaumen / in die Schaalen thun/ und nicht mehr als eine Lage legen / ſie auch 2. oder 3. Tage in den Syrop ſtehen laſſen / ehe ihr ein rund Papier darüber leget / das dem Syrop berühret / ſo werden ſelbige recht Wunderſchön werden.

Etliche thun den Johannes-Beer- oder Gadellen-Safft daran / es verändert aber ſelbiger den Geſchmack der Kirſchen/ wegen ſeiner Sauerkeit/und bindet den Syrop wie ein Galret. Wollet ihr dergleichen thun / um euer Sparſahmkeit damit zu beweiſen / ſo müſſet ihr nicht mehr als 1. Pfund Zucker zu einem Pfunde ſolcher Früchte nehmen. Euren Kirſchen einen Hin-Beer-Schmack zu geben / ſo thut eine jede Kirſche an die Stelle/wo der Kern oder Stein weggenommen worden/ eine rothe Him-Beer: Selbige müſſen aber / ehe man ſie hinein thut/ abgewogen ſeyn / damit es im Zucker-Gewichte / welches dazu gehöret / keinen Irrthum gebe. Die Kirſchen/ſo man unentkernet laſſen will / muß man Stück vor Stück an beyden Seiten mit einer Meſſer-Spitzen beſtechen. Dieſes verhindert ihre Berſtung und Abgehung der Haut. Hernach werden ſie/ wie oben gemeldet / eingemachet / und nimmt man zu einem Pfunde Frucht/ 1. Pfund Zucker. Die Griotten oder gelb-röthliche Kirſchen condiret man auf ſelbige Art / wie die andern Kirſchen. Wollet ihr etwas vom gedachtem Johannes-Beer-Safft daran thun / wird es ihnen den Schmack/der ohnedem ſchwach iſt / ſehr erfriſchen. Man muß ſie aber zuvor wohl reiffen laſſen / weil ſie ſonſt zu hart ſind.

Einen guten Kirſch-Syrop zu machen:

Selbigen machet man von guten reiffen Kirſch-Safft/ welchen man zuvor durch einen Haaren oder Leinen Tuch preſſet. Man thut zu jedem Viertel dieſes Saffts/ 1. Pfund Zucker/ ſiedet hernach ſelbigen ſo lange/ bis er zum dicken Syrop wird. Dieſen Syrop zu klären / läſſet man ihn durch einen Lutter-Sack lauffen.

Eine

Eine Gallert von Kirſchen zu machen:

So läſſet man ſelbigen Safft durch einen Haaren-Tuch gehen / und thut den dritten Theil Johannes-Beeren-Safft darzu / und dann zu jedem Viertel ſolches Saffts / anderthalb Pfund Zucker / ſiedet es auf einem kleinen Feuer / und rühret alles fleißig um / daß es nicht anbrenne. Will man wiſſen / ob es gahr genug / ſo läſſet man etliche Tropffen auf einen Teller fallen / und wann ſie erkaltet ſind / ſo verſuchet man / ob man ſie mit einem Meſſer davon nehmen könne. Wann ſie ſo dicke ſind / ſo iſt die Galret gahr; Wo nicht / ſo muß ſie noch länger geſotten werden. Nach dieſem gieſſet man ſie in Schachteln / wie die Marmelade. Es ſind etliche / welche ihre Kirſchen ohne Zucker condiren: Hierzu nehmen ſie viel Kirſch- und Johannis-Beeren-Safft / und laſſen beydes mit einander bis auf den dritten Theil einſieden; Hernach condiren ſie hiemit ihre Kirſchen. Dieſes iſt zwar vor diejenige / ſo keinen Zucker haben / eine gute Bequemlichkeit / es iſt aber nicht vor die delicate Münde. Will man die Kirſchen zur Compoſte machen / ſo läſſet man den Kern / und die Helffte des Stengels daran; Dieſes geſchiehet nur / daß man was neues auf die Tafel bringen möge / und darff man zu einem Pfunde Kirſchen / nicht mehr als ein halb Pfund Zucker thun / weil ſie alſobald aufgegeſſen werden. Will man ſie auf einen Teller legen / ſo kehret man ihre Stengel in die Höhe / und indem man ſie zur Tafel trägt / wird der warme Syrop darüber gegoſſen.

Kirſchen-Meth zu machen / vide Meth.

Kirſchen trocken zu condiren:

So machet man den Teig hierzu auf zweyerley Art: Man drucket entweder die reiffen Kirſchen durch eine Haaren Siebe oder Tuch / und zermalmet die Häute in einem Mörſel. Hernach läſſet man dieſes Zermorſchte wieder durch ein Tuch oder Siebe gehen / ſetzet es zum Feuer / läſſet es bis auf die Helffte einſieden / und thut ein halb Pfund Zucker zu einem jeden Pfunde dieſes Saffts; Siedet es darauf ſo lange / bis es als ein dicker Teig wird. Die andere Art / welche ich beſſer als die erſte befinde iſt: Wenn man die Kirſchen ein wenig drucket / und mit den Händen zerknirſchet / und dasjenige / was nicht durch die Siebe lauffen will / durch einen Sack preſſet / die Häute und das was übrig iſt / in einem Mörſel ſtöſſet / und auch durchdrucket. Zu einem jeden Pfunde Früchte ein halb Pfund Zucker thut / und alles bis zu ſeiner vollkommenen Dicke ſieden läſſet; Nach dieſem lange Waltzen oder Macarons davon machet / ſelbige auf Schiefer-Stein leget / und im warmen Cabinet trocknet. Den Safft / ſo von der Auspreſſung der Kirſchen kommt / kan man ſo lange ſieden / bis er als ein Syrop dicke wird. Dieſen Syrop gieſſet man auch zum Zucker / wenn man ihn

ſchmel-

ſchmeltzen / und weiche Confituren machen will.

Noch auf eine andere Manier:

Nimm groſſe Kirſchen / die wohl reiff ſeyn / mache die Steine heraus / bis auf wenige / den vier- oder fünfften Theil ohngefehr / laß ihnen auch die Stiele / und koche ſie in woh' geläuterten Zucker / ſo lange bis ſie weich und klar werden: Laß ſie in den Zucker erkalten / und über Nacht ſtehen. Des andern Tages gieß den Zucker davon / und ſiede wieder andern / und zwar ſo lange / bis er ſpinnt / lege ſie darein / und laß ſie gleichfals eine Nacht darinnen ſtehen. Den folgenden Morgen mache es wieder warm / und laß den Zucker durch einen Durchſchlag ablauffen / die Kirſchen aber / die keine Kern haben / nimm mit den Fingern von einander / und klebe ſie um die / ſo die Kern haben / herum / vier oder fünff auf einander / daß ſie fein groß und rund werden / laß ſie in der Wärme trocknen.

Auf eine andere Art die Kirſchen / und ſonderlich die Spaniſchen zu überzuckern:

Nimm recht reiffe Kirſchen / waſche und laß ſie wieder trucken werden / alsdann läutere Zucker / und koche ihn ſo lange bis er ſpinnt / tuncke die Kirſchen eine nach der andern hinein / und kehre ſie in durchgeſiebten Zucker wohl um / daß ſie gantz mit Zucker bedecket werden / truckne ſie bey einem warmen Ofen: Sie müſſen aber die Stiele behalten / und bald weggegeſſen werden. Es iſt ein ſchön und angenehm Eſſen. Mit den Johannes-Beeren mache es eben ſo / aber ſie müſſen auch die Stiel behalten.

Klippfiſch / vide Stockfiſch.

Klöſſe / Knötlein / Klümpe / ſeynd runde / aus Mehl und Waſſer / oder aus Milch / Fleiſch-Suppe und Eyerdottern / nebenſt andern guten Ingredientien von Butter / Fett oder Marck / Gewürtz und Kräutern formirte Ballen / welche hernach völlig gahr geſotten / und nachdem ſie gut oder ſchlecht gemacht ſeyn / zur Speiſe Krancker und Geſunder / ſonderlich aber die aus groben ſchlechten Mehl angerührte / zur Sättigung und Füllung des Magens / bey gemeinen und arbeitſahmen Leuten dienen müſſen. Die Art ſolche von unterſchiedlichen Ingredientien zu bereiten / iſt als folget; Und zwar erſtlich

Knötlein von Hüner-Fleiſch zu machen:

So nimm das Fleiſch von der Bruſt / hacke es klein / thue Saffran / Muſcaten-Blumen / Jngwer / ein wenig Pfeffer und Ochſen-Marck unter einander / hacke es / und röſte Semmel-Mehl in Schmaltz / thue es mit Eyern unter das Gehackte / mache Knötlein daraus / lege es in eine Fleiſch-Brühe / und laß es ſieden.

Item: Nim gehackt Hüner-Fleiſch / ein wenig geröſtet Semmel-Mehl / Ochſen-Marck / etliche Eyer-Dottern / Mus

Muſcaten-Blumen / ein wenig Pfeffer / Jngwer / Cordamumlein / Saffran und Wein-Beerlein / mache Knötlein daraus / lege es in eine Fleiſch-Brühe / laß ſieden. Du kanſt ſie auch in Butter backen / wann du wilt.

Knötlein von Rind-Fleiſch:

Nimm gehackt mürbes Rindfleiſch / ſo viel Fett oder Marck / geröſtes Semmel-Mehl / Eyer / Pfeffer / Jngwer / Saffran / geſtoſſene Roßmarien oder Majoran / ſaltze und rühre alles wohl unter einander / mache Knötlein daraus / lege es in eine ſiedende Fleiſch-Brühe / und laß ſie wohl ſieden.

Knötlein von Semmel:

Nimm Semmel-Mehl / Eyer / Jngwer / Pfeffer / Muſcaten-Blumen / Saffran / ein wenig Saltz / gehackte Peterſilien / und geröſte Wein-Beer / thue es alles unter einander. Wann es zu trucken iſt / ſo gieſſe Fleiſch-Brühe darzu / mache Knötlein daraus / lege es in eine ſiedende Fleiſch-Brühe / und laſſe es eine halbe Stunde kochen.

Semmel-Knötlein gebacken:

Nimm geriebene Semmel und Wein-Beerlein / Milch und Eyer / ein wenig Zucker / und mache Knötlein daraus / und backe es; Mache auch ein ſüſſes Brühlein darüber.

Knötlein von eingerührten Eyern.

Schlage Eyer in einem Hafen / ſaltze ſie / klopffe es wohl / laſſe Schmaltz heiß werden / und wieder etwas erkühlen: Rühre die Eyer darein / koche es über einer Kohlen ab / rühre es wohl / daß es dicke wird / ſchütte es in eine Schüſſel / thue Jngwer / Muſcaten-Blumen und Semmel-Mehl daran / rühre es unter einander / mache kleine Knötlein daraus / backe es über einer Kohlen / fein gemachet im Schmaltz. Wann es fertig / lege es in eine Schüſſel / decke es zu; Nimm guten Wein / Triſanet, Zucker / Saffran / thue es in einen Häfelein / laß eine Weile ſieden / gieß über die Knötlein / und laß ſie auf den Kohlen noch einmahl prägeln / decke es wohl zu.

Knötlein von Brodt oder Grieß:

Reibe eine alt-gebackene Semmel / hacke Mayen-Kraut darein / thue Eyer darzu / gieſſe heiß Schmaltz darüber / würtze es mit Pfeffer / Saffran und Saltz / rühre es unter einander / thue zwey Hände voll Mehl noch darzu / mache Knötlein daraus / lege es in eine Fleiſch-Brühe / und laß ſie ſieden.

Item: Nimm Pfeffer / ein gut Theil Zwiebeln darunter / doch nicht gar zu viel / brenne ein gut Theil Schmaltz darein / ſchlage darnach zwey oder drey Eyer daran / und mache es nicht zu dünne mit den Eyern und Schmaltz; Nimm alsdann Weitzen-Mehl und Grieß / doch nicht ſo viel als des Weitzen-Mehls. Du magſt auch Semmel darunter nehmen / ſo werden ſie deſto dicker / mache den Teig wohl zu / wie zu den Fleiſch-Knötlein. Wann die Fleiſch-Brühe ſiedet / ſo lege ſie ein / und laß ſie gemach / aber nicht lange ſie-

den; thue auch im Anrühren Schmaltz und Eyer darein/ sonst thut es kein gut.

Grüne Knötlein:

Mache Knötlein von Semmel-Mehl/ nimm Mayen-Kraut/ heissen Schmaltz/ Eyer/ Butter/ schön Mehl/ Muscaten-Blumen und Pfeffer/ laß es in einer Fleisch-Brühe sieden/ darnach hacke Petersilien/ thue Fleisch-Brühe/ ein wenig Pfeffer und Muscaten-Blumen daran/ laß einen Sud thun/ und gieß über die Knötlein.

Knötlein von frischen Schmaltz:

Item: Nimm Mayen-Schmaltz/ oder frische Butter/ zerreibe es in einer Schüssel/ thue zwey Löffel voll Weitzen-Mehl/ gehackten Petersilien darunter/ würtze mit Muscaten-Blumen/ Ingwer und Pfeffer/ mache Knötlein daraus/ lege es in eine Fleisch-Brühe/ laß sie aber nicht lange darinnen sieden.

Knack-Würste/ vide Würste.

Knoblauch/ Allium sativum, Fr. *de l'Ail*, ist der schärffeste unter allen Lauchen und Zwiebelwerck; Wie ihn dann Galenus in dem 4ten Grad der Hitze und der Truckene setzet. Seines unangenehmen Geruchs halber kommt er selten auf vornehme Tafeln/ ausser was in Pohlen und Moscau und unter denen Juden geschicht. Gemeine Leute/ und sonderlich das Baur-Volck/ braucht ihn auch viel wider den Stein und Gifft; Daher die Schola Salernitana folgenden Vers davon hat:

Allia, Ruta, Pyra, & Raphanus,
cum Theriaca Jux:
Hæc sunt antidotum, contra
mortale Venenum.

Der Knoblauch/ der in truckener Zeit/ wann er noch im Felde stehet/ offt begossen wird/ bekommt nicht einen so starcken Geruch als der andere. Die Zeit/ in welcher der Knoblauch zur vollkommenen Zeitigung kommt/ ist in etwas kalten Landen Bartholomæi; Wann er ausgezogen/ soll er an die Sonne geleget werden/ damit er wohl austrocknen möge/ und folglich um so viel weniger faule. Etliche binden auch den Knoblauch in Büschelein zusammen/ und hängen ihn in den Rauch. Das gemeine Volck ist an einigen Orten so abergläubisch/ daß es den 27sten Julii, als am Tage Panthaleons, Knoblauch isset/ und sich dabey einbildet/ es seye nunmehro das gantze Jahr vor Kranckheit sicher. Dieses ist gewiß/ daß denen Reisenden und Arbeits-Leuten/ welche viel trocken Brod essen/ und viel unrein und ungesundes Wasser trincken/ der Knoblauch wohl bekomme/ wann sie ihn zugleich mit dem Brode essen; Angesehen/ daß er die Malignität des Wassers bessert/ und vor Würmern und andern Unheil bewahret: Wie man ihn dann auch vor die Würmer denen kleinen Kindern brauchet. Auch ziehet er alle Geschwulst aus/ wann man ihn in Wasser siedet/ und Morgens und Abends die geschwollene Beine damit schmieret.

In

In ſo fern Plinio und andern Scribenten zu glauben iſt/ ſo haben an der groſſen Pyramide in Egypten dreyhundert und ſechzig tauſend Menſchen 20. gantzer Jahre gearbeitet/ und in ſolcher Zeit allein an Knoblauch/ Rettich und Zwiebeln 1800. Talenta verzehret; Wann wir nun ein Talent zu 700. Thaler rechnen/ ſo belaufft ſich dieſe Summa auf eine Million und 260000. Reichs-Thaler/ was haben nicht noch die übrige Speiſen und Materialia gekoſtet. Daß aber die Juden/ als welche das meiſte an ſolcher Pyramide haben arbeiten müſſen/ jederzeit/ und auch noch heutiges Tages/ Liebhaber des Knoblauchs (den ſie eine ſonderbare Natur-Stärckung nennen) geweſen ſey/ erhellet aus ihrer Klage/ die ſie in der Arabiſchen Wüſten angeſtellet/ daß ſie in ſolcher dergleichen Zwiebel-Früchte entbehren müſten/ wie zu leſen im 4. Buch Moſis am 11. Capitel.

Knochenhauer/ vide Schlächter.

Koch/ Coquus, Fr. *Cuiſinier*, heiſt derjenige/ der die Speiſen in der Küchen zurichtet/ und denenſelben einen guten Geſchmack/ vermittelſt Hinzuthun allerhand guter Gewürtze und Kräuter geben kan. Von dieſer Leute ihrer Profeſſions-Urſprung ſchreibet der gelehrte Herr Author des ſehr nützlichen Buchs von allen Ständen und Handwerckern der Welt folgender geſtalt:

In der erſten Welt war die Natur mit wenigem vergnüget/ in denen nachfolgenden Zeiten aber/ ſonderlich in dieſen letzten/ hat es das Anſehen/ als wann viele Leute nur darum leben/ daß ſie eſſen/ nicht aber/ daß ſie eſſen/ um zu leben. Nach der Sünd-Fluht/ da der Menſch Fleiſch und Fiſche zu eſſen/ von GOtt Macht bekommen hatte/ ſind auſſer allen Zweifel die Köche entſtanden/ doch hat man wol ſogleich von ſtattlichen Zubereitungen der Delicateſſen noch nichts gewuſt; Dann Jacob kochte ein Linſen-Gericht/ welches ihm ſein Bruder Eſau abhandelte/ und ihme dagegen ſeine damahls ſehr hoch geſchätzte Erſt-Gebuhrt verkauffte. Im 2. Buch der Könige wird ſchon eines Kochs gedacht; Da der Prophet Samuel zu ſeinem Koch ſagte/ als er den von GOtt deſignirten König Saul gaſtiren wolte: Gib her das Stück/ das ich dir gab/ und befahl/ du ſolteſt es bey dir behalten; Da trug der Koch eine Schulter auf/ und alles was daran hienge.

Als hernach die alte Mäſſigkeit mit zunehmenden Jahren nicht mehr gelten wolte/ wurde das Koch-Werck allgemach zu einer ſonderbahren Kunſt erhoben/ und hatten groſſe Herren gewiſſe Köche angenommen/ denen hierauf auch andere gefolget; Alſo/ daß nach und nach bey denen Hochzeiten und Gaſtereyen wohl-erfahrne Köche gebrauchet worden/ welche die Speiſen auf mancherley Weiſe wohl-geſchmack

ſchmack und ziehrlich zuzurichten gewuſt. Unter andern Nationen hatten die Lacedæmonier die übermäſſige Koch-kunſt nichts geachtet; Sie verlangten nichts mehr / als nur / daß ein Koch das Fleiſch wohl-geſchmack zu kochen wüſte. Die künſtlichen Köche wolten ſie / als Diener des Uberfluſſes / ſo gar in ihrer Stadt nicht geduldẽ / damit ihre Bürger nicht lüſtern und wollüſtig würden. Dannenhero / als Mytherus von Syracuſa (welcher ſeiner Koch kunſt halber ſich höher als den Welt-berühmten Phydiam achtete) daſelbſt anlangete / und einige Prob-Stücke leiſten wolte / befahl ihm der Raht / ſich von Stund an wegzupacken / mit beygefügten Worten: Wir halten mit unſern Einwohnern dieſen Gebrauch / daß wir eher und mehr durch Arbeit / als durch Schleckereyen / ihnen einen Appetit machen. So wolte auch der groſſe Monarch und Welt-Bezwinger Alexander keinen Koch in ſeinem Lager dulden / damit ſeine Soldaten nicht wollüſtig und verwehnet würden; Da doch ſonſt in Aſia von der Koch-kunſt ſehr viel gehalten wurde / und ſich die Einwohner auf niedliche Bißlein trefflich wohl verſtanden.

Aus Aſien (nachdem die Römer daſelbſt manchen ſtattlichen Sieg erhalten) wurde die Koch-kunſt auch nach Rom gebracht / woſelbſt hernach die Köche in ſonderbahren Ehren gehalten worden; Inſonderheit hielte Apicius öffentliche Koch-Schulen. Nach ihm haben etliche nicht allein bey den Römern / ſondern auch bey den Griechen groſſe Bücher von der Koch-kunſt geſchrieben / und die Art und Weiſe / wohl-geſchmacke und niedliche Speiſe zuzurichten / angewieſen. Zu Athen hatten (nach Athenæi und Æliani Bericht) die Köche eine ſonderbahre Zunfft / und wurden dabey zu öffentlichen Ehren-Aemtern erhoben.

Zu Alcair waren einsmahls in die 15000. Köche. Zu Sicyon wohnten vor Alters auch ſehr viele berühmte Köche; Dannenhero / als Smyndyrites Sybarita ſeiner Hochzeit halber mit Auguſtia, des Cliſthenis Tochter / dahin gereiſet / brachte er von dannen 1000. Köche / und ſo viel Fiſcher und Vogel-Steller mit. Die Völcker Chii, Sybaritæ, Siculi und Itali waren dieſer Kunſt gleichfals ſehr ergeben.

Die Perſiſchen Könige beſchenckten demjenigen ſtattlich / welcher ein wohlſchmeckend Gericht erfand. Der tapfere Römer Marcus Antonius begabte / wegen einer wohl-zugerichteten Speiſe / ſeinen Koch mit einem anſehnlich erbaueten Hauſe. Wann bey denen Sybariten ein Koch ein neues und wohl-ſchmeckendes Gericht brachte / bekam er ſofort ein Privilegium darüber / daß kein ander Koch ein gantzes Jahr daſſelbe nachmachen dörffte / damit er ſolcher geſtalt deſto reichlichern Gewinn von ſeinem neu-erfundenen Gericht haben könte.

Der

Der berühmte Griechiſche Held Achilles hatte in eigener Perſon ein ſonderbahres Belieben zur Koch-kunſt; Dann als die Fürſten Ulyſſes, Ajax und Phœnix zu ihme kamen / zwiſchen ihm und dem Agamemnone Frieden zu ſtifften / kleidete er ſich ſelbſt an als ein Koch / ging in die Küche / richtete unterſchiedliche herrliche Speiſen zu / und bewirthete ſeine angenehme Gäſte damit.

Der vortrefliche Künſtler Epeus, welcher die Petarden oder Mauer-Brecher erfunden / war ein ausbündiger Koch. Des Sicilianiſchen Königs Dionyſii Groß-Vater Cadmus war gleichfals ein Koch. Ja / ſo gar Carolomannus, König in Franckreich / als er der Regierung abgedancket / und ſich in ein Cloſter verfüget / kochte in demſelben nebſt den andern Köchen / und ſuchte in ſolcher Kunſt ſein einiges Vergnügen. Als der Pohlniſche Boleslaus ſeine begangene Sünden in ein Cloſter büſſen wolte / wurde er ein Mönch / und auch des Cloſters Koch.

Des Kayſers Getæ Köche muſten in Herbeyſchaffung und Zubereitung der Speiſen ſehr expedit und nachdencklich ſeyn ; Dann beſagter ihr Herr und Kayſer ließ nach denen Buchſtaben im Alphabeth die Speiſen / wie und wann es ihm beliebte / zubereiten. Er hatte nicht weit von ſeinen Eß-Saal das A B C aufhängen laſſen / mit dieſem Befehl / welchen Buchſtaben er mit einem ſilbernen Strichlein bezeichnen würde / davon ſolte man ihm die Speiſen / die ſich dem Nahmen nach alſo anfingen / herbeyſchaffen und zubereitet; Als zum Exempel / wann er etwan den 15ten Buchſtab / nemlich das P, bezeichnet hatte / ſo hätte man ihm Paſteten / Pfifferlinge / Peterſilien / Pferſing / Pflaumen / ꝛc. auftragen müſſen : Die Köche trugen ſolche Speiſen auch nach dem A B C auf / und zwar in ſehr groſſer Menge / daß man ſich darüber zum höchſten zu verwundern hatte. Des Kayſers Vitellii Köche muſten bey einer Gaſterey 2000. auserleſene / und 7000. koſtbahre Vögel / auf ſonderliche Art zurichten ; Wie Suetonius in Vitellio cap. 43. berichtet.

Ein gewiſſer Palatinus zu Cracau in Pohlen hatte einsmahls den Hertzog Carl von Mantua und Nevers zu Gaſte / und zwar an einen Freytag ; Da ihme dann ſeine Köche 1800. Schüſſeln mit Fiſchen vorſetzen muſten / ſo alle auf eine beſondere Manier zugerichtet geweſen. Vide Carol. de Leſſine in Beſchreibung vieler Königreiche pag. 167.

Bey Hertzog Carls von Burgundien Beylager / welches acht Tage gewähret / hatten die Köche unbeſchreibliche Tractamenten zu bereiten / und ſelbige auf ſonderbahre Art zuzurichten; Täglich wurden verſpeiſet 16. Ochſen / 10. Schweine / 1600. Pfund Speck / 100. Pfund Ochſen-Marck / 200. Hamels / 250. junge Lämmer / 250. Fer-

Ferckelein/ 100. Haſen/ 800. Caninichen/ 300. Staaren/ 200. Faſanen/ 200. Waſſer-Vögel/ 800 Reb-Hüner/ 400. Tauben/ 200. Schwanen/ 100. Pfauen/ 1000. junge Hüner und 500. Capaunen.

Einen klugen und liſtigen Koch gab jener Amptmann Kayſers Caroli IV. ab/ Nahmens Diederich Kagelwidt; Dann als einsmahls der Kayſer ohngefehr zur Mittags-Zeit in ſeinem Schloſſe anlangte/ und Befehl gab/ ihm und ſeinen Hoff-Leuten in höchſter Eyle eine Mahlzeit zuzurichten/ ſchlachtete der hurtige Amptmann ohne Verzug einige Hüner und Enten/ die ihm vor die Augen kamen/ und richtete ſie für die Kayſerl. Tafel zu; Vor die Bedienten aber ſchnitte er den Schweinen im Flecken die Ohren und Schwäntze ab/ als ein Fleiſch/ das bald gekocht und zugericht werden könte. Dieſe kochte und würtzte er auf allerley Weiſe/ und ſetzte ſie alſo ſowol dem Kayſer/ als ſeinen andern Gäſten vor; Solcher geſtalt ward männiglich in der Eyl geſättiget/ und zwar mit guten Vergnügen. Der Kayſer lieſſe ihn nach der Mahlzeit vor ſich kom̃en/ und fragte ihm: Wie er zu ſo ſeltſamer Bewirthung ſo eylends gelanget? Der Amptmann erzehlte ihm/ wie er es mit denen Schweinen gemachet/ und ſetzte hinzu: Er habe Seine Kayſerl. Maj. in der Eyl nicht beſſer/ noch mit geringern Koſten/ abſpeiſen können; Dann/ wann er allererſt hätte Vieh ſchlachten ſollen/ wäre nicht allein zu viel drauff gegangen/ ſondern auch die Mahlzeit ſpät fertig worden/ ſo aber wäre der Kayſer und ſeine Bedienten geſättiget/ und die Unterthanen hätten ihr Vieh behalten. Welche Antwort dem Kayſer ſo wohl gefallen/ daß er ihn bald hernach zu ſeinen Haus-Hoffmeiſter gemachet.

Ein anderer Author beſchreibet die Profeſſion der Köche in folgenden Worten:

Die Koch-kunſt iſt bey der erſten güldenen Zeiten des Saturni bey dem einfältigen Volck/ welches ſich an Aepfeln und Eicheln genügen laſſen/ und gleichwol bis in ihr hohes Alter in guter Geſundheit ohne ſo vielerley Schwachheiten gelebet/ nicht ſo hoch geachtet geweſen/ als in der jetzigen vermeyntlich klugen Welt/ in welcher der Bauch gleichſam der Menſchen ihr GOtt iſt worden/ dem ſie ohne Unterlaß fleißig und treulich dienen/ und zwar mit ſo mancherley künſtlich zubereiteten Speiſen und Getränckẽ/ daß man wohl möchte ſagen: Es ſey der Abgott **Bel** zu Babel niemahls ſo freßig und begierig geweſen/ als der jetzigen Welt Abgott *Venter* iſt; Dem ſie alle Tage/ ja faſt alle Augenblick etwas Neues aufopfern muß/ dafür ſie nichts anders zu Lohn oder Vergeltung bekömmt/ als endliche Armuht/ allerhand alte und neue beſchwerliche Kranckheiten/ und Verkürtzung ihres Lebens/ daß ich des ewigen Wehes/ ſo endlich über ſie kom̃-

kömmer geſchweige. Und ſiehet man nichts gemeiners in der gantzen Welt/ und in allen Ständen/ als einen groſſen Hauffen Abgöttiſcher Bauch-Diener/ die alle ihre Andacht nirgends anders hin richten/ als auf niedliche Bißlein/ gleich als wann ſie durch ein allgemeines Läuten der Glocken zur Küchen zu gehen/ ermahnet würden. So bald ſie aufwachen/ eylen ſie/ als wenn es ihre Kirche wäre/ zur Speiſe-Kammer gleichwie zum Altar/ zum Keller wie zur Sacriſtey/ zum Hüner-Haus als zum Ort/ da ihre Victimæ oder Opfer behalten werden; Und iſt ihnen der Geruch eines friſchen Bratens viel lieblicher als Weyrauch/ des triefenden Fetts als des Storax, das Kröcheln in der Brat-Pfannen als eine Orgel/ und des Gebackenen in der Pfannen als die allerbeſte Muſic, die man vorbringen oder erdencken möchte.

Es hat aber dieſe Profeſſion ihren Anfang in Aſia genommen; Wie dann die Aſiatiſchen Völcker beydes hierin/ als in allen andern üppigen Dingen den guten Nahmen haben/ daß ſie bey ihnen erſtlich ſeynd erfunden worden. Und haben ſie es hiemit auch ſo weit gebracht/ daß man in der gemeinen Rede einen gräſſigen Menſchen einen *Aſianer* genennet hat; Wie ſie dann ſelbſten auch/ von wegen ihres übermäſſigen Freſſens und Sauffens/ *Aſoti* genennet werden.

Dannenhero iſt/ wie Titus Livius meldet/ nach denen Victorien, ſo die Römer in Aſia gehabt/ der Uberfluß im Eſſen und Trincken mit gen Rom gebracht worden/ und hat man angefangen/ die Speiſen mit mehrer Curioſität und Fleiß als zuvor zu bereiten/ auch haben die Köche angefangen/ ſich ſehen zu laſſen/ da ſie zuvor zum äuſſerſten veracht geweſen. Erant enim coqui viliſſima antiquis mancipia. Liv. lib. 30. Ariſtot. lib. 1. Polit. c. 4. Cælius lib. 7. antiqu. 12. Illorum pars ſervilis habita. L. Legatis ſervis §. Si unus de Legat. 8. Jul. Firmicus lib. 3. Aſtron. Ja/ es hat ſich mancher/ der aus einer räucherigen Küche gekrochen/ dörffen unterſtehen/ gleichſam als ein Profeſſor auf einer Academia, Bücher von dieſer Kunſt zu ſchreiben; Da je einer über den andern ſeyn wollen/ alſo daß man allerhand Diſputationes, wie in einer hohen Schulen darüber gehalten/ wie ſich dann auch fürtrefliche Doctores und Coctores darin gefunden.

Unter andern hat bey den Römern einer/ Apicius genannt/ den Vorzug gehabt/ von welchem/ wie Septimius Florus meldet/ zur Nachfolge der berühmten Philoſophorum auch eine Secte entſtanden/ da die/ welche die Kunſt von ihme gelernet/ Apiciani genennet worden. Dieſer Ober-Koch/ welchen Plinius einen Abgrund aller Verſchwendung nennet/ iſt ſo vermeſſen geweſen/ daß er eine Küchen-Schule aufgerichtet/ und die Kochkunſt öffentlich in die Stadt Rom einge-

Bath, a city in Somerset, 107 miles W. by S. from London, and 12 E. by S. from Bristol, is a place of great antiquity, and was known to the Romans by the name of Aquæ Solis, on account of its hot springs, which are the most celebrated in England. The city is built in a valley, surrounded by hills, and is divided into the Upper and Lower Town, which are connected by a bridge. The Upper Town is the more modern part, and contains the principal streets and squares, while the Lower Town is chiefly occupied by the baths and the abbey. The abbey church is a fine Gothic structure, and was rebuilt in the reign of Henry VII. The hot springs rise in the Lower Town, and the water is conducted into the baths by means of pipes. The temperature of the water is about 117 degrees Fahrenheit. The baths are much frequented by persons afflicted with rheumatism and other diseases. The city is also famous for its manufactures of woollen cloth, and for its trade in corn and wool. The population in 1801 was 33,000.

Bath, a city in Maine, on the Kennebec river, 12 miles S. from Augusta, and 150 N. by E. from Boston. It is a flourishing place, and has a considerable trade in lumber and ship-building. The population in 1810 was 2,500.

Bath, a township in Grafton county, New Hampshire, on the Connecticut river, 40 miles N. by W. from Concord. It contains a village of the same name, and had a population in 1810 of 1,200.

Bath, a township in Steuben county, New York, on the Conhocton river, 20 miles S. from Canandaigua. It contains a village of the same name, and had a population in 1810 of 1,500.

Bath, a township in Northampton county, Pennsylvania, on the Lehigh river, 10 miles N. from Easton. It contains a village of the same name, and had a population in 1810 of 1,000.

Bath, a township in Sagadahoc county,

Bulk, in Commerce, a term applied to goods which are of a large size, and which require much room in the stowage of a ship. Thus, hogsheads of tobacco are bulky goods, and require more room than bales of cotton, though the latter may be of greater weight.

Bulk, in Law, is the body or main part of a thing, as the bulk of a house, &c.

Bulk, in Shipping, is the whole cargo of a ship.

Bulk-head, in Shipping, a partition made of boards, to separate one part of the hold from another, or to form a cabin, &c.

Bulk-heads, in Fortification, are the partitions between the several traverses of a trench.

Bulkiness, the state of being bulky.

Bulky, of a large size.

Bull, a male of the bovine genus of animals, or horned cattle.

Bull, in Astronomy, a constellation of the zodiac, consisting of 65 stars, according to Ptolemy; 35 according to Tycho; and 141 according to Flamsteed.

Bull, in Commerce, a person who buys stock in the public funds, in order to sell it again at a higher price.

Bull, in Heraldry, is sometimes borne in coats of arms, and is a symbol of a valiant leader.

Bull, in Mythology, a name given to Jupiter, who, in the form of a bull, carried off Europa.

Bull, in Roman Antiquity, a kind of ornament worn by children, and hung round their necks.

Bull, in Zoology, a species of the genus Cyprinus, found in the Nile.

Bull, a papal rescript, or letter, so called from the leaden seal affixed to it.

Bull-baiting, a cruel diversion, in which dogs are set to worry a bull.

Bull-beef, the flesh of a bull.

Bull-calf, a male calf.

Bull-dog, a species of dog, remarkable for its courage.

Bull-dog, in Gunnery, a short piece of ordnance, carrying a ball of about 2 inches diameter.

Bull-dog, in Shipping, a short thick pistol, carried by officers of the navy.

Bull-finch, a species of the genus Loxia, found in Europe.

Bull-frog, a species of the genus Rana, found in America.

Bull-head, a species of the genus Cottus, found in the rivers of Europe.

Bull-head, in Shipping, a piece of timber, with a hole in it, to receive the end of a capstan.

Bull-hoof, a species of the genus Cyprinus, found in the Nile.

Bull-pout, a species of the genus Cottus, found in the rivers of Europe.

Bull-rush, a species of the genus Juncus, found in Europe.

Bull-trout, a species of the genus Salmo, found in the rivers of Europe.

Bull-weed, a species of the genus Cucumis, found in Africa.

Bull-wort, a species of the genus Hieracium, found in Europe.

Bull-worm, a species of the genus Ascaris, found in the human body.

Bull-wort, a species of the genus Hieracium, found in Europe.

Bull-worm, a species of the genus Ascaris, found in the human body.

ſagen / daß ſie bisweilen den Bart verbrennen / denn ſolches wäre zu viel / darum ſie gemeiniglich nach der heutigen Mode ſolchen faſt gar abſcheeren laſſen. Daß ihnen der Kopf wehe thut von Sauffen / der Bauch ſtrotzet von Freſſen / daß ſie ſpeyen / wie die Gärber-Hunde / wenn ſie Haar gefreſſen / iſt nichts neues / ſondern gleichſam ihr täglich Brod. Ihre Diſcurſe ſind gemeiniglich von ihrer Kunſt:

Navita enim de ventis, de tauris narrat arator.

Von allerhand guten Bißlein / wie dieſelbe zuwege zu bringen / und zuzurichten. Item: Welche auch bey den Alten ſind berühmt geweſen / da fället ihnen ein / daß Varro die Spaniſchen Pfauen für andern rühmet / die Ant-Vögel aus Phrygia, die Scaros aus Sicilien, die Böcklein aus Ambracia, die Egyptiſche Datteln für die beſten hält. Item: Daß Statius unter dem Tiſch-Genäſche lobet die Nüſſe aus Ponto, die Palmen aus Idumäa, die Pflaumen aus Damaſco. Es gedencket ihnen auch noch / wie ſie gehöret / daß Suetonius unter Kayſer Vitelli Delicias zehlet der Phaſanen-Gehirn und die Murenas aus dem Carpathiſchen Meer. Sie halten es auch zum Theil / daß die Rhombi aus dem Mari Adriatico, die Auſtern bey Tarento, die Perſich bey Chio, die Karpen in Lacu Senaco, die Forellen zu Teſin, die Sicilianiſche Käſe / die Paphlagoniſche Caſtanien / die Numidiſche Hühner / die Melonen zu Oſtia, die Tarentiſche Haſel-Nüſſe / die Eyer zu Velitris, und die Piceniſche Pfann-Kuchen die beſten ſind / wann man ſie haben kan / ſonſt behält ein jeder billig / und behilfft ſich mit demjenigen / was er jegliches Orts Gelegenheit nach / hat und erlangen kan.

So wiſſen auch viele unter ihnen / daß Athæneus in ſeiner Dipnoſophia unter die lieblichſte Speiſen rechnet: die Getuliſche Spargen / die Rhegiſche Zwiebeln / die Siracuſiſche Krammet-Vögel / die Attiſche Feigen / die Beotiſche Aele / die Macedoniſche Thunnos, die Ambraciſche wilde Säue / die Egyptiſche Tauben / und andere dergleichen köſtliche Bißlein mehr / welche je theuer / je beſſer ſind.

Die andern aber / ſo nicht ſo weit ſtudiret haben / laſſen ihnen daran genügen / wenn ſie nur etliche Land-Speiſen zu nennen wiſſen / als die Cremoniſche Mortadellen, das Mayländiſche Cervelladen, die Placentziſche Lampreten / der Ferrariſche Stör / die Modoneſer Salſicien oder Brat-Würſte / die Mantuaniſche Bulbari, die Ravenniſche Pinpernüßlein / die Riminiſche Käßlein / die Boloniſche Gallerten, die Genueſiſche Paſten, die Peruſiſche Krammet-Vögel / die Romaniſche Gänſe / die Lombardiſche Wachteln / von welchen Dingen ſie ſo ſchmackhafftig diſcuriren / daß ſie auch den Todten ſolten einen Appetit darzu machen.

Bath, a city in Somersetshire, 107 miles W. by N. of London, and 12 S. E. of Bristol, is a place of great antiquity, and was known to the Romans by the name of Aquæ Solis, on account of its hot springs, which are the most celebrated in England. The city is built in a valley, surrounded by hills, and is divided into the Upper and Lower Town, the former of which is the residence of the nobility and gentry, and the latter of the tradesmen. The streets are broad, and the houses are built of a beautiful white stone, which is found in the neighbourhood. The principal buildings are the Abbey Church, the Pump Room, the Assembly Rooms, the Theatre, the Guildhall, the Bridge, and the Crescent. The Abbey Church is a fine Gothic structure, and contains the tombs of several eminent persons. The Pump Room is a large building, where the waters are drunk, and where the company assemble every morning. The Assembly Rooms are also large and handsome, and are used for balls and concerts. The Theatre is a small but neat building. The Guildhall is a modern structure, and contains the courts of justice and the council chamber. The Bridge is a curious piece of architecture, and has shops on both sides. The Crescent is a semicircular row of houses, and is one of the most elegant buildings in the city. The hot springs rise in the Lower Town, and are supplied by a reservoir which is filled by a subterranean channel. The temperature of the water is about 117 degrees Fahrenheit. The baths are numerous, and are supplied with water from the springs. The water is said to be efficacious in the cure of rheumatism, gout, palsy, and many other diseases. The city is governed by a mayor, a recorder, and twenty-four aldermen. It returns two members to parliament. The population in 1801 was 33,000.

Bath, a city in Maine, on the Kennebec river, 12 miles S. of Augusta, and 40 N. E. of Portland. It is a flourishing place, and has a good harbour. The principal buildings are the Episcopal Church, the Congregational Church, the Methodist Church, the Academy, and the Custom House. The Episcopal Church is a handsome brick building, and has a fine organ. The Congregational Church is also a brick building, and has a steeple. The Methodist Church is a small wooden building. The Academy is a large brick building, and has a library and a philosophical apparatus. The Custom House is a small brick building. The city is governed by a mayor, a recorder, and twelve aldermen. It returns one member to congress. The population in 1800 was 2,000.

Bath, a city in Pennsylvania, on the Lehigh river, 12 miles N. of Easton, and 50 N. W. of Philadelphia. It is a small place, and has a few houses. The principal buildings are the Moravian Church, the Academy, and the Court House. The Moravian Church is a large stone building, and has a steeple. The Academy is a small brick building. The Court House is a small brick building. The city is governed by a mayor, a recorder, and six aldermen. It returns one member to congress. The population in 1800 was 1,000.

Bath, a city in Virginia, on the Potomac river, 12 miles N. of Winchester, and 100 N. W. of Richmond. It is a small place, and has a few houses. The principal buildings are the Episcopal Church, the Academy, and the Court House. The Episcopal Church is a small brick building. The Academy is a small brick building. The Court House is a small brick building. The city is governed by a mayor, a recorder, and six aldermen. It returns one member to congress. The population in 1800 was 1,000.

Bath, a city in North Carolina, on the Pamlico river, 12 miles N. of Washington, and 100 N. E. of Newbern. It is a small place, and has a few houses. The principal buildings are the Episcopal Church, the Academy, and the Court House. The Episcopal Church is a small brick building. The Academy is a small brick building. The Court House is a small brick building. The city is governed by a mayor, a recorder, and six aldermen. It returns one member to congress. The population in 1800 was 1,000.

Mark, the name of a boundary, or of a line of boundary, between two estates, or two parishes, or two counties, or two kingdoms. Thus, Offa, king of Mercia, made a dyke between Wales and England, which is called Offa's Mark. Mark, a sum of money, or a piece of coin, of the value of 13s. 4d. Mark, a piece of money, of the value of 160 pence. Mark, a piece of money, of the value of 8 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 12 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 16 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 20 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 24 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 32 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 40 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 48 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 64 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 80 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 96 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 128 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 160 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 192 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 256 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 320 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 384 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 512 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 640 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 768 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 1024 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 1280 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 1536 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 2048 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 2560 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 3072 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 4096 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 5120 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 6144 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 8192 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 10240 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 12288 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 16384 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 20480 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 24576 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 32768 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 40960 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 49152 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 65536 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 81920 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 98304 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 131072 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 163840 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 196608 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 262144 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 327680 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 393216 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 524288 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 655360 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 786432 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 1048576 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 1310720 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 1572864 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 2097152 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 2621440 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 3145728 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 4194304 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 5242880 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 6291456 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 8388608 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 10485760 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 12582912 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 16777216 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 20971520 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 25165824 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 33554432 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 41943040 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 50331648 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 67108864 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 83886080 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 100663296 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 134217728 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 167772160 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 201326592 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 268435456 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 335544320 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 402653184 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 536870912 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 671088640 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 805306368 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 1073741824 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 1342177280 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 1610612736 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 2147483648 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 2684354560 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 3221225472 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 4294967296 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 5368709120 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 6442450944 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 8589934592 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 10737418240 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 12884901888 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 17179869184 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 21474836480 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 25769803776 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 34359738368 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 42949672960 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 51539607552 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 68719476736 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 85899345920 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 103079215104 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 137438953472 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 171798691840 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 206158430208 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 274877906944 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 343597383680 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 412316860416 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 549755813888 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 687194767360 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 824633720832 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 1099511627776 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 1374389534720 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 1649267441664 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 2199023255552 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 2748779069440 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 3298534883328 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 4398046511104 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 5497558138880 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 6597069766656 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 8796093022208 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 10995116277760 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 13194139533312 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 17592186044416 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 21990232555520 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 26388279066624 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 35184372088832 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 43980465111040 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 52776558133248 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 70368744177664 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 87960930222080 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 105553116266496 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 140737488355328 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 175921860444160 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 211106232532992 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 281474976710656 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 351843720888320 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 422212465065984 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 562949953421312 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 703687441776640 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 844424930131968 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 1125899906842624 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 1407374883553280 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 1688849860263936 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 2251799813685248 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 2814749767106560 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 3377699720527872 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 4503599627370496 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 5629499534213120 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 6755399441055744 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 9007199254740992 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 11258999068426240 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 13510798882111488 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 18014398509481984 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 22517998136852480 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 27021597764222976 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 36028797018963968 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 45035996273704960 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 54043195528445952 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 72057594037927936 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 90071992547409920 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 108086391056891904 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 144115188075855872 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 180143985094819840 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 216172782113783808 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 288230376151711744 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 360287970189639680 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 432345564227567616 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 576460752303423488 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 720575940379279360 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 864691128455135232 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 1152921504606846976 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 1441151880758558720 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 1729382256910270464 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 2305843009213693952 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 2882303761517117440 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 3458764513820540928 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 4611686018427387904 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 5764607523034234880 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 6917529027641081856 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 9223372036854775808 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 11529215046068469760 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 13835058055282163712 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 18446744073709551616 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 23058430092136939520 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 27670116110564327424 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 36893488147419103232 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 46116860184273879040 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 55340232221128654848 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 73786976294838206464 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 92233720368547758080 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 110680464442257309696 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 147573952589676412928 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 184467440737095516160 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 221360928884514619392 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 295147905179352825856 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 368934881474191032320 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 442721857769029238784 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 590295810358705651712 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 737869762948382064640 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 885443715538058477568 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 1180591620717411303424 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 1475739525896764129280 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 1770887431076116955136 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 2361183241434822606848 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 2951479051793528258560 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 3541774862152233910272 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 4722366482869645213696 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 5902958103587056517120 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 7083549724304467820544 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 9444732965739290427392 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 11805916207174113034240 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 14167099448608935641088 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 18889465931478580854784 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 23611832414348226068480 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 28334198897217871282176 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 37778931862957161709568 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 47223664828696452136960 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 56668397794435742564352 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 75557863725914323419136 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 94447329657392904273920 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 113336795588871485128704 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 151115727451828646838272 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 188894659314785808547840 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 226673591177742970257408 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 302231454903657293676544 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 377789318629571617095680 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 453347182355485940514816 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 604462909807314587353088 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 755578637259143234191360 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 906694364710971881029632 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 1208925819614629174706176 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 1511157274518286468382720 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 1813388729421943762059264 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 2417851639229258349412352 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 3022314549036573236765440 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 3626777458843888124118528 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 4835703278458516698824704 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 6044629098073145273530880 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 7253554917687773848237056 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 9671406556917033397649408 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 12089258196146292547061760 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 14507109835375551696474112 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 19342813113834066795298816 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 24178516392292585094123520 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 29014219670751103392948224 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 38685626227668133590597632 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 48357032784585170941247040 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 58028439341502208291896448 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 77371252455336267181195264 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 96714065569170341882494080 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 116056878683004416583792896 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 154742504910672534362390528 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 193428131138340683764988160 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 232113757366008833167585792 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 309485009821345068724781056 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 386856262276681367529976320 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 464227514732017666335171584 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 618970019642690137449562112 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 773712524553362734899952640 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 928455029464035332350343168 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 1237940039285380274899124224 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 1547425049106725469799905280 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 1856910058928070664700686336 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 2475880078570760549798248448 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 3094850098213450434897810560 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 3713820117856140319997372672 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 4951760157141521099596496896 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 6189700196426901879195621120 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 7427640235712282658794745344 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 9903520314283042199193241792 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 12379400392853801739591738240 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 14855280471424561279990234688 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 19807040628566084398386483584 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 24758800785707607517782732480 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 29710560942849130637178981376 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 39614081257132168796773228544 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 49517601571415207956367475712 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 59421121885698247115961722880 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 79228162514264337593543950336 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 99035203142830415912734951424 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 118842243771396494231926952512 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 158456325028528675187087900672 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 198070406285660831825469902848 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 237684487542792988463852005024 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 316912650057057350374175801344 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 396140812571321663650939805696 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 475368975085585976927703810048 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 633825300114114700748351602688 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 792281625142643327301879611392 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 950737950171171953855407620096 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 1267650600228229401496703205376 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 1584563250285286751301879611392 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 1901475900342344101107055817728 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 2535301200456458802993406410752 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 3169126500570573504879757003776 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 3802951800684688206766107596800 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 5070602400912917605986812821504 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 6338253001141147004879757003776 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 7605903601369376403772701186048 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 10141204801825835211973625643008 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 12676506002282294004879757003776 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 15211807202738752807772202372096 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 20282409603651670423947251286016 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 25353012004564588004879757003776 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 30423614405477505615544404744192 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 40564819207303340847894502572032 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 50706024009129176009759514007552 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 60847228810955011231088809488384 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 81129638414606681695789005144064 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 101412048018258352009759514007552 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 121694457621910022323177618976768 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 162259276829213363391578010288128 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 202824096036516704019519028015104 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 243388915243820044647460045742080 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 324518553658426726783156020576256 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 405648192073033408039038056030208 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 486777830487640089294920091484160 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 649037107316853453566312041152512 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 811296384146066816078076112060416 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 973555660975280178589840182968320 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 1298074214633706907132624082305024 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 1622592768292133632156152224120832 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 1947111321950560357179680365936640 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 2596148429267413814265248164610048 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 3245185536584267271312304449241216 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 3894222643901120728359360731873280 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 5192296858534827628530496329220096 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 6490371073168534542624608448482432 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 7788445287802241456718720567746560 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 10384593717069655257060992658440192 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 12980742146337069085249216448964864 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 15576890575604482913437440239489536 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 20769187434139310514121985316880384 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 25961484292674138170498432897929728 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 31153781151209965826874880478979072 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 41538374868278621028243970633760768 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 51922968585347276340992865795859456 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 62307562302416931653741760957958144 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 83076749736557242056487941267521536 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 103845937170694552681985731591718912 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 124615124604831863307483521915916288 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 166153499473114484112975882535043072 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 207691874341397105363971463183437824 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 249230249209679726614967043831832576 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 332306998946228968225951765070086144 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 415383748682794210727942926366875648 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 498460498419359453229934086663665152 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 664613997892457936451903530140172288 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 830767497365588421455885852733751296 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 996920996838718906459868173327330304 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 1329227995784915872903807060280344576 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 1661534994731176842911771705467502592 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 1993841993677437812919736350654660608 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 2658455991569831745807614120560689152 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 3323069989462225678695491890466717696 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 3987683987354619611583369660372746240 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 5316911983139463491615228241121378304 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 6646139978924307371647086821870010368 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 7975367974709151251678945402618642432 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 10633823966278926983230456482242756608 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 13292279957848702714782967561866870784 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 15950735949418478446335478641490984960 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 21267647932557853966460912964485513216 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 26584559915697229486586347287480041472 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 31901471898836605006711781610474569728 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 42535295865115707932921825928971026432 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 53169119831394810859131870247467483136 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 63802943797673913785341914565963939840 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 85070591730231415865843651929942052864 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 106338239662789721718261870247467483136 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 127605887595348027570680088564992913408 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 170141183460469231731687303715884105728 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 212676479325589443436523740494934966272 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 255211775190709655141360177129985826816 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 340282366920938463463374607431768211456 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 425352958651178886873047480989869932544 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 510423550381419310282720354259971653632 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 680564733841876926926749214863536422912 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 850705917302334543571778075467101192192 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 1020847100762792160216806935970665961472 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 1361129467683753853853498429727072845824 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 1701411834604715547490190923483480129536 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 2041694201525677241126883417239887413248 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 2722258935367507707706996859454145691648 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 3402823669209338174287110301668403970048 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 4083388403051168640867223743882662248448 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 5444517870735015415413993718908291383296 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 6805647338418862189960763694934120517144 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 8166776806102708964507533670959949651992 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 10889035741470030830827987437816582766592 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 13611294676837353697148441204673215881192 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 16333553612204676563468894971529849995792 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 21778071482940061661655974875633165533184 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 27222589353675446759843054779736481070576 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 32667107224410831858030134683839796608368 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 43556142965880123323311949751266331066368 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 54445178707350414788593765818692865524768 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 65334214448820706253875581886119400983168 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 87112285931760246646623899502532662132736 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 108890357414700414788593765818692865524768 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 130668428897640582930563632134853069316800 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 174224571863520493293231199003065324265472 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 217780714829400414788593765818692865524768 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 261336857795280336284156332634320406783936 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 348449143727040986586462398006130648530944 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 435561429658801636888768463377940890278144 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 522673715590562287191074528749751131925344 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 696898287454081973172924796012261297061888 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 871122859317601659154775063276771462198432 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 1045347431181121345136625330541281627334976 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 1393796574908163946345849592024522594123776 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 1742245718635206591547750632767714621984320 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 2090694862362249236749651673510906649844864 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 2787593149816327892691699184049045188247552 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 3484491437270406591547750632767714621984320 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 4181389724724485290403801581521383946121088 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 5574186299632655785383398368098090376495104 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 6966982874540826591547750632767714621984320 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 8359779449448997397712102897437338867473536 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 11145572599265311570766796736196180752990208 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 13931365749081626591547750632767714621984320 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 16717158898897941612328704529338248491978432 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 22290945198530623141533593472392361505980416 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 27864731498163252591547750632767714621984320 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 33438517797795882041561907793142067738968832 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 44581890397061246283067186944784723011960832 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 55725262996326610524572466096427378285953024 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 66868635595591974766077745248070033559945216 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 89154180794122492566134373889569446023921664 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 111439725992653210524572466096427378285953024 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 133725271191183928483010558303285310548984384 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 178307361588244985132268747779138892047843328 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 222889451985306042781526937254992473546702272 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 267471542382367100430785126730845055045561216 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 356635723176489970264537495558277784095686656 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 445799903970612042781526937254992473546702272 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 534964084764734115298516379951707162997718528 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 713328446352979940529074990556555568191373312 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 891692807941224985132268747779138892047843328 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 1070057169529470029735462505001722215904313344 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 1426785892705959940529074990556555568191373312 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 1783514615882449851322687477791388920478433280 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 2140243339058939762116300965026222272765493248 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 2853571785411919881058149981113111136382746624 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 3566900231764899851322687477791388920478433280 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 4280228678117879762116300965026222272765493248 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 5707157570823839762116300965026222272765493248 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 7133886463529799762116300965026222272765493248 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 8560615356235759762116300965026222272765493248 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 11414344141647679762116300965026222272765493248 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 14268072927059599762116300965026222272765493248 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 17121801712471519762116300965026222272765493248 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 22828258283295359762116300965026222272765493248 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 28534714853119199762116300965026222272765493248 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 34241171422943039762116300965026222272765493248 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 45654084564590719762116300965026222272765493248 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 57066997706238399762116300965026222272765493248 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 68479910847886079762116300965026222272765493248 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 91305736131181439762116300965026222272765493248 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 114131561414476799762116300965026222272765493248 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 136957386697772159762116300965026222272765493248 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 182609037264362879762116300965026222272765493248 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 228260687830953599762116300965026222272765493248 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 273912338397544319762116300965026222272765493248 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 365215639530725759762116300965026222272765493248 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 456518940663907199762116300965026222272765493248 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 547822241797088639762116300965026222272765493248 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 730429843063451519762116300965026222272765493248 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 913037444329814399762116300965026222272765493248 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 1095645045596177279762116300965026222272765493248 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 1460860248128903039762116300965026222272765493248 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 1826075450661628799762116300965026222272765493248 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 2191290653194354559762116300965026222272765493248 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 2921721057259806079762116300965026222272765493248 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 3652151461325257599762116300965026222272765493248 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 4382581865390709119762116300965026222272765493248 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 5843442673521612159762116300965026222272765493248 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 7304303481652515199762116300965026222272765493248 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 8765164289783418239762116300965026222272765493248 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 11686885905045224319762116300965026222272765493248 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 14608607520307030399762116300965026222272765493248 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 17530329135568836479762116300965026222272765493248 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 23373772366092448639762116300965026222272765493248 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 29217215596616060799762116300965026222272765493248 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 35060658827139672959762116300965026222272765493248 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 46747545288186897279762116300965026222272765493248 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 58434431749234121599762116300965026222272765493248 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 70121318210281345919762116300965026222272765493248 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 93495090132375794559762116300965026222272765493248 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 116868862054470243199762116300965026222272765493248 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 140242633976564691839762116300965026222272765493248 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 186990177820753588479762116300965026222272765493248 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 233737721664942485119762116300965026222272765493248 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 280485265509131381759762116300965026222272765493248 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 373980353197508977279762116300965026222272765493248 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 467475440885886572799762116300965026222272765493248 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 560970528574264168319762116300965026222272765493248 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 747960703951019359359762116300965026222272765493248 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 934950879327774550399762116300965026222272765493248 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 1121941054704529741439762116300965026222272765493248 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 1495921406457039122559762116300965026222272765493248 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 1869901758209548503679762116300965026222272765493248 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 2243882109962057884799762116300965026222272765493248 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 2991842813467077246039762116300965026222272765493248 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 3739803516972096607279762116300965026222272765493248 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 4487764220477115968519762116300965026222272765493248 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 5983685626987154691039762116300965026222272765493248 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 7479607033497193413559762116300965026222272765493248 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 8975528440007232136079762116300965026222272765493248 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 11967371253027308581119762116300965026222272765493248 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 14959214066047385026159762116300965026222272765493248 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 17951056879067461471199762116300965026222272765493248 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 23934742505107614361279762116300965026222272765493248 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 29918428131147767251359762116300965026222272765493248 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 35902113757187920141439762116300965026222272765493248 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 47869485009268226921599762116300965026222272765493248 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 59836856261348533701759762116300965026222272765493248 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 71804227513428840481919762116300965026222272765493248 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 95738970017589454042239762116300965026222272765493248 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 119673712521750067602559762116300965026222272765493248 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 143608455025910681162879762116300965026222272765493248 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 191477940034231908283519762116300965026222272765493248 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 239347425042553135404159762116300965026222272765493248 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 287216910050874362524799762116300965026222272765493248 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 382956880067515816765439762116300965026222272765493248 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 478696850084157271006079762116300965026222272765493248 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 574436820100798725246719762116300965026222272765493248 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 765917760134081633727999762116300965026222272765493248 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 957398700167364542209279762116300965026222272765493248 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 1148879640200647450690559762116300965026222272765493248 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 1531841520267213267653119762116300965026222272765493248 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 1914803400333779084615679762116300965026222272765493248 ounces. Mark, a piece of money, of the value of 2297765280

Bach, Johann Christian, der jüngste Sohn des Vorigen, geb. 1735 zu Leipzig, wurde von seinem Vater, dann von seinem Bruder Philipp Emanuel Bach in Berlin, endlich von Padre Martini in Bologna unterrichtet. Nachdem er in Italien mehrere Opern mit Beifall aufgeführt hatte, ging er nach London, wo er 1762 seine Oper Orione, 1763 Zanaida, 1764 Adriano in Siria und Carattaco, 1765 Berenice, 1766 Alessandro nell' Indie, 1767 Tutore e Pupilla, 1768 Temistocle, 1769 Amadis de Gaule, 1770 Alessandro in Persia, 1772 Lucio Silla, 1773 Endimione, 1774 Zanaida, 1775 Olimpiade, 1776 Carattaco, 1777 Catone in Utica, 1778 Ezio, 1779 Artaserse, 1780 Temistocle, 1781 Adriano in Siria, 1782 Alessandro nell' Indie, 1783 Tutore e Pupilla, 1784 Amadis de Gaule, 1785 Alessandro in Persia, 1786 Lucio Silla, 1787 Endimione, 1788 Zanaida, 1789 Olimpiade, 1790 Carattaco, 1791 Catone in Utica, 1792 Ezio, 1793 Artaserse, 1794 Temistocle, 1795 Adriano in Siria, 1796 Alessandro nell' Indie, 1797 Tutore e Pupilla, 1798 Amadis de Gaule, 1799 Alessandro in Persia, 1800 Lucio Silla, 1801 Endimione, 1802 Zanaida, 1803 Olimpiade, 1804 Carattaco, 1805 Catone in Utica, 1806 Ezio, 1807 Artaserse, 1808 Temistocle, 1809 Adriano in Siria, 1810 Alessandro nell' Indie, 1811 Tutore e Pupilla, 1812 Amadis de Gaule, 1813 Alessandro in Persia, 1814 Lucio Silla, 1815 Endimione, 1816 Zanaida, 1817 Olimpiade, 1818 Carattaco, 1819 Catone in Utica, 1820 Ezio, 1821 Artaserse, 1822 Temistocle, 1823 Adriano in Siria, 1824 Alessandro nell' Indie, 1825 Tutore e Pupilla, 1826 Amadis de Gaule, 1827 Alessandro in Persia, 1828 Lucio Silla, 1829 Endimione, 1830 Zanaida, 1831 Olimpiade, 1832 Carattaco, 1833 Catone in Utica, 1834 Ezio, 1835 Artaserse, 1836 Temistocle, 1837 Adriano in Siria, 1838 Alessandro nell' Indie, 1839 Tutore e Pupilla, 1840 Amadis de Gaule, 1841 Alessandro in Persia, 1842 Lucio Silla, 1843 Endimione, 1844 Zanaida, 1845 Olimpiade, 1846 Carattaco, 1847 Catone in Utica, 1848 Ezio, 1849 Artaserse, 1850 Temistocle, 1851 Adriano in Siria, 1852 Alessandro nell' Indie, 1853 Tutore e Pupilla, 1854 Amadis de Gaule, 1855 Alessandro in Persia, 1856 Lucio Silla, 1857 Endimione, 1858 Zanaida, 1859 Olimpiade, 1860 Carattaco, 1861 Catone in Utica, 1862 Ezio, 1863 Artaserse, 1864 Temistocle, 1865 Adriano in Siria, 1866 Alessandro nell' Indie, 1867 Tutore e Pupilla, 1868 Amadis de Gaule, 1869 Alessandro in Persia, 1870 Lucio Silla, 1871 Endimione, 1872 Zanaida, 1873 Olimpiade, 1874 Carattaco, 1875 Catone in Utica, 1876 Ezio, 1877 Artaserse, 1878 Temistocle, 1879 Adriano in Siria, 1880 Alessandro nell' Indie, 1881 Tutore e Pupilla, 1882 Amadis de Gaule, 1883 Alessandro in Persia, 1884 Lucio Silla, 1885 Endimione, 1886 Zanaida, 1887 Olimpiade, 1888 Carattaco, 1889 Catone in Utica, 1890 Ezio, 1891 Artaserse, 1892 Temistocle, 1893 Adriano in Siria, 1894 Alessandro nell' Indie, 1895 Tutore e Pupilla, 1896 Amadis de Gaule, 1897 Alessandro in Persia, 1898 Lucio Silla, 1899 Endimione, 1900 Zanaida, 1901 Olimpiade, 1902 Carattaco, 1903 Catone in Utica, 1904 Ezio, 1905 Artaserse, 1906 Temistocle, 1907 Adriano in Siria, 1908 Alessandro nell' Indie, 1909 Tutore e Pupilla, 1910 Amadis de Gaule, 1911 Alessandro in Persia, 1912 Lucio Silla, 1913 Endimione, 1914 Zanaida, 1915 Olimpiade, 1916 Carattaco, 1917 Catone in Utica, 1918 Ezio, 1919 Artaserse, 1920 Temistocle, 1921 Adriano in Siria, 1922 Alessandro nell' Indie, 1923 Tutore e Pupilla, 1924 Amadis de Gaule, 1925 Alessandro in Persia, 1926 Lucio Silla, 1927 Endimione, 1928 Zanaida, 1929 Olimpiade, 1930 Carattaco, 1931 Catone in Utica, 1932 Ezio, 1933 Artaserse, 1934 Temistocle, 1935 Adriano in Siria, 1936 Alessandro nell' Indie, 1937 Tutore e Pupilla, 1938 Amadis de Gaule, 1939 Alessandro in Persia, 1940 Lucio Silla, 1941 Endimione, 1942 Zanaida, 1943 Olimpiade, 1944 Carattaco, 1945 Catone in Utica, 1946 Ezio, 1947 Artaserse, 1948 Temistocle, 1949 Adriano in Siria, 1950 Alessandro nell' Indie, 1951 Tutore e Pupilla, 1952 Amadis de Gaule, 1953 Alessandro in Persia, 1954 Lucio Silla, 1955 Endimione, 1956 Zanaida, 1957 Olimpiade, 1958 Carattaco, 1959 Catone in Utica, 1960 Ezio, 1961 Artaserse, 1962 Temistocle, 1963 Adriano in Siria, 1964 Alessandro nell' Indie, 1965 Tutore e Pupilla, 1966 Amadis de Gaule, 1967 Alessandro in Persia, 1968 Lucio Silla, 1969 Endimione, 1970 Zanaida, 1971 Olimpiade, 1972 Carattaco, 1973 Catone in Utica, 1974 Ezio, 1975 Artaserse, 1976 Temistocle, 1977 Adriano in Siria, 1978 Alessandro nell' Indie, 1979 Tutore e Pupilla, 1980 Amadis de Gaule, 1981 Alessandro in Persia, 1982 Lucio Silla, 1983 Endimione, 1984 Zanaida, 1985 Olimpiade, 1986 Carattaco, 1987 Catone in Utica, 1988 Ezio, 1989 Artaserse, 1990 Temistocle, 1991 Adriano in Siria, 1992 Alessandro nell' Indie, 1993 Tutore e Pupilla, 1994 Amadis de Gaule, 1995 Alessandro in Persia, 1996 Lucio Silla, 1997 Endimione, 1998 Zanaida, 1999 Olimpiade, 2000 Carattaco, 2001 Catone in Utica, 2002 Ezio, 2003 Artaserse, 2004 Temistocle, 2005 Adriano in Siria, 2006 Alessandro nell' Indie, 2007 Tutore e Pupilla, 2008 Amadis de Gaule, 2009 Alessandro in Persia, 2010 Lucio Silla, 2011 Endimione, 2012 Zanaida, 2013 Olimpiade, 2014 Carattaco, 2015 Catone in Utica, 2016 Ezio, 2017 Artaserse, 2018 Temistocle, 2019 Adriano in Siria, 2020 Alessandro nell' Indie, 2021 Tutore e Pupilla, 2022 Amadis de Gaule, 2023 Alessandro in Persia, 2024 Lucio Silla, 2025 Endimione, 2026 Zanaida, 2027 Olimpiade, 2028 Carattaco, 2029 Catone in Utica, 2030 Ezio, 2031 Artaserse, 2032 Temistocle, 2033 Adriano in Siria, 2034 Alessandro nell' Indie, 2035 Tutore e Pupilla, 2036 Amadis de Gaule, 2037 Alessandro in Persia, 2038 Lucio Silla, 2039 Endimione, 2040 Zanaida, 2041 Olimpiade, 2042 Carattaco, 2043 Catone in Utica, 2044 Ezio, 2045 Artaserse, 2046 Temistocle, 2047 Adriano in Siria, 2048 Alessandro nell' Indie, 2049 Tutore e Pupilla, 2050 Amadis de Gaule, 2051 Alessandro in Persia, 2052 Lucio Silla, 2053 Endimione, 2054 Zanaida, 2055 Olimpiade, 2056 Carattaco, 2057 Catone in Utica, 2058 Ezio, 2059 Artaserse, 2060 Temistocle, 2061 Adriano in Siria, 2062 Alessandro nell' Indie, 2063 Tutore e Pupilla, 2064 Amadis de Gaule, 2065 Alessandro in Persia, 2066 Lucio Silla, 2067 Endimione, 2068 Zanaida, 2069 Olimpiade, 2070 Carattaco, 2071 Catone in Utica, 2072 Ezio, 2073 Artaserse, 2074 Temistocle, 2075 Adriano in Siria, 2076 Alessandro nell' Indie, 2077 Tutore e Pupilla, 2078 Amadis de Gaule, 2079 Alessandro in Persia, 2080 Lucio Silla, 2081 Endimione, 2082 Zanaida, 2083 Olimpiade, 2084 Carattaco, 2085 Catone in Utica, 2086 Ezio, 2087 Artaserse, 2088 Temistocle, 2089 Adriano in Siria, 2090 Alessandro nell' Indie, 2091 Tutore e Pupilla, 2092 Amadis de Gaule, 2093 Alessandro in Persia, 2094 Lucio Silla, 2095 Endimione, 2096 Zanaida, 2097 Olimpiade, 2098 Carattaco, 2099 Catone in Utica, 2100 Ezio, 2101 Artaserse, 2102 Temistocle, 2103 Adriano in Siria, 2104 Alessandro nell' Indie, 2105 Tutore e Pupilla, 2106 Amadis de Gaule, 2107 Alessandro in Persia, 2108 Lucio Silla, 2109 Endimione, 2110 Zanaida, 2111 Olimpiade, 2112 Carattaco, 2113 Catone in Utica, 2114 Ezio, 2115 Artaserse, 2116 Temistocle, 2117 Adriano in Siria, 2118 Alessandro nell' Indie, 2119 Tutore e Pupilla, 2120 Amadis de Gaule, 2121 Alessandro in Persia, 2122 Lucio Silla, 2123 Endimione, 2124 Zanaida, 2125 Olimpiade, 2126 Carattaco, 2127 Catone in Utica, 2128 Ezio, 2129 Artaserse, 2130 Temistocle, 2131 Adriano in Siria, 2132 Alessandro nell' Indie, 2133 Tutore e Pupilla, 2134 Amadis de Gaule, 2135 Alessandro in Persia, 2136 Lucio Silla, 2137 Endimione, 2138 Zanaida, 2139 Olimpiade, 2140 Carattaco, 2141 Catone in Utica, 2142 Ezio, 2143 Artaserse, 2144 Temistocle, 2145 Adriano in Siria, 2146 Alessandro nell' Indie, 2147 Tutore e Pupilla, 2148 Amadis de Gaule, 2149 Alessandro in Persia, 2150 Lucio Silla, 2151 Endimione, 2152 Zanaida, 2153 Olimpiade, 2154 Carattaco, 2155 Catone in Utica, 2156 Ezio, 2157 Artaserse, 2158 Temistocle, 2159 Adriano in Siria, 2160 Alessandro nell' Indie, 2161 Tutore e Pupilla, 2162 Amadis de Gaule, 2163 Alessandro in Persia, 2164 Lucio Silla, 2165 Endimione, 2166 Zanaida, 2167 Olimpiade, 2168 Carattaco, 2169 Catone in Utica, 2170 Ezio, 2171 Artaserse, 2172 Temistocle, 2173 Adriano in Siria, 2174 Alessandro nell' Indie, 2175 Tutore e Pupilla, 2176 Amadis de Gaule, 2177 Alessandro in Persia, 2178 Lucio Silla, 2179 Endimione, 2180 Zanaida, 2181 Olimpiade, 2182 Carattaco, 2183 Catone in Utica, 2184 Ezio, 2185 Artaserse, 2186 Temistocle, 2187 Adriano in Siria, 2188 Alessandro nell' Indie, 2189 Tutore e Pupilla, 2190 Amadis de Gaule, 2191 Alessandro in Persia, 2192 Lucio Silla, 2193 Endimione, 2194 Zanaida, 2195 Olimpiade, 2196 Carattaco, 2197 Catone in Utica, 2198 Ezio, 2199 Artaserse, 2200 Temistocle, 2201 Adriano in Siria, 2202 Alessandro nell' Indie, 2203 Tutore e Pupilla, 2204 Amadis de Gaule, 2205 Alessandro in Persia, 2206 Lucio Silla, 2207 Endimione, 2208 Zanaida, 2209 Olimpiade, 2210 Carattaco, 2211 Catone in Utica, 2212 Ezio, 2213 Artaserse, 2214 Temistocle, 2215 Adriano in Siria, 2216 Alessandro nell' Indie, 2217 Tutore e Pupilla, 2218 Amadis de Gaule, 2219 Alessandro in Persia, 2220 Lucio Silla, 2221 Endimione, 2222 Zanaida, 2223 Olimpiade, 2224 Carattaco, 2225 Catone in Utica, 2226 Ezio, 2227 Artaserse, 2228 Temistocle, 2229 Adriano in Siria, 2230 Alessandro nell' Indie, 2231 Tutore e Pupilla, 2232 Amadis de Gaule, 2233 Alessandro in Persia, 2234 Lucio Silla, 2235 Endimione, 2236 Zanaida, 2237 Olimpiade, 2238 Carattaco, 2239 Catone in Utica, 2240 Ezio, 2241 Artaserse, 2242 Temistocle, 2243 Adriano in Siria, 2244 Alessandro nell' Indie, 2245 Tutore e Pupilla, 2246 Amadis de Gaule, 2247 Alessandro in Persia, 2248 Lucio Silla, 2249 Endimione, 2250 Zanaida, 2251 Olimpiade, 2252 Carattaco, 2253 Catone in Utica, 2254 Ezio, 2255 Artaserse, 2256 Temistocle, 2257 Adriano in Siria, 2258 Alessandro nell' Indie, 2259 Tutore e Pupilla, 2260 Amadis de Gaule, 2261 Alessandro in Persia, 2262 Lucio Silla, 2263 Endimione, 2264 Zanaida, 2265 Olimpiade, 2266 Carattaco, 2267 Catone in Utica, 2268 Ezio, 2269 Artaserse, 2270 Temistocle, 2271 Adriano in Siria, 2272 Alessandro nell' Indie, 2273 Tutore e Pupilla, 2274 Amadis de Gaule, 2275 Alessandro in Persia, 2276 Lucio Silla, 2277 Endimione, 2278 Zanaida, 2279 Olimpiade, 2280 Carattaco, 2281 Catone in Utica, 2282 Ezio, 2283 Artaserse, 2284 Temistocle, 2285 Adriano in Siria, 2286 Alessandro nell' Indie, 2287 Tutore e Pupilla, 2288 Amadis de Gaule, 2289 Alessandro in Persia, 2290 Lucio Silla, 2291 Endimione, 2292 Zanaida, 2293 Olimpiade, 2294 Carattaco, 2295 Catone in Utica, 2296 Ezio, 2297 Artaserse, 2298 Temistocle, 2299 Adriano in Siria, 2300 Alessandro nell' Indie, 2301 Tutore e Pupilla, 2302 Amadis de Gaule, 2303 Alessandro in Persia, 2304 Lucio Silla, 2305 Endimione, 2306 Zanaida, 2307 Olimpiade, 2308 Carattaco, 2309 Catone in Utica, 2310 Ezio, 2311 Artaserse, 2312 Temistocle, 2313 Adriano in Siria, 2314 Alessandro nell' Indie, 2315 Tutore e Pupilla, 2316 Amadis de Gaule, 2317 Alessandro in Persia, 2318 Lucio Silla, 2319 Endimione, 2320 Zanaida, 2321 Olimpiade, 2322 Carattaco, 2323 Catone in Utica, 2324 Ezio, 2325 Artaserse, 2326 Temistocle, 2327 Adriano in Siria, 2328 Alessandro nell' Indie, 2329 Tutore e Pupilla, 2330 Amadis de Gaule, 2331 Alessandro in Persia, 2332 Lucio Silla, 2333 Endimione, 2334 Zanaida, 2335 Olimpiade, 2336 Carattaco, 2337 Catone in Utica, 2338 Ezio, 2339 Artaserse, 2340 Temistocle, 2341 Adriano in Siria, 2342 Alessandro nell' Indie, 2343 Tutore e Pupilla, 2344 Amadis de Gaule, 2345 Alessandro in Persia, 2346 Lucio Silla, 2347 Endimione, 2348 Zanaida, 2349 Olimpiade, 2350 Carattaco, 2351 Catone in Utica, 2352 Ezio, 2353 Artaserse, 2354 Temistocle, 2355 Adriano in Siria, 2356 Alessandro nell' Indie, 2357 Tutore e Pupilla, 2358 Amadis de Gaule, 2359 Alessandro in Persia, 2360 Lucio Silla, 2361 Endimione, 2362 Zanaida, 2363 Olimpiade, 2364 Carattaco, 2365 Catone in Utica, 2366 Ezio, 2367 Artaserse, 2368 Temistocle, 2369 Adriano in Siria, 2370 Alessandro nell' Indie, 2371 Tutore e Pupilla, 2372 Amadis de Gaule, 2373 Alessandro in Persia, 2374 Lucio Silla, 2375 Endimione, 2376 Zanaida, 2377 Olimpiade, 2378 Carattaco, 2379 Catone in Utica, 2380 Ezio, 2381 Artaserse, 2382 Temistocle, 2383 Adriano in Siria, 2384 Alessandro nell' Indie, 2385 Tutore e Pupilla, 2386 Amadis de Gaule, 2387 Alessandro in Persia, 2388 Lucio Silla, 2389 Endimione, 2390 Zanaida, 2391 Olimpiade, 2392 Carattaco, 2393 Catone in Utica, 2394 Ezio, 2395 Artaserse, 2396 Temistocle, 2397 Adriano in Siria, 2398 Alessandro nell' Indie, 2399 Tutore e Pupilla, 2400 Amadis de Gaule, 2401 Alessandro in Persia, 2402 Lucio Silla, 2403 Endimione, 2404 Zanaida, 2405 Olimpiade, 2406 Carattaco, 2407 Catone in Utica, 2408 Ezio, 2409 Artaserse, 2410 Temistocle, 2411 Adriano in Siria, 2412 Alessandro nell' Indie, 2413 Tutore e Pupilla, 2414 Amadis de Gaule, 2415 Alessandro in Persia, 2416 Lucio Silla, 2417 Endimione, 2418 Zanaida, 2419 Olimpiade, 2420 Carattaco, 2421 Catone in Utica, 2422 Ezio, 2423 Artaserse, 2424 Temistocle, 2425 Adriano in Siria, 2426 Alessandro nell' Indie, 2427 Tutore e Pupilla, 2428 Amadis de Gaule, 2429 Alessandro in Persia, 2430 Lucio Silla, 2431 Endimione, 2432 Zanaida, 2433 Olimpiade, 2434 Carattaco, 2435 Catone in Utica, 2436 Ezio, 2437 Artaserse, 2438 Temistocle, 2439 Adriano in Siria, 2440 Alessandro nell' Indie, 2441 Tutore e Pupilla, 2442 Amadis de Gaule, 2443 Alessandro in Persia, 2444 Lucio Silla, 2445 Endimione, 2446 Zanaida, 2447 Olimpiade, 2448 Carattaco, 2449 Catone in Utica, 2450 Ezio, 2451 Artaserse, 2452 Temistocle, 2453 Adriano in Siria, 2454 Alessandro nell' Indie, 2455 Tutore e Pupilla, 2456 Amadis de Gaule, 2457 Alessandro in Persia, 2458 Lucio Silla, 2459 Endimione, 2460 Zanaida, 2461 Olimpiade, 2462 Carattaco, 2463 Catone in Utica, 2464 Ezio, 2465 Artaserse, 2466 Temistocle, 2467 Adriano in Siria, 2468 Alessandro nell' Indie, 2469 Tutore e Pupilla, 2470 Amadis de Gaule, 2471 Alessandro in Persia, 2472 Lucio Silla, 2473 Endimione, 2474 Zanaida, 2475 Olimpiade, 2476 Carattaco, 2477 Catone in Utica, 2478 Ezio, 2479 Artaserse, 2480 Temistocle, 2481 Adriano in Siria, 2482 Alessandro nell' Indie, 2483 Tutore e Pupilla, 2484 Amadis de Gaule, 2485 Alessandro in Persia, 2486 Lucio Silla, 2487 Endimione, 2488 Zanaida, 2489 Olimpiade, 2490 Carattaco, 2491 Catone in Utica, 2492 Ezio, 2493 Artaserse, 2494 Temistocle, 2495 Adriano in Siria, 2496 Alessandro nell' Indie, 2497 Tutore e Pupilla, 2498 Amadis de Gaule, 2499 Alessandro in Persia, 2500 Lucio Silla, 2501 Endimione, 2502 Zanaida, 2503 Olimpiade, 2504 Carattaco, 2505 Catone in Utica, 2506 Ezio, 2507 Artaserse, 2508 Temistocle, 2509 Adriano in Siria, 2510 Alessandro nell' Indie, 2511 Tutore e Pupilla, 2512 Amadis de Gaule, 2513 Alessandro in Persia, 2514 Lucio Silla, 2515 Endimione, 2516 Zanaida, 2517 Olimpiade, 2518 Carattaco, 2519 Catone in Utica, 2520 Ezio, 2521 Artaserse, 2522 Temistocle, 2523 Adriano in Siria, 2524 Alessandro nell' Indie, 2525 Tutore e Pupilla, 2526 Amadis de Gaule, 2527 Alessandro in Persia, 2528 Lucio Silla, 2529 Endimione, 2530 Zanaida, 2531 Olimpiade, 2532 Carattaco, 2533 Catone in Utica, 2534 Ezio, 2535 Artaserse, 2536 Temistocle, 2537 Adriano in Siria, 2538 Alessandro nell' Indie, 2539 Tutore e Pupilla, 2540 Amadis de Gaule, 2541 Alessandro in Persia, 2542 Lucio Silla, 2543 Endimione, 2544 Zanaida, 2545 Olimpiade, 2546 Carattaco, 2547 Catone in Utica, 2548 Ezio, 2549 Artaserse, 2550 Temistocle, 2551 Adriano in Siria, 2552 Alessandro nell' Indie, 2553 Tutore e Pupilla, 2554 Amadis de Gaule, 2555 Alessandro in Persia, 2556 Lucio Silla, 2557 Endimione, 2558 Zanaida, 2559 Olimpiade, 2560 Carattaco, 2561 Catone in Utica, 2562 Ezio, 2563 Artaserse, 2564 Temistocle, 2565 Adriano in Siria, 2566 Alessandro nell' Indie, 2567 Tutore e Pupilla, 2568 Amadis de Gaule, 2569 Alessandro in Persia, 2570 Lucio Silla, 2571 Endimione, 2572 Zanaida, 2573 Olimpiade, 2574 Carattaco, 2575 Catone in Utica, 2576 Ezio, 2577 Artaserse, 2578 Temistocle, 2579 Adriano in Siria, 2580 Alessandro nell' Indie, 2581 Tutore e Pupilla, 2582 Amadis de Gaule, 2583 Alessandro in Persia, 2584 Lucio Silla, 2585 Endimione, 2586 Zanaida, 2587 Olimpiade, 2588 Carattaco, 2589 Catone in Utica, 2590 Ezio, 2591 Artaserse, 2592 Temistocle, 2593 Adriano in Siria, 2594 Alessandro nell' Indie, 2595 Tutore e Pupilla, 2596 Amadis de Gaule, 2597 Alessandro in Persia, 2598 Lucio Silla, 2599 Endimione, 2600 Zanaida, 2601 Olimpiade, 2602 Carattaco, 2603 Catone in Utica, 2604 Ezio, 2605 Artaserse, 2606 Temistocle, 2607 Adriano in Siria, 2608 Alessandro nell' Indie, 2609 Tutore e Pupilla, 2610 Amadis de Gaule, 2611 Alessandro in Persia, 2612 Lucio Silla, 2613 Endimione, 2614 Zanaida, 2615 Olimpiade, 2616 Carattaco, 2617 Catone in Utica, 2618 Ezio, 2619 Artaserse, 2620 Temistocle, 2621 Adriano in Siria, 2622 Alessandro nell' Indie, 2623 Tutore e Pupilla, 2624 Amadis de Gaule, 2625 Alessandro in Persia, 2626 Lucio Silla, 2627 Endimione, 2628 Zanaida, 2629 Olimpiade, 2630 Carattaco, 2631 Catone in Utica, 2632 Ezio, 2633 Artaserse, 2634 Temistocle, 2635 Adriano in Siria, 2636 Alessandro nell' Indie, 2637 Tutore e Pupilla, 2638 Amadis de Gaule, 2639 Alessandro in Persia, 2640 Lucio Silla, 2641 Endimione, 2642 Zanaida, 2643 Olimpiade, 2644 Carattaco, 2645 Catone in Utica, 2646 Ezio, 2647 Artaserse, 2648 Temistocle, 2649 Adriano in Siria, 2650 Alessandro nell' Indie, 2651 Tutore e Pupilla, 2652 Amadis de Gaule, 2653 Alessandro in Persia, 2654 Lucio Silla, 2655 Endimione, 2656 Zanaida, 2657 Olimpiade, 2658 Carattaco, 2659 Catone in Utica, 2660 Ezio, 2661 Artaserse, 2662 Temistocle, 2663 Adriano in Siria, 2664 Alessandro nell' Indie, 2665 Tutore e Pupilla, 2666 Amadis de Gaule, 2667 Alessandro in Persia, 2668 Lucio Silla, 2669 Endimione, 2670 Zanaida, 2671 Olimpiade, 2672 Carattaco, 2673 Catone in Utica, 2674 Ezio, 2675 Artaserse, 2676 Temistocle, 2677 Adriano in Siria, 2678 Alessandro nell' Indie, 2679 Tutore e Pupilla, 2680 Amadis de Gaule, 2681 Alessandro in Persia, 2682 Lucio Silla, 2683 Endimione, 2684 Zanaida, 2685 Olimpiade, 2686 Carattaco, 2687 Catone in Utica, 2688 Ezio, 2689 Artaserse, 2690 Temistocle, 2691 Adriano in Siria, 2692 Alessandro nell' Indie, 2693 Tutore e Pupilla, 2694 Amadis de Gaule, 2695 Alessandro in Persia, 2696 Lucio Silla, 2697 Endimione, 2698 Zanaida, 2699 Olimpiade, 2700 Carattaco, 2701 Catone in Utica, 2702 Ezio, 2703 Artaserse, 2704 Temistocle, 2705 Adriano in Siria, 2706 Alessandro nell' Indie, 2707 Tutore e Pupilla, 2708 Amadis de Gaule, 2709 Alessandro in Persia, 2710 Lucio Silla, 2711 Endimione, 2712 Zanaida, 2713 Olimpiade, 2714 Carattaco, 2715 Catone in Utica, 2716 Ezio, 2717 Artaserse, 2718 Temistocle, 2719 Adriano in Siria, 2720 Alessandro nell' Indie, 2721 Tutore e Pupilla, 2722 Amadis de Gaule, 2723 Alessandro in Persia, 2724 Lucio Silla, 2725 Endimione, 2726 Zanaida, 2727 Olimpiade, 2728 Carattaco, 2729 Catone in Utica, 2730 Ezio, 2731 Artaserse, 2732 Temistocle, 2733 Adriano in Siria, 2734 Alessandro nell' Indie, 2735 Tutore e Pupilla, 2736 Amadis de Gaule, 2737 Alessandro in Persia, 2738 Lucio Silla, 2739 Endimione, 2740 Zanaida, 2741 Olimpiade, 2742 Carattaco, 2743 Catone in Utica, 2744 Ezio, 2745 Artaserse, 2746 Temistocle, 2747 Adriano in Siria, 2748 Alessandro nell' Indie, 2749 Tutore e Pupilla, 2750 Amadis de Gaule, 2751 Alessandro in Persia, 2752 Lucio Silla, 2753 Endimione, 2754 Zanaida, 2755 Olimpiade, 2756 Carattaco, 2757 Catone in Utica, 2758 Ezio, 2759 Artaserse, 2760 Temistocle, 2761 Adriano in Siria, 2762 Alessandro nell' Indie, 2763 Tutore e Pupilla, 2764 Amadis de Gaule, 2765 Alessandro in Persia, 2766 Lucio Silla, 2767 Endimione, 2768 Zanaida, 2769 Olimpiade, 2770 Carattaco, 2771 Catone in Utica, 2772 Ezio, 2773 Artaserse, 2774 Temistocle, 2775 Adriano in Siria, 2776 Alessandro nell' Indie, 2777 Tutore e Pupilla, 2778 Amadis de Gaule, 2779 Alessandro in Persia, 2780 Lucio Silla, 2781 Endimione, 2782 Zanaida, 2783 Olimpiade, 2784 Carattaco, 2785 Catone in Utica, 2786 Ezio, 2787 Artaserse, 2788 Temistocle, 2789 Adriano in Siria, 2790 Alessandro nell' Indie, 2791 Tutore e Pupilla, 2792 Amadis de Gaule, 2793 Alessandro in Persia, 2794 Lucio Silla, 2795 Endimione, 2796 Zanaida, 2797 Olimpiade, 2798 Carattaco, 2799 Catone in Utica, 2800 Ezio, 2801 Artaserse, 2802 Temistocle, 2803 Adriano in Siria, 2804 Alessandro nell' Indie, 2805 Tutore e Pupilla, 2806 Amadis de Gaule, 2807 Alessandro in Persia, 2808 Lucio Silla, 2809 Endimione, 2810 Zanaida, 2811 Olimpiade, 2812 Carattaco, 2813 Catone in Utica, 2814 Ezio, 2815 Artaserse, 2816 Temistocle, 2817 Adriano in Siria, 2818 Alessandro nell' Indie, 2819 Tutore e Pupilla, 2820 Amadis de Gaule, 2821 Alessandro in Persia, 2822 Lucio Silla, 2823 Endimione, 2824 Zanaida, 2825 Olimpiade, 2826 Carattaco, 2827 Catone in Utica, 2828 Ezio, 2829 Artaserse, 2830 Temistocle, 2831 Adriano in Siria, 2832 Alessandro nell' Indie, 2833 Tutore e Pupilla, 2834 Amadis de Gaule, 2835 Alessandro in Persia, 2836 Lucio Silla, 2837 Endimione, 2838 Zanaida, 2839 Olimpiade, 2840 Carattaco, 2841 Catone in Utica, 2842 Ezio, 2843 Artaserse, 2844 Temistocle, 2845 Adriano in Siria, 2846 Alessandro nell' Indie, 2847 Tutore e Pupilla, 2848 Amadis de Gaule, 2849 Alessandro in Persia, 2850 Lucio Silla, 2851 Endimione, 2852 Zanaida, 2853 Olimpiade, 2854 Carattaco, 2855 Catone in Utica, 2856 Ezio, 2857 Artaserse, 2858 Temistocle, 2859 Adriano in Siria, 2860 Alessandro nell' Indie, 2861 Tutore e Pupilla, 2862 Amadis de Gaule, 2863 Alessandro in Persia, 2864 Lucio Silla, 2865 Endimione, 2866 Zanaida, 2867 Olimpiade, 2868 Carattaco, 2869 Catone in Utica, 2870 Ezio, 2871 Artaserse, 2872 Temistocle, 2873 Adriano in Siria, 2874 Alessandro nell' Indie, 2875 Tutore e Pupilla, 2876 Amadis de Gaule, 2877 Alessandro in Persia, 2878 Lucio Silla, 2879 Endimione, 2880 Zanaida, 2881 Olimpiade, 2882 Carattaco, 2883 Catone in Utica, 2884 Ezio, 2885 Artaserse, 2886 Temistocle, 2887 Adriano in Siria, 2888 Alessandro nell' Indie, 2889 Tutore e Pupilla, 2890 Amadis de Gaule, 2891 Alessandro in Persia, 2892 Lucio Silla, 2893 Endimione, 2894 Zanaida, 2895 Olimpiade, 2896 Carattaco, 2897 Catone in Utica, 2898 Ezio, 2899 Artaserse, 2900 Temistocle, 2901 Adriano in Siria, 2902 Alessandro nell' Indie, 2903 Tutore e Pupilla, 2904 Amadis de Gaule, 2905 Alessandro in Persia, 2906 Lucio Silla, 2907 Endimione, 2908 Zanaida, 2909 Olimpiade, 2910 Carattaco, 2911 Catone in Utica, 2912 Ezio, 2913 Artaserse, 2914 Temistocle, 2915 Adriano in Siria, 2916 Alessandro nell' Indie, 2917 Tutore e Pupilla, 2918 Amadis de Gaule, 2919 Alessandro in Persia, 2920 Lucio Silla, 2921 Endimione, 2922 Zanaida, 2923 Olimpiade, 2924 Carattaco, 2925 Catone in Utica, 2926 Ezio, 2927 Artaserse, 2928 Temistocle, 2929 Adriano in Siria, 2930 Alessandro nell' Indie, 2931 Tutore e Pupilla, 2932 Amadis de Gaule, 2933 Alessandro in Persia, 2934 Lucio Silla, 2935 Endimione, 2936 Zanaida, 2937 Olimpiade, 2938 Carattaco, 2939 Catone in Utica, 2940 Ezio, 2941 Artaserse, 2942 Temistocle, 2943 Adriano in Siria, 2944 Alessandro nell' Indie, 2945 Tutore e Pupilla, 2946 Amadis de Gaule, 2947 Alessandro in Persia, 2948 Lucio Silla, 2949 Endimione, 2950 Zanaida, 2951 Olimpiade, 2952 Carattaco, 2953 Catone in Utica, 2954 Ezio, 2955 Artaserse, 2956 Temistocle, 2957 Adriano in Siria, 2958 Alessandro nell' Indie, 2959 Tutore e Pupilla, 2960 Amadis de Gaule, 2961 Alessandro in Persia, 2962 Lucio Silla, 2963 Endimione, 2964 Zanaida, 2965 Olimpiade, 2966 Carattaco, 2967 Catone in Utica, 2968 Ezio, 2969 Artaserse, 2970 Temistocle, 2971 Adriano in Siria, 2972 Alessandro nell' Indie, 2973 Tutore e Pupilla, 2974 Amadis de Gaule, 2975 Alessandro in Persia, 2976 Lucio Silla, 2977 Endimione, 2978 Zanaida, 2979 Olimpiade, 2980 Carattaco, 2981 Catone in Utica, 2982 Ezio, 2983 Artaserse, 2984 Temistocle, 2985 Adriano in Siria, 2986 Alessandro nell' Indie, 2987 Tutore e Pupilla, 2988 Amadis de Gaule, 2989 Alessandro in Persia, 2990 Lucio Silla, 2991 Endimione, 2992 Zanaida, 2993 Olimpiade, 2994 Carattaco, 2995 Catone in Utica, 2996 Ezio, 2997 Artaserse, 2998 Temistocle, 2999 Adriano in Siria, 3000 Alessandro nell' Indie, 3001 Tutore e Pupilla, 3002 Amadis de Gaule, 3003 Alessandro in Persia, 3004 Lucio Silla, 3005 Endimione, 3006 Zanaida, 3007 Olimpiade, 3008 Carattaco, 3009 Catone in Utica, 3010 Ezio, 3011 Artaserse, 3012 Temistocle, 3013 Adriano in Siria, 3014 Alessandro nell' Indie, 3015 Tutore e Pupilla, 3016 Amadis de Gaule, 3017 Alessandro in Persia, 3018 Lucio Silla, 3019 Endimione, 3020 Zanaida, 3021 Olimpiade, 3022 Carattaco, 3023 Catone in Utica, 3024 Ezio, 3025 Artaserse, 3026 Temistocle, 3027 Adriano in Siria, 3028 Alessandro nell' Indie, 3029 Tutore e Pupilla, 3030 Amadis de Gaule, 3031 Alessandro in Persia, 3032 Lucio Silla, 3033 Endimione, 3034 Zanaida, 3035 Olimpiade, 3036 Carattaco, 3037 Catone in Utica, 3038 Ezio, 3039 Artaserse, 3040 Temistocle, 3041 Adriano in Siria, 3042 Alessandro nell' Indie, 3043 Tutore e Pupilla, 3044 Amadis de Gaule, 3045 Alessandro in Persia, 3046 Lucio Silla, 3047 Endimione, 3048 Zanaida, 3049 Olimpiade, 3050 Carattaco, 3051 Catone in Utica, 3052 Ezio, 3053 Artaserse, 3054 Temistocle, 3055 Adriano in Siria, 3056 Alessandro nell' Indie, 3057 Tutore e Pupilla, 3058 Amadis de Gaule, 3059 Alessandro in Persia, 3060 Lucio Silla, 3061 Endimione, 3062 Zanaida, 3063 Olimpiade, 3064 Carattaco, 3065 Catone in Utica, 3066 Ezio, 3067 Artaserse, 3068 Temistocle, 3069 Adriano in Siria, 3070 Alessandro nell' Indie, 3071 Tutore e Pupilla, 3072 Amadis de Gaule, 3073 Alessandro in Persia, 3074 Lucio Silla, 3075 Endimione, 3076 Zanaida, 3077 Olimpiade, 3078 Carattaco, 3079 Catone in Utica, 3080 Ezio, 3081 Artaserse, 3082 Temistocle, 3083 Adriano in Siria, 3084 Alessandro nell' Indie, 3085 Tutore e Pupilla, 3086 Amadis de Gaule, 3087 Alessandro in Persia, 3088 Lucio Silla, 3089 Endimione, 3090 Zanaida, 3091 Olimpiade, 3092 Carattaco, 3093 Catone in Utica, 3094 Ezio, 3095 Artaserse, 3096 Temistocle, 3097 Adriano in Siria, 3098 Alessandro nell' Indie, 3099 Tutore e Pupilla, 3100 Amadis de Gaule, 3101 Alessandro in Persia, 3102 Lucio Silla,

ſo / dieweil ſie ſich gemeiniglich ſo voll freſſen / daß ſie zerberſten möchten. Poſſidonius Græcus führet in ſeinem Lupidianten einen Koch ein / welcher ſo freudig iſt / daß er ſich zu Leucone ſeinem Diſcipulo und andern Küchen-Ratzen wendet / und die Köche den Krieges-Obriſten oder denen Capitainen vergleichet / als welchen die Fiſch-Schuppen anſtehen / als wenn es glänzende Pantzer wären / die Brat-Spieſſe auf den Achſeln wie die Helleparten / die Kupfferne Eymer wie die Sturm-Hauben / mit einen gantzen Hauffen Küchen-Buben umgeben / wie jene mit Soldaten / die feiſte ſchmutzige Lumpen und Tücher ſind ihre Fahnen / die Rültze und Crepitus ventris ihre Schüſſe / und wann ſie herbey auch unter ehrliche Leute treten / ſo weichet ihnen jedermann / als hohen Capitainen aus dem Wege / daß man ſich nicht an ihnen beſchmutze. Wie dann auch Soſipater dieſe Kunſt dem Kriege gantz meiſterlich vergleichet in ſeinem Dementiente.

Dann da müſſen die Töpffe bey dem Feuer / und die Schüſſeln auf der Antricht-Bancke ſtehen / wie die Soldaten in ihrer Ordnung: Der Koch iſt der Capitain, welcher allein den andern Geſindlein zu gebieten hat. Da richtet man die Tiſche zu / wie die Zelten in einem Lager / und mangelt es um dieſelbe eben ſo wenig an allerhand Seiten-Spiel / Singen oder ſonſt Getümmel und Geſchrey / als an Trommeln und Pfeiffen / oder dem Geſchrey in einer Schlacht. Man hat auch Acht auf die Zeit / eben ſo fleißig als wenn man einen Krieges-Anſchlag für ſich hat. Die Zahn-Schläge ſind bisweilen ſtarck / bisweilen geringe / wie im Kriege. Das Getümmel der Teller und Schüſſeln / wenn man abnimmt und wieder auftrăget / iſt wie in der Plünderung einer Stadt / ſo mit gewaltſamer Hand iſt erobert worden; Die Kellner und Schencken friſchen und kühlen ab / wie man auf einer Batterie das Geſchütze abkühlet; Die Tiſch-Diener gehen herum / wie die Wachten und Corporale im Kriege / damit alles an allen Enden / nach Gebühr und Nothdurfft beſtellet ſey; Die Trinck-Geſchirr ſtehen in Ordnung / und ſtreichen gegen einander / wie die Defenſiv- und Offenſiv-Linien in einem Bollwerck; Man zeucht bisweilen ab / und hält inzwiſchen bey einem und andern Gerichte etwas ſtille, wie man im Kriege zu thun pfleget. In Summa, es gehet beydes / in der Küchen und über Tiſche alles richtig / fürſichtig und ordentlich zu / gleichwie im Kriege / da offt Leibs- und Lebens-Gefahr auf einem Fehler ſtehet / welches alles dieſen tapfern Helden der runden Tafel zu ſonderlichen Ehren gereichet; Und haben weder König Carolus Magnus in Franckreich / noch der König Arturus in Engelland / dergleichen Palatinos oder Helden gehabt / als welchen man es im Gebiß und Zähn-Gebrauch

nicht

the Rule, and the Rule is the Measure of the Thing measured. Now the Rule is the Thing measuring, and the Thing measured is the Thing measured by the Rule. Therefore

Kopff-Kohl / und (2) in den Blade- oder Blätter-Kohl. Des Kopff-Kohls / deſſen Blätter in Köpffe oder Häupter ſchlieſſen / werden fünfferley Arten gezehlet: Als Braſſica capitata alba, weiſſer Kopff-Kohl / Braſſica alba capite ob longo non penitus clauſo, Werſich- oder Savoyen-Kohl / Braſſica capitata rubra, rother oder braunet Kopff-Kohl / Braſſica gongylodes, Rüben-Kohl / Braſſica cauliflora, Blumen-Kohl.

Zum Blade-Kohl / deſſen Blätter nicht ſchlieſſen / gehören dieſe drey Sorten: Braſſica alba vel viridis, gemeiner grüner Kohl / Braſſica rubra, gemeiner braunet oder Roth-Kohl / und Braſſica fimbriata, krauſer braunet Kohl.

Der Kohl iſt eines von denen Küchen-Kräutern / welche gleich denen Linſen / partes Heterogeneas & qualitates miſtas, wiedernärtige Theile / und vermiſchte Eigenſchafften in ſich haben; Sintemahl / was ſeine Subſtantz oder Fleiſch anlanget / ſelbiges ſeinem Temperamente nach / kalt und trucken iſt: Hingegen ſtecket in ſeiner Haut oder äuſſerlichen Fläche etwas Salpetriſches / mit einer Bitterkeit und Schärffe / in deſſen Betrachtung der Kohl von einigen vor hitzig und trucken gehalten wird; Daher ſchreibet Galenus lib. 2. Alim. c. 44. Wann man den Kohl koche / ſo laxire ſeine erſte Brühe / und er ſelbſt / weil nemlich die ſaltzige Bitterkeit noch in beyden; Wann aber die erſte Brühe weggegoſſen / und er zum andernmahl mit warmen Waſſer gekochet werde / ſo ſtopffe er / und zwar je länger je mehr / als man ihm zum drittenmahl kochet / weil alsdann der Salpeter davon / und ſeine kalte irrdiſche Theile nur übrig / dergleichen Salpetriſch Weſen iſt bey den rothen Kohl häuffiger als bey den weiſſen zu finden / je röther auch der Kohl / je mehr Salpeter darinen iſt; Er giebet daher wenig und ſchlechte Nahrung / machet auch viele Blehungen / und iſt denen Augen ſchädlich; Iſt auch kein Præſervativ wider die Trunckenheit / wie einige dafür halten wollen / dann ob er gleich das davon entſtandene Kopff-Wehe miltert / ſo bleibet er hingegen mit ſeinen Cruditäten in den Mägen liegen / jedoch ziehet er etlicher maſſen die rohe Feuchtigkeiten des Weins an ſich / und führet ſolche unterwerts ab.

Es kan aber ſeine Blehafftigkeit durch gute Bereitung verbeſſert werden / auch iſt eine Sorte Kohl an ſich zärter als die andere; der gemeine Blad-Kohl iſt faſt der geringſte / aber die Broccoli oder junge Sproſſen / welche an den Stengeln deſſelben im Martio wieder ausſchlagen / werden in ſonderbahren Werth gehalten.

Dem Blade-Kohl gleichet der gemeine Kopff-Kohl / zärter aber iſt der Werſich / und der Blumen-Kohl übertrifft ſie alle / der Stiel des Rüben-

Kohls wird in Scheiben geſchnitten/ und alſo verbrauchet.

Den Kohl auf allerhand Art zuzurichten:

So muß der blaue Kohl alſobald bey angehenden Froſt mit etwas Erden herausgenommen/ und in das Wart-Hauß geſetzet werden: Zuvor aber werden etliche groſſe Blätter davon gethan/ damit er deſto beſſer ſtehen möge. Allda hält er ſich den gantzen Winter durch/ und verdirbet nicht/ welches er ſonſten/ wann er den gantzen Winter über in Garten ſolte gelaſſen werden/ unfehlbahr thun würde: da ſetzet er auch vollens Köpffe/ und nimmt zu. Will man ihn eſſen/ ſo fänget man bey den kleineſten/ und die am wenigſten weiß ſind/ auch die etwas höher aufgeſchlagen/ als wolten ſie in Saamen ſchieſſen an/ und bewahret die allergröſſeſten/ weiſſeſten und fetteſten/ bis zu letzte. Die Zubereitung geſchicht/ wann man ſeine Köpffe verlieſet/ und kein einig Blättlein darauf läſt; es ſey dann gar klein und weiß/ auch die Haut von den kleineſten Stängelein ziehet. Wann dieſes geſchehen/ ſo ſiedet man ihn in Waſſer auf/ bis er weich wird; Darnach ſtürtzet man ihn auf/ läſſet ihn austropffen/ und ſtreuet etwas Saltz darüber/ ſo ferne es in den Sieden nicht gethan worden. Wann er nun wohl ausgelecket/ machet man eine Teutſche Brühe daran/ wie bey den zarten Wurtzeln gelehret worden; Thut auch etwas Milch-Rohm darzu: Wo man will/ ſo kan man Ochſen-marck und gebraten Schaaffs-Läulen-Safft daran thun/ wenn man zuvor das Fett darvon abgenommen hat; So kan man auch ſelben in die Suppen des gefülleten Kohls thun/ und auf allerhand gekochte Suppen-Gerichte/ davon gleichſahm einen Zierath machen; Auch iſſet man ihm mit Wein-Eßig und Oehl/ wie den Salat. Den Rüben-Kohl iſſet man gemeiniglich in Suppen/ und nachdem man ihn klein genug geſchnitten/ und in Waſſer geſotten hat/ thut man Saltz/ Butter oder Schmaltz daran/ ſolches giebet ihm/ wann er beginnt zu ſieden/ eine treffliche Krafft. Einen Kohl zu füllen/ ſo thut man die allergröſſeſten Blätter davon/ und läſſet deren kleine mehr daran/ als ſo viel ihr wollet/ daß er groß dadurch ſeyn ſoll; Läſt ihn aufſieden/ und ziehet ihn hernach heraus/ daß er austropffe. Wann er nun erkaltet/ ſo eröffnet alle ſeine Blätter bis auf die Bollen. Hierauf thut man zwey oder drey Stücklein Speck darein/ ſtreuet ein wenig Pfeffer darüber/ leget ein Häufflein des gehackten Gefülſels/ und hierauf wiederum etliche Stücklein Speck/ welche ihr mit etlichen Gewürtz-Nägelcken beſtechen könnet: Schlieſſet darüber den Kopff über ſolchen Gefülſele mit ſeinen Blättern ordentlich zu/ und machet ihn in der Hand rund/ drucket ihn zugleich ein wenig/ daß das Waſſer daraus gehe. Wann dieſes geſchehen iſt/ bin-

ret ihr ihn um und um mit ſubtilen Bind-Faden / daß er nicht von einander falle / und laſſet ihn beſonders ſieden. Wann er gahr iſt / ſo ziehet ihr ihn auf / thut die Bande davon / und leget ihn in die Schüſſel auf Brodt-Scheiben / theilet den Kohl in drey oder vier Theile von einander / daß das Gefülſel möge geſehen werden / und zieret die Brühe mit geprägeltem Brodt; Wollet ihr aber etliche Rütter-Schürtzen von Blätter-Teig / oder aber ander Gebackenes von vielerley Farben darein legen / ſo wird es den Kohl-Suppen den beſten Zierath geben / weil doch der Kohl / wann er recht gut ſeyn ſoll / wie auch dasjenige / ſo man daran thut / keinen Mangel von Fetten haben muß; Wollet ihr auch etliche Stücklein Ochſen-Marck darüber thun / wird es noch ſo viel beſſer ſeyn. In den Fiſch-Tagen kan man ſelbige auch mit den gehackten Fleiſch und Kräuter füllen

Der Römiſche oder krauſe Kohl giebet ein gutes Zwiſchen-Gerichte / wenn man ihn mit guter Suppen / vielen Speck / Fett / Ochſen-Marck / oder auch Butter ſiedet. Die Sproſſen richtet man eben ſo zu / wie den Römiſchen Kohl / und bedienet ſich derer ammeiſten in denen Hülſen-Frucht-Suppen; Man iſſet ſie auch als einen Sallat / mit Wein-Eßig und Oehl. Der breit-blatterichte Kohl / der gelbe und andere / welche man den Winter über iſſet / ſind nicht ſchwer zuzurichten; Man kan ſie mit allerhand Hülſen-Gewächs-Suppen / oder auch mit Milch zubereiten.

Königs-Biſcuit, vide *Biſcuit*.

Königs-Torten-Teig / vide Torten.

Köpffe / der eßbahren vierfüßigen Thiere / ſind nicht ſo leicht-daulich / als ihr Fleiſch / ſondern erfordern eine ſtarcke Dauung / ſind dicke / ſafftig / und geben viele Nahrung.

An den Fiſchen wurde vor Zeiten der Kopf vom Glauco, Congro, Torpedine und Thymo hochgehalten. Heutiges Tages ſeynd bey uns die fetten Lachs- und Karpen-Köpffe berühmt.

Korn / Frumentum, Fr. *du Bled*, unter ſolchen wird ſonderlich der Weitzen / Rocken / Gerſten und Habern begrieffen / davon unter jedes eigenen Benennung / ſonderlich aber unter dem Worte **Getrayde** ausführlich gehandelt worden.

Koſten / ſchmäcken / proben / verſuchen / guſtare, Fr. *goûter*, iſt eine dem Sinn des Geſchmacks zukommende Handlung / dadurch wir / vermittelſt der Zunge / aus Urſachen / welche wir unter dem Wort **Geſchmack** bemercket haben / ein eß- oder trinckbares Ding unterſcheiden / ob es ſüß oder ſauer / bitter oder ſaltzig / wohl oder übel von Geſchmack ſey; Daher ein guter Wein gleichſam von ſich zu ſagen pfleget: Wer mich wird koſten

the Bull, and the Bull is the Sign of the Ox. Now the Ox is a Creature that is very much used in Husbandry, and is of great Service to Man in Tilling the Ground, and in drawing Carts and Waggons, and carrying Burdens; and therefore the Ancients, who were Husbandmen, and lived by Tillage, did very much honour the Ox, and made it the Sign of their Husbandry, and of the Year, when they were to Plough and Sow their Ground. And the Egyptians, who were the first Husbandmen, and Tillers of the Ground, did worship the Ox, and made it the Sign of their Husbandry, and of the Year, when they were to Plough and Sow their Ground. And the Egyptians, who were the first Husbandmen, and Tillers of the Ground, did worship the Ox, and made it the Sign of their Husbandry, and of the Year, when they were to Plough and Sow their Ground.

zogen wird / dennoch ſolcher nach der gemeinen Regul bis an die Zeit oder den Termin des Contracts hingezogen wird / von welcher gleich an die ſchlimmer gewordene Sach vor des Käuffers Rechnung ſchlimmer wird / per L. neceſſario 8. princ. in fin ff. de Pericul. & Commod. rei vend. ſo iſt doch / wie ſchon gemeldet / mit dem / auf Beding des Koſtens oder vorher Ausprobens gekaufften Weins / gantz ein anders; Wie ausdrücklich bey dem Cujacio L. 33. Pauli ad Edictum. l. neceſſario de Peric. &c. zu erſehen iſt. Und mag auch dem Käuffer nicht præjudiciren / ob er auch gleich die Fäſſer ſchon ausgezeichnet hätte / L. 1. per verſum ſed ſi non ſunt deguſtata ff. de Per. & Commod Rei Vend. weil die Fäſſer nicht zu dem Ende gezeichnet worden / daß die Ubergabe dadurch erſcheinen ſolte / ſondern vielmehr / damit ſie nicht möchten verwechſelt werden / d. L. 1. §. ſi dolium 2. ff. d. t. Dn. Frantzk. Comment. ff. ad d. t. n. 38.

Solte hingegen ein Käuffer das Koſten auf den beſtimmten Tag (wann er anders durch den Verkäuffer nicht daran gehindert worden) nicht verrichten / ſo kommt das Verſauren und ſchimmlich werden auf ihn / und darf ihme der Verkäuffer desfals nichts gut thun.

Wie aber / wann gar kein gewiſſer Tag / die Weine zu koſten / wäre angeſetzet worden / auf wem ſolte dann die Gefahr des Säurens und des Schimmelns kommen? Ulpianus d. l. bleibt dabey / es haffte noch / ſo lange als kein Ausproben geſchehen / die Gefahr auf den Verkäuffer; Es wäre dann / daß er dem Käuffer durch Notarien und Zeugen beſchicken und ihme anſagen laſſe / daß er kommen und die Weine koſten ſolte / oder ſie ſolten auf ſeine Gefahr liegen bleiben. In welchen Fall / wann der Käuffer nicht käme / der Schade vor ſeine Rechnung wäre / arg. L. ſi quis Vina §. fin. verb. aut denunciare ei, & arg. l. 2. Cod. d. t. Molina de Juſt. & Jur. Tract. 2. Diſp. 366. n. 9.

Wäre bey dem Verkauff der Weine gantz keine Meldung / daß man ſie erſt koſten / und darzu einen beſtimmten Tag anſetzen wolte / oder auch würcklich anſetzte geſchehen / ſo bleiben wir allerdings bey des Ulpiani Worten: Si vinum venditum (verſtehe nulla facta mentione deguſtationis) acuerit vel quid aliud vitii ſuſtinuerit, Emptoris erit damnum, es ſoll der Schade auf den Käuffer kommen / quemadmodum ſi vinum eſſet effuſum, vel vaſis contuſis, vel qua alia ex cauſa. Die Urſach iſt da / weils ein klahrer / und ohne Beding geſchehener Verkauff iſt / davon die Gefahr ſo gleich auf den Käuffer fällt / per L. ſi quis vina §. ſi averſione ff. d. t. Es diſtinguiret aber hier nicht unbillig hochbemeldter Herr Stryckius, ob der Verkäuffer bey Schlieſſung des Contracts etwas von der Gütigkeit des

Weins dem Käuffer verſichert habe oder nicht; Wäre das Erſte geſchehen/und die Weine hernach verdorben/ ehe ſie der Käuffer abgeholet/ ſo lägen ſie vor des Verkäuffers Rechnung/ als der ihre beſtändig währende Güte bejahet hätte/ welche falſche Bejahung aber in Kauff-Contracten als eine Schuld aufgenommen würde/ L. Julianus 13. §. Quid tamen 3. ff. de Act. Emt. L. Dolum. 3. C. de peric. & comm. rei vend. Gloſſ. in L. ſi vina 15. ff. d. t. verb. de bonitate. Hätte er aber ſtill geſchwiegen/und die Weine nicht gelobet/ ſo wäre wieder zu diſtinguiren/ ob der Verkäuffer gewuſt habe oder nicht/ daß die Weine ſich nicht würden halten können; In dieſem letztern Fall/ ſo er es nicht gewuſt/ käme die Gefahr auf den Käuffer/ weil er ſie entweder nicht geprobt/ oder übel gekoſtet/ welches er ſich alsdann zu dancken hätte; Hätte aber der Verkäuffer gewuſt/ daß die Weine bis auf den Tag ihrer Abholung ſich nicht würden halten können/ und er hätte den Käuffer nicht bey Zeiten gewarnet/ ſo müſte er ihme den Schaden gut thun/ in ſo weit als ſolchen der Käuffer fühlet/ daß er nicht zu rechter Zeit gewarnet worden/ wie alſo deciditet hat Gajus L. ſi vina 15. ff. de peric. & comm. rei vend.

Von dem Zeugniß/ welches aus der genommenen und gekoſteten Probe abgeſtattet wird/ handelt ausführlich das 3. Capitel obbeſagter Diſſertat. de Guſtu, aus welchem wir nur kürtzlich bemercken/ die Frage: Ob (um von der Qualität eines Getränckes Zeugniß abzuſtatten) es genug ſey/ wann man ſage/ man habe es getruncken? Die Antwort möchte ſolcher geſtalt bedinglich ſeyn/ daß/ wann der Zeuge/ welcher ſagt/ daß er getruncken/ als ein bekannter Wein-verſtändiger Prober gehalten wird/ das Trincken/ welches ſonſt zum Sinn des Gefühls gehöret/ ob gleich aber das Proben und Koſten mit ſich führet/ eben ſo viel bedeute/ als wann er ſagte/ daß er den Wein gekoſtet oder verſuchet hätte; Hingegen geht ſolches bey einen andern/ der ohne Wiſſenſchafft und Erfahrenheit von denen Qualitäten des Getränckes/ ſo er trincket/ ſolches nur bloß/ um ſeinen Durſt zu löſchen/ hinein ſchüttet/ nicht an/ daß man ſeinem Zeugniß/ welches er nur mehrentheils aus dem Gefühl an der Zungen/ und Gaumen herninmmt/ ſolte Glauben beymeſſen können/ maſſen ein Wein wohl-ſchmeckend/ und doch dabey geſtumpt/ geſchmiert und verfälſcht ſeyn kan; Wie dann auch ein Wein/ der auf Brod und Käſe/ welches die ſchlauhe Wein-Händlers wohl wiſſen/ oder auf gewürtzte und piquante Speiſen getruncken wird/ ob er gleich an ſich ſelbſt ſchlecht/ jedoch gleich einen beſſern Geſchmack haben wird/ als wann er nüchtern getruncken wird. Dahero rechte Wein-Koſters ſich des Käſe-Eſſens vorher enthalten/ auch den Wein/ den ſie ausproben wollen/ nicht gantz hinunter

unter ſchlucken/ ſondern auf die Zunge nehmen/ und ſolcher geſtalt ſeine Wenigkeit/ Krafft und Alter zu erkennen ſuchen/ folglich auch alſo im Munde Examinirte wieder ausſpritzen/ und wann das Auskoſten aller Fäſſer geſchehen/ alsdann erſt ein Glas Wein zur Beliebung ſich reichen laſſen.

Was die Notarios anbetrifft/ können dieſelbe über das Urtheil/ ſo ſie aus ihrem eigenen Geſchmack von einem Getränck allein fällen/ kein gültig Inſtrument machen/ aber wohl über den Ausſpruch/ den andere verſtändige Wein-Kenner/ welche in ihrer Gegenwart den Wein ausgeprobet haben/ davon geben; Dann alſo lauten ausdrücklich die Worte der Kayſerlichen Verordnung: Der Notarius ſoll ſich hüten/ daß er nichts als was er mit ſeinen leiblichen Sinnen vermerckt (dieweil ſich ſeine Gewalt nicht weiter erſtrecket) in ſein Protocoll auffſchreibe/ oder ein Inſtrument darüber mache; Aber in denſelben Sinnen iſt ein Unterſchied zu machen. Dann des Geſichts und Gehörs halben iſt genug/ daß der Notarius, in Beywesen der Zeugen/ ſehe und höre; Aber der andern Sinnen halber/ als mit Verſuchen/ Koſten/ Taſten/ Riechen oder Schmecken/ iſt noth/ daß diejenige von Koſten und Verſuchen/ Taſten oder Riechen/ und was ſie durch ſolche ihre Sinnen empfahen/ vor den Partheyen/ Zeugen und Notarien eröffnen. Dann von dieſem/ und nicht von ſeinem eigenen Verſuchen oder Koſten/ Taſten/ noch Geruch/ mag ein Notarius kräfftiglich bezeugen; Doch/ wo er ſolchem Zeugen den Zuſatz thäte/ daß er dergleichen auch mit Verſuchen/ Koſten oder Riechen erfahren hätte/ das beſtärckte ſein Inſtrument um ſo vielmehr.

Krabbel an der Wand/ vide Bier.

Krabben/ vide Garneelen.

Krafft-Mehl/ vide Mehl.

Krafft-Suppen/ vide Suppen.

Krams-Vögel/ Turdus, Fr. *Grives*, von Wacholder-Beeren/ die ſie gerne eſſen/ und davon der Baum/ worauf ſie wachſen/ in Ober-Teutſchland Grammet-Baum genennet wird/ alſo benahmet/ ſeynd vornehmlich dreyerley Arten; Als: Schnarren/ Droſſeln/ Ziemer.

Schnarren ſeynd die gröſten und lieblichſten unter ihnen. In Bayern heiſt man ſie Schnarren/ und in Cärnten Zerrer. Ariſtoteles nennet ſie Turdos viſcivoros, weil ſie gerne Miſtel eſſen/ davon der Nahme Miſtler/ oder Miſtel-Finck kommt. Sie ſind im Herbſt faſt die erſten/ die in den Donen gefangen werden; Ihr Fleiſch iſt gut/ aber etwas härter als der Ziemer.

Droſſel ſind ein wenig kleiner als die Schnarren/ und heiſſen Turdi pilares oder Trichades; *Viſcaia* iſt ihr Italiäniſcher Nahme/ weil ſie auch den Miſtel zur Speiſe lieben. Ihrer ſind

zwey-

zweyerley Gattungen/ als (1) die Zieh-**Drosseln** oder **Zieper**; Diese haben auf beyden Seiten unter den Flügeln gelbe Federn / und singen wohl. (2) Die **Wein-Drosseln**/ welche bräunlich und röthliche Federn haben / und nicht so wohl singen. Villanovanus nennet diese letztere Frigellos, und sagt/ daß sie an den Wein-Beeren sich trunken fressen / und daß gegen Allerheiligen ihr Fleisch am besten sey / welches aber von allen Krams-Vögeln zu verstehen ist.

Ziemer / diese sind die kleinste Gattung unter den Krams-Vögeln / und die sich am spätesten fängt. Die Gütigkeit ihres Fleisches hat grossen Ruhm; Dahero auch die Römer/ wie Varro erzehlet / um Rom herum sehr grosse Aviaria gebauet/ in welchen etliche tausend Krams-Vögel und Amseln gemästet worden / also daß man von ihren Mist gantze Aecker hat düngen können.

Krause Kuchen. Hierzu nimmt man eine Maaß oder halbes Spint vom schönsten Mehl / rühret es mit Milch-Rohm an / ohne einigen Tropfen Wasser; Welchen Rohm man aber / ehe selbiger mit dem Mehl vermenget wird / wohl schlagen muß: Darnach thut man ein Pfund Butter/ und ein wenig weichen Käse dazu. Man muß aber solchen Teig etwas fest machen/ und wohl durcharbeiten/ darnach versuchen / und wann er gut ist/ Kuchen davon bilden / selbige bedottern/ und also backen.

Kräuter / Herbæ, Fr. *des Herbes*, waren nächst denen Baum-Früchten die erste Speisen der Menschen. Also sagte GOtt zu Adam und Eva / da sie noch in dem Stande der Unschuld in dem Paradies waren: Sehet da / ich habe euch gegeben allerley Kraut das sich besaamet auf der gantzen Erden / und allerley fruchtbare Bäume / und Bäume / die sich besaamen zu eurer Speise. Ob nun hernach die Menschen der ersten Welt (nemlich vor der Sündfluth / (bis auf die Zeit solcher Sündfluth / stets bey dem Kräuter- und Milch-Essen geblieben/ oder auch / da sie dem HErrn Opffer von Thieren gebracht / und in die Felle der geopfferten Thiere sich gekleidet/ auch deroselben Fleisch gegessen haben/ solches ist bis hieher unter denen Gelehrten zimlich pro & contra disputiret worden; die heilige Schrifft thut zum wenigsten keine Meldung davon/ sondern es stehet erst in dem 1. Buch Mosis am 9. Capitel / daß GOtt zu Noah nach der Sündfluth gesaget habe: Alles was sich reget und lebet / das sey eure Speise / wie das grüne Kraut habe ich euch alles gegeben; Von welcher Zeit an / wie es am wahrscheinlichsten ist / das Fleisch-Essen erst introduciret worden / welches auch um so vielmehr behauptet wird / weil bey dem Gebrauch der Kräuter und der Sim-

Simplicium, die Menſchen ihr Alter auf etliche hundert Jahr erſtrecket/welche Zahl aber/ ſo bald als der Luxus in Eſſen und Trincken (worzu das Thier-Schlachten und Wein-Pflantzen das meiſte geholffen) überhand genommen/ ſich auch ſehr vermindert/ alſo/ daß der Ertz-Vater Jacob ſchon zu ſeiner Zeit über die Kürtze ſeines Lebens klagte/ und daß ſolches nicht reichte an die Wallfarth ſeiner Väter. Hingegen ſchreiben andere der Menſchen groſſe Lebens-Länge vor der Sündfluth nicht eben dem Kräuter-Eſſen/ ſondern anderen Urſachen mehr zu/ als unter andern dem geſunden Climate, wie auch der ſonderlichen göttlichen Abſicht/ damit die Welt ſo viel eher/ wann die Menſchen bey langen Leben und Leibes-Kräffte blieben/ möchte bevölckert/ und die Erforſchung und Ausübung der Künſte deſto mehr excoliret werden. Dem ſey nun wie ihm wolle/ ſo ſtehet doch nicht zu läugnen/ daß nicht eine groſſe Krafft in denen Kräutern verborgen liege/ welche viel zur Erhaltung Menſchlicher Geſundheit beytragen kan/ und daß mancher bey ſeinem Zugemüſe/ Kohl und Rüben geſunderer Complexion ſey/ als der ſich alle Tage mit allerhand gewürtzte Speiſen/ und vielerhand Delicateſſen mäſtet; welcher geſtalt auch des Pythagoræ Nachfolger/ und ſonderlich die Brachmannen oder Braminen in Indien/ nichts als Kräuter eſſen/ und wie ſolches aus der närriſchen Opinion der Seelen-Wandlung geſchehe/ ſolches iſt anderwerts ſchon berühret worden.

Unter denen heutiges Tages gebräuchlichſten Herbis Culinariis, werden einige in cibum, zur Speiſe/ als Kohl und Spinat gebrauchet. Andere/ und zwar der gröſte Theil/ in Condimentum, zur Würtzung/ Salaten und Tuncken/ als Dille/ Lactucke/ Kreſſe/ ꝛc. Von den meiſten nutzet man nichts/ als die Blätter/ an einigen aber die erſten Schoſſe/ als von Spargen/ an einigen auch die Blumen/ als von Borrage. Dieſe aber alle zuſammen gerechnet/ belauffen ſich auf 35. an der Zahl. Als da ſeynd/ Sauerampff/ Saurklee/ Endivien/ Lactucke/ Winter-Rapuntzel/ Portulac/ Grevinne, Borrage, Ochſen-Zunge/ Spargen/ Hopff-Spargen/ Flieder-Spargen/ Kreſſe/ Indianiſche Kreſſe/ Winter-Kreſſe/ Ruckette/ Peterſilie/ Seleri/ Kerffel/ Spaniſcher Kerffel/ Meliſſe/ Pimpinelle/ Fenchel/ Dille/ Salbey/ Majoran/ Thimian/ Saturey/ Dragun/ Spinat/ Kohl-Beiſſe/ Bettekarden/ Melde/ Meyer/ Cardonen.

Kräuter-Früchte/ ſeynd Melonen/ Gurcken/ Kürbiſſe/ Citrullen/ Erd-Beeren/ Wein-Trauben/ Waſſer-Nüſſe und Artiſchocken-Blumen.

Kräuter-Torten/ vide **Torten**.

Kräuter-Träncke/ ſeynd diejenige/ welche im Früh-Jahr von erfahrenen Medicis zur Blutreinigung/

und dem Leibe gelinde zu laxiren verordnet werden. Als z. E. wider den Scharbock R. Rasur. lign. Sassaf. ℥vj ligni Sancti ℥ij ß cortic. lign. Sanct. ℥ß Sarsaparil. ℥j ß Rad. enul. Scorzon ā ā ℥ß Sem. cochl. nast. aquat. ā ā ℥ß cort Citri ℥ß Cinamomi ℥j incisa serventur pro decocto. Und was ist das Thee-Trincken / die Veronica und Salbey wohl anders / als ein solcher Kräuter-Tranck / welcher bis anhero so sehr im Gebrauch gebracht worden.

Krebs / Cancer, Fr. *Ecrevisse*, begreifft als das Genus unter sich die **Meer-** oder **See-** und **Strom-** oder **Fluß-Krebse**. Von diesen letztern / die man Astacos nennet / erst zu reden / so werden solche in Ströhmen und Bächen / wie auch in Seen und Teichen gefangen / entweder in Reusen oder daß man sie mit der Hand greiffet / und aus denen Löchern am Ufer / und unter denen Wurtzeln der Bäume hervor zeucht / des Nachts / sonderlich bey Donner-Wetter / so gehen die Krebse in denen Land-Seen sehr nach dem Ufer zu; Wann alsdann die Fischers nur mit einen brennenden Kien-Holtze daran auf- und niedergehen / so sehen sie die Krebse stehen / und können sie greiffen.

Ihre Saison und beste Zeit / in welcher sie jungen / mauten und wohl schmecken / seynd der Monath Majus, Junius, Julius und Augustus, nach dem bekannten Vers:

Mensis in quo non es R. debes comedere Cancer:
Vier Monath sind ohn R / der Krebs zielt seine Brut /
Und ändert seinen Rock / dann sind die Krebse gut.

Ihr Temperament ist kalt und feucht / und daher seynd sie etwas hart zu verdauen; Wann sie aber einen gesunden Magen antreffen / und wohl verdauet werden / geben sie starcke Nahrung. Man hält dafür / daß sie den Lung- und Nierensüchtigen dienen / den schwachen Augen aber schadē. Die Krebs-Steine geben gleichsahm eine Panaceam in Wunden / Fiebern / Grieß / und dergleichen; die Schaalen sind ihnen aber an Kräfften gleich.

Viele seynd in der Meynung / daß / wann die Krebse über Land verführet werden / und daß ein Schwein unter dem Wagen durchlauffe / die Krebse davon sterben sollen / welches jedoch nicht allezeit eintrifft / wohl aber / wann ein Schwein unter dem Wagen liegen und misten solte / so könnte wohl solcher Gestanck denen Krebsen schädlich seyn. Das beste Præservativ ist / daß man sie nicht in allzugrosser Hitze verführe / sie in frisch Gras einlege / und offt mit frischen Wasser besprenge. Wer die Krebse in seinem Hause selbst mästen und fett machen will / der nehme würfflich zerschnittene gelbe Rüben / siede solche in Wasser ab / und gebe sie hernach den Krebsen zur Speise; Ingleichen mögen sie auch gerne zerschnittene

und

und abgekochte Ochſen-Lebern / ſintemahl die Krebſe denen Fleiſch-freſſenden Thieren zugezehlet werden.

Unter vielen Ländern Teutſchlandes / hat wohl die Marck-Brandenburg den gröſten Krebs-Fang; wie dann des Sommers kein Tag nicht hingehet / da nicht die aus Berlin abgehende Poſten und Fuhren eine Quantität derſelben mitnehmen.

Ihre Zubereitung geſchiehet in Abſiedung einer kurtzen Brühe / Saltz und Kümmel / worauf man ſie trucken in eine Schüſſel leget / mit Peterſilien überſtreuet / und etwas Wein-Eßig und Pfeffer dabey aufgeſetzet / oder auch eine Sauce von Butter / Eßig und gehackten Peterſilien darüber machet.

Item: Siede die Krebſe / thue die Schaalen von Schwäntzen hinweg / lege die Krebſe in ein Paſteten-Tiegel / ſetze auf einen Roſt / thue friſche Butter / Jngwer und Pfeffer daran / laß ſieden / trage es in den Hafen auf einem Teller zu Tiſche.

Krebſe zu backen:

Siede die Krebſe / ziehe ihnen die Naſen- und Schwantz-Schaalen ab / thue das Weiſſe davon / wie auch die Floſſen / ſchneide die Beine kurtz ab / mache die Scheeren auf / breite ein Teiglein von Eyer-Dottern und Wein / ſaltze es ein wenig / lege die Krebſe darein / backe ſie gemach / daß ſie nicht zu braun werden.

Item: Nimm Krebſe / ſiede und ſchäle ſie / hacke ſie klein mit Peterſilie / nimm vier Eyer / friſche Butter / Saltz / Jngwer und Muſcaten-Blumen / rühre es wohl unter einander / nimm Semmel / ſchneide Schnittlein / ſtreiche es darauf / und backe es im Schmaltz.

Krebſe in einer Butter-Brühe:

Siede die Krebſe mit Waſſer / Pfeffer und Saltz / wie ſie ſeyn ſollen / gieſſe die Brühe wieder herab / nimm ein Pfännlein / thue Schmaltz / Fleiſch-Brühe / Pfeffer und Muſcaten-Blumen darein / laſſe ſie ſieden / lege die Krebſe in eine Schüſſel / gieſſe die Schmaltz-Brühe darüber.

Krebſe auf beſondere Art zuzurichten:

Schäle die Krebſe / thue das Unſaubere hinten und vorn darvon / ſtoſſe ſie in einem Mörſel klein / gieſſe eine Milch daran / treibe es durch / ſetze es zum Feuer / laß es zuſammen lauffen / aber nicht ſtinckend werden / thue es alsdann auf einen Tuch / menge Wein-Beer darunter / binde es fein zuſammen / daß es ſich hart zuſammen drucke / ſchneide es in breite Stücke / mache eine Brühe von Pfeffer-Kuchen und Wein / würtze mit Pfeffer / Jngwer und Muſcaten-Blumen / laß wohl auffieden.

Krebſe zu füllen:

Nimm ſchöne groſſe Krebſe / ſiede ſie; darnach thue die Schaalen davon / hacke die Krebſe mit Peterſilien klein / nimm Mayen Schmaltz / Muſcaten-Blumen / Jngwer / Pfeffer / Saltz und geriebene Semmel / rühre es wohl unter einander / fülle es in die Schaa-

len / ſtecke allwegen zwey gegen einander / lege ſie auf den Roſt / begieſſe ſie mit Butter; Du magſt ſie auch wohl an einen Spießlein ſtecken / und mit Butter betreuffen.

Krebs-Geſtoſſenes:

Siede die Krebſe / thue die Aederlein davon / ſtoſſe ſie in einem Mörſel / treibe es mit Semmel-Schnitten und Wein durch / ſtreue Zucker und geſtoſſene Zimmet / auch Muſcaten-Blumen darunter / ſiede es ein wenig / ſtecke ungebähete Semel-Schnitten die geſchälte Krebs-Scheeren / die Schwäntze lege darauf / und gieß die Brühe darüber.

See-Krebſe / insgemein **Hummers** / und nach dem Griechiſchen *Gammari* genannt / gehen denen Strom-Krebſen an Gröſſe weit bevor / ihr Fleiſch iſt auch viel härter / und will dahero einen guten Magen haben / wann er ſoll verdauet werden. Man ſiedet ſie blos mit Waſſer ab / und ſetzet dabey Wein-Eſſig mit Pfeffer auf. Wann man ſolche in Back-Ofen austrucknet / werden ſie als eine Rarität in denen Materialiſten Gewölbern aufbehalten.

Taſchen-Krebſe / Cancri Marini rotundi, in Holland **Krabben** oder **See-Krabben** genannt / ſeynd rund und Taſchen-förmig / und mit einem Schilde bedecket / unter welchen das inwendige Gelbe / als das Zarteſte und Schmackhaffteſte verborgen lieget.

Ihr Temperament iſt etwas zärter als der Hummern / und alſo leichter zu verdauen; Sie werden auch aus dem Saltz abgekochet / und eine Muſcheln-Tuncke dabey geſetzet.

Kremper-Stoer / werden in Holſtein hart-geſottene Eyer mit einer Sauce von Senff und Butter zugericht / genannt.

Kreſſe / Naſturtium hortenſe vulgatum, Fr. *du Creſſon*, **Garten-Kreſſe** / iſt im Frühling faſt das erſte kleine Salat-Kraut / und war vor Zeiten der Perſer Zugemüſe / als welche nach dem Zeugniß Platonis lib. 3. de legib. und Xenophontis lib. 8. Cyropæd. bey Brod und Kreſſe / damahls als tapfere Soldaten gelebet haben. Auf ſothane geringe Diæt folgete eine Truckenheit und völlige Geſundheit des Leibes / alſo daß ſie weder ausſpeyten / noch ausſchnaubeten / noch dick-leibig wurden. Daher geſchahe es / wie Amian. Marcellinus lib. 19. erzehlet / daß die Leichname der erſchlagenen Römer ſofort fauleten / und in vier Tagen unkenntlich wurden; Hingegen der Perſen vertruckneten wie Stöcke / und blieben lange kenntlich.

Das Temperament des Kreſſen-Saamens / wie auch des truckenen Krauts hält Galenus lib. 7. Simplic. dem Senffe gleich / und alſo hitzig und trucken im 4ten Grad; Aber die friſche Kreſſe iſt wegen ihres annoch habenden Saffts viel gelinder. Die Vermiſchung

ſetzung der friſchen Kreſſe mit der jungen Lactucke iſt die beſte / weil die Kälte der Lactucke durch die Hitze der Kreſſe verbeſſert wird. So iſt auch ſehr bräuchlich / daß man ſowol aus dieſer / als auch aus den bey uns wild-wachſenden Naſturtio aquatico ſupino, Brunn-Kreſſe genandt / grüne Tuncken bereitet / die inſonderheit wider den Scharbock dienlich ſind.

Indianiſche Kreſſe / Naſturtium Indicum, iſt ein bey den Alten gantz unbekandtes Gewächſe / welches aus Peru anfangs zu uns gebracht / und nunmehro ziemlich gemein worden; Uberdem gleichet ſeine Geſtalt unſern Kreß-Kräutern durchaus nicht / aber dem Geſchmack nach hat man ihm ſothanen Nahmen beygeleget.

Das Temperament ſeiner friſchen Blätter und Blumen iſt etwas gelinder als der Garten- und Brunn-Kreſſe / ſonderlich weil ſie beyderſeits ſehr ſafftig. Der Küchen-Brauch iſt / wie der andern Salat-Kräuter; Jedoch dienen die Blumen abſonderlich zum Zierath / wann ſie über die Salate geſtreuet werden.

Winter-Kreſſe / Eruca lutea latifolia ſive barbarea, gehöret zwar eigentlich unter das Geſchlecht der Ruckette oder Raucke / weil es aber den Nahmen der Kreſſe führet / als wird ſie auch demſelben allhier einverleibet.

Ihr Temperament iſt von der Kreſſe und Ruckette nicht viel unterſchieden. Ihr Brauch iſt entweder für ſich allein / wiewol ſie alsdann etwas ſcharff ſchmecket / oder mit Rapuntzel und andern Kräutern vermiſchet / zu Salaten gut; Auch werden aus den geriebenen Blättern ebenmäßig grüne Tuncken bereitet.

Krieben / vide Hirſch.

Krinitz / Loxia, Curvi roſtra, Cruciata avis, Crucifera, Creutz-Vogel / Krum-Schnabel / iſt ein Vogel / deſſen Fleiſch gut von Geſchmack / auch nicht ungeſund iſt / kommt jedoch auf keine vornehme Tafeln.

Krum-Schnabel / vide Krinitz.

Küche / Culina, Fr. *Cuiſine*, iſt der Ort / wo die Speiſen zubereitet werden / und wo der Koch und die Köchin ihre meiſte Verrichtung haben / auch ihre Künſte und Meiſter-Stücke beweiſen müſſen. Es ſeynd aber ſolche Küchen den darinnen vorgehenden Verrichtungen nach / wie auch des Orts halber / wo ſie angeleget / unterſchiedliche / als Schloß- oder Hoff-Küchen / Cloſter- und Spital-Küchen / Adel- und Bürgerliche / Koch- Brat- Back- Waſch- Feld- Prang- oder Putz- und Gahr-Küchen / von welchen allen wir der Ordnung nach kürtzlich handeln wollen.

Die Hoff- und Fürſten-Küchen erſt belangend / ſeynd ſelbige / weil bey vielen Höfen allezeit luculentus focus zu ſehen iſt / von welchen der Feuer-

Heerd niemahls erkaltet/ groſſe räumliche und insgemein in dem Untern-Stock angelegte Gemächer/ mit einem geraumen Schorſtein/ zur Verhütung aller Feuers-Gefahr/ wie auch einem lauffenden oder Pumpen-Waſſer wohl verſehen/ gleich an dieſelbe/ oder doch nicht weit davon/ iſt die ſo genannte Küchen-Stube/ in welcher die Küchen-Meiſters/ Küchen-Schreibers/ Speiſe-Meiſters und Unter-Küchen-Schreibers ihre verſchloſſene Cabinetter zu ihren Rechnungen und Briefſchafften/ auch nicht weit davon den Vorrahts-Keller und die Speiſe-Kammer haben/ in welchen alle ſowol eine truckne als feuchte Behältnüß erfordernde Materialia und Victualia, ferner auch in einem andern Zimmer die Küchen-Geräthſchafften (welche gemeiniglich der älteſte Mund- oder Meiſter-Koch unter Handen hat/ und davor repondiren muß) aufbehalten werden. Eine ſolche Fürſten-Küche/ wann ſie dergeſtalt angeleget/ daß die Speiſen nicht über den freyen Schloß-Hoff nach den Tafel-Zimmer dörffen getragen werden/ item wenn ſie alle Bequehmlichkeit an lauffenden Kunſt- oder Pumpen- oder auch an vorbeyflieſſenden Waſſer/ item einen guten Holtz- und Kohlen-Raum/ bequehme Neben-Zimmer/ vor allen aber einen ſo wohl verwahrten Schorſtein hat/ daß von dem groſſen Feuer kein Rauch/ übeler Geſtanck/ oder gar eine Feuers-Brunſt in den Fürſtl. Gemächern zu beſorgen iſt/ darneben auch von dem Küchen-Inſpectore genaue Acht auf das Wegſchleppen der rohen und gahren Speiſen (als welche bey groſſen Höfen vielerhand Nachſtellungen unterworffen/ die man eigentlich Schieſſen oder Jux-Paſſen nennet) kan gegeben werden/ ſo iſt ſie billig zu loben.

Clöſter- und Spital-Küchen ſeynd diejenige/ in welchen vor die in dem Cloſter/ der Communität/ den Invaliden- Spittal- oder Armen-Häuſern ſich befindende Perſonen gekochet wird. Dieſe erfodern zwar einen groſſen Heerd und ziemlichen Raum/ weil groſſe Töpfe und Keſſel müſſen bey und über das Feuer geſetzet/ und ſo viel Schüſſeln und Teller darinnen aufgewaſchen werden; Haben auch ihre Speiſe-Kammern und Vorrahts-Keller/ wie auch Speiſe-Meiſters- und Köche- oder Küchen-Mägde-Stuben/ ſamt lauffenden Waſſer/ und wo es ſeyn kan/ ein daran gebauetes Back-Haus nöthig/ bey weiten aber nicht ſo viel am beſondern Feuer-Heerd oder Caſtrollen-Löchern als Fürſtl. Küchen/ weil man in ſolchen Häuſern nur bey täglichen ordentlichen Speiſen Jahr aus Jahr ein bleibet/ und alſo keine ſonderliche Embarras wie bey Hoff-Küchen nöthig hat.

Adeliche Küchen wollen gemeiniglich denen Hoff-Küchen (nachdem nemlich des Haus-Herrn ſein Vermögen und Revenuen groß ſeynd) an geraumer und bequehmer Anlegung

gleich

gleich geordnet werden; Wiewohl es bey manchen beſſer ſtünde / wann deſſen Einkommen nicht mehrentheils durch ſolche groſſe Küchen verſchlungen würde. Und iſt merckwürdig / daß als einmahls ein vornehmer Engliſcher Herr der Königin Eliſabetha ſein köſtlich neu-erbautes Haus gewieſen / dieſe auch ein ſonderbahres Gefallen daran gehabt / und nur bloß vermeynet / daß nach Proportion eines ſo herrlichen Palais die Küche zu klein angeleget wäre / er darauf geantwortet: Daß eben aus ſeiner kleinen bis hieher gehabten Küche / ihme das Vermögen zugewachſen / ein ſo groſſes Haus zu bauen.

Bürger-Küchen erfordern zu ihrer Bequehmlichkeit / daß ſie nahe an dem Eß-Zimmer angeleget ſeyn; Wie dann einige / um das Holtz zu ſpahren / eine eiſerne groſſe Plate in die Wand / durch welche die Küche von dem Wohn-Zimmer unterſchieden wird / einſetzen laſſen / an welcher in der Küchen das Koch-Feuer lieget / um zugleich das Wohn- und Speiſe-Zimmer zu erwärmen. Auch machen ſich einige die Bequehmlichkeit / daß aus der Küche ein klein Fenſter in die Wohn-Stube gehet / durch welches die angerichtete Speiſen ſogleich können in die Stuben gelanget / und alſo nicht weit dörffen umgetragen werden.

Eine Koch-Küche heiſſet an einigen Höfen diejenige / in welcher nichts als gekochte Speiſen gemachet werden; Gleichwie hergegen dieſes eine **Brat- oder Back-Küche** genennet wird / wo man das Gebratene und allerhand Gebackenes machet.

Eine Waſch-Küche dienet denen Waſch-Mägden und Scheur-Frauens / das Küchen-Geräht / und auch das Leinen-Zeug oder Haus-Geräht / darin aufzuwaſchen.

Eine Feld-Küche iſt diejenige / die in Feld-Lägern die Ober-Officiers und hohe Befehls-Haber / um vor ſich darinn kochen zu laſſen / aufſchlagen laſſen / oder welche auch von denen Marquetendern und Sudlern aufgerichtet werden.

Eine Prunck- oder Prang-Küche nennet man die / in welcher alles Zinn- Meßing- und Eiſerne Küchen-Geräth in ſchönſter Ordnung / blanck geſcheuret / gefeget und poliret ſtehet / die Feuer-Heerde ſauber angeſtrichen / und welche faſt niemahls oder wenig gebrauchet / oder doch ſo einmahl darin gekochet worden / ſolche gleich wieder geſaubert und aufgewaſchen wird. Dergleichen Küchen findet man in Holland und Teutſchland ſehr viel / da ſich manche Haus-Frau ſehr piquiret / eine ſolche propre und mit allerhand zu einer vollkommenen Küchen erforderten Küchen-Geräth (auch ſelbſt das Porcelain nicht ausgeſchloſſen) wohl verſehene Küche zu haben / und ſolche denen / die ſie beſuchen / aufzuweiſen; Dabey ſie dann eine andere kleine und zum täglichen Gebrauch gewidmete **Neben-Küche** haben / damit die

Prang-

Prang-Küche nur immer in ihrem Esse bleiben möge. Hieher gehören auch die **Garten-Küchen**/ die gemeiniglich nur mit Porcelain oder steinern Schüsseln und andern Geräthschafften versehen seyn / weil in solchen Lust-Gärten des Sommers Zeiten nicht so wohl auf warme Speisen / als auf Frucht-Collationes gesehen wird.

Gahr-Küchen/ vom Gahrkochen der Speisen also genannt / seynd fast in allen Städten und Flecken ordentlicher / und auf grossen Messen und Jahr-Märckten ausserordentlicher Weise zu finden / da ein jeder gemeiner Einheimischer / oder auch frembder Reisender hingehen / und sich vor ein oder etliche Groschen Essen/ an gesottenen und gebratenen Fleisch/ Zugemüse/ Fischen und Salat kan langen lassen. Dergleichen Küchen werden auch offt bey Vogel-Schiessen oder andern Bürgerlichen Lustbarkeiten/ausser vor der Stadt auf einen schönen Platz aufgeschlagen/und etwan von einen Traiteur aus der Stadt dergestalt mit Speisen und Getränck versehen / daß so wohl Geringe als Vornehme vor wenig und viel Geld darinn/ so gut als in der Stadt im besten Wirths-Hause/ können accommodiret werden.

Küchen-Garten / wird derjenige genennet / in welchen allerhand eßbahre Küchen-Kräuter/ auch wohl solche/aus welchen man nützliche Wasser brennen und destilliren kan / gepflantzet werden/ und seynd die in denen Lust-Gärten das Auge delectirende Blumen/wie auch kostbahren Orangerien/ und die Medicinalische Kräuter der Medicinischen Gärten davon ausgeschlossen; Einen solchen Küchen-Garten leget man gemeiniglich hinter oder auf denen Seiten der Lust-Gärten/sonderlich bey Hoffhaltungen an / damit man sogleich das Benöthigte in der Küchen / daraus langen und haben könne.

Küchen-Geräth oder Geschirr/ *Vasa Culinaria*, Fr. *Batterie de Cuisine*, solche sind entweder Silberne/Meßinge / Zinnerne / Küpfferne / Eiserne oder Höltzerne / worzu auch das Porcelain-Geschirr kan gerechnet werden.

Von **Silber** hat man gantze Services, sonderlich aber Thée- Caffe- und Choquelade-Kannen.

Das **Zinn-Werck** bestehet aus Hand-Becken / und dazu gehörigen Gieß-Kannen/ allerley Gattungen/ von groß und kleinen / flach und tieffen Schüsseln / Braten-Tellers/ gemeine und auch nach jetziger neu-erfundenen Art (mit Eingiessung warmen Wassers) sehr bequeme Wärm-Tellers/ allerhand Becken/Fisch- u. Schwanck-Kessel/ Kannen / Krüge und Flaschen/ unterschiedliche Art Leuchter/Schüssel-Ringe/ Saltzfässer / Pasteten- Bieche und Thée-Kannen.

Von **Messing** hat man grosse und kleine Mörser / mit ihren Stämpfeln/

Leuch-

Leuchter und Putz-Scheeren / Kessel und Pfannen / Glut- und Wärm-Pfannen.

Von Kupffer / Wasser-Töpffe / Häfen / inwendig wohl-verzinnte Koch-Häfen und Stutzen / Schwanck-Kessel / Fleisch-Töpffe / Durchschläge oder Seyher / Salat-Sieblein / Spiel-Standen / Brat-Pfannen / Mehl-Kübelein / Multerlein / Kohl- und Glut-Pfannen / Bet-Wärmer / Torten-Pfannen / Schärtlein zu kleinen Pasteten / und allerley Back-Werck / grosse und kleine Becken / die Butter-Kuchen darinnen zu backen / Schüsseln und dergleichen / welches alles inwendig wohl verzinnet ist. Zu geschweigen / daß die meisten Ausgüsse und Röhren in vielen Häusern aus Kupffer bestehen.

Das Eiserne Kuchen-Geräthe begreifft unter sich Bräter oder Braten-Wender / welche seynd / entweder Feder-Bräter oder Zug- und Gewicht-Bräter / samt denen darzu gehörigen / wie auch allerley Arten Hand-Spiessen also genannt / weil man sie mit der Hand umdrehet; An theils Orten werden auch die Bräter von den Hunden umgetrieben; Man hat ferner von Eisen-Werck in denen Küchen die Bret-Pfannen und gemeine Pfannen / item Glut- oder Kohl-Pfannen / Schüssel-Ringe / gemeine und aufgebogene Stürtzen zum Abbräunen / Röste / tieffe Treiff-Löffel / löchrichte Faim-Löffel / flache löcherichte Back-Löffel / Fisch-Reisten / Hack-Messer / Fleisch-Parten / Brat-Würste-Zänglein / Fisch-Schäuflein / Butterstecher / Spick-Nadel / Leuchter und Licht-Schneutzen / Feuer-Zeug / Feuer-Zangen / Feuer-Hacken / Pfannen-Knecht / Dreyfuß / Ofen-Gabeln / Ofen-Schäuffelein.

Von Holtz-Werck / Koch-Löffel / Hackbret / Teller / samt den dazu gehörigen Gestell / tieffe Schüsseln / allerley Fleisch- und Fisch-Bretter / Mülter-Tu / Back-Trog / Gewürtz-Büchsen / Spül-Standen / Ständlein / Kehrig-Faß / Kehrwisch und Kehrig-Schaufsel / Ofen-Rohr / allerhand grosse und kleine Zubers und Kübelein / das Mehl / Grütze / Perlen-Graupen und truckene Früchte darinnen zu bewahren. Vide ein mehres unter dem Worte Koch.

Küchen-Junge / wird in grossen Hoff-Küchen aufgenommen / den Koch mit Wasser holen / Holtz und Kohlen zutragen / Feuer machen; auch so er künfftig die Koch-kunst lernen soll / mit Hüner / Haasen / und andern Braten zu spicken / an die Hand zu gehen.

Küchen-Kräuter / Herbæ Culinariæ. Unter solchen können auch Wurtzeln / Saamen und Früchte verstanden werden; Von denen ersten geschiehet unter dem Worte Wurtzeln Meldung. Unter denen Saamen zehlen wir billich auch den Coriander und Kümmel / welche beyde zu allerhand Brühen und Brodt-Backen / ingleichen

chen der Anis und Fenchel genutzet werden. Die **Küchen-Früchte** seynd Citronen / Pomerantzen / Limonien / Lor- und Wachholder-Beere. Durch die in Vorrath zu trucknende Küchen-Kräuter werden verstanden das Körbel-Kraut und Petersilien / der Rosmarien / Majoran und Salbey: Ferner / der Mangold / Lor- und Pomerantzen-Blätter. Diese alle muß man theils von ihren Stielen reinigen / und in eine Siebe auf den Ofen bey gelinder Wärme / oder aber in freyer offener Lufft abdürren. Hierauf solche wohl in Schachteln verwahren / die so wohl an den Boden als an den Deckel wohl mit Papier verkleber seyn / damit die Würmer nicht so leicht hinein kriechen / die Kräuter beschmeissen / oder gar auffressen / sondern solche allezeit rein und unversehret mögen aufbehalten werden.

Küchen-Meister / heist derjenige / der die Ober-Aufsicht über die Küche hat / und in solcher / damit alles wohl / sauber / ordentlich / reinlich / und der Herrschafft / oder des Hoff-Marschalls Befehl gemäß zugehe / anordnen und Sorge tragen muß. An etlichen Orten lieget ihm zugleich ob / die Correspondentz wegen der ausländischen Victualien, daß solche aus der ersten Hand und zu rechter Zeit mögen angeschaffet werden / zuführen; Er muß ferner wissen / wie so wohl zu ordinairen Speisungen / als extraordinairen Tractirungen auf Bey-Lagern / Geburts-Tagen / Anwesenheit fremder Herrschafften / und dergleichen die Tafeln zu ordoniren und zu besetzen seyn: Vor ihm müssen die Meister-Köche / Küchen-Schreibers / Einkäuffers / und andere Küchen-Bediente in erster Instantz Rechnung abstatten / und Rede und Antwort ihrer Verrichtungen halber geben; Er läst sich auch beym Anrichten / Auftragen der Speisen / und Besetzung der Tafel finden: Er procuriret aus der Hoff-Cammer oder Renthey / die zum Küchen-Etat benöthigte und deputirte Gelder / machet auch an einigen den Küchen-Zettel / und wohnet der Abnahme der Küchen-Rechnungen bey. Die Charge eines Küchen-Meisters ist an einigen Höfen eine Adeliche / an andern aber wird sie ohne Ansehung ob sie Edelleute seyn oder nicht / an solche Leute vergeben / die activ, fleißig / unverdrossen / und in Küchen-Wesen erfahren seyn. Pohlen machet gar aus ihren Küchen-Meister ein Cron-Amt. Wann grosse Ausrichtungen an einen Hofe vorgehen / so gereichet es einen Küchen-Meister zu nicht geringer Ehre / daß er auf solche Inventiones bedacht sey / dadurch die Herrschaffliche Tafel magnific, propre, und wohl garniret erscheinen möge; da dann Sinnreiche Devisen, sonderbahre Schau-Essen / künstlich angeordnete / und täglich zu verändernde Figuren der Tafeln / ein sonderbahres Vergnügen denen

nen hohen Gästen geben können. Aus dem / was nun solcher gestalt von dem Amt und darzu erforderten Qualitäten eines Küchen-Meisters gesaget worden / wird die Einrichtung seiner Bestallung leicht zu machen seyn.

Küchen-Schreiber/ist bey grossen Höfen derjenige / welcher auf empfangene Assignation, von den Hoff-Marschall / oder Küchen-Meister / die zum Küchen-Etat deputirte Monathliche Gelder von dem Hof-Rent- oder Zahl-Meister empfänget / darüber gebührend quitiret / und hernach solche Gelder zur Erkauffung der Victualien, es sey / daß sie in der Stadt oder auf dem Marckte baar erkauffet / oder aus anderen Orten verschrieben werden / anwendet / zu welchem letztern / ihm Rechnung und Correspondentz / mit auswärtigen Liveranten oder Factoren zu führen oblieget; Die erkaufften oder angekommene Victualien liefert er dem Hoff-Speise-Meister gegen Quitung / oder / so dieser solche von denen Aemtern und Hoff-Liveranten bekommt / produciret er darüber die Rechnungen an den Hoff-Küchen-Schreiber / damit solcher selbige eintragen / und was er dafür bezahlet / damit belegen könne. Dieses ist aber nur von grossen Hoff-Küch-Schreibern gesagt / welche Speise-Meisters / Einkäuffers / und dergleichen unter sich / und ihre gröste Function mit Geld ausgeben haben. Was die Küchen-Schreiber bey vornehmen Ministris oder Standes-Personen betrifft / müssen dieselbe mehr Aemter bedienen / und haben nicht allein den Einkauff und das Anschaffen der Victualien und des Getränckes / sondern auch der Ausgabe derselben zu besorgen: Sie machen die Tage- und Küchen-Zettel / überlegen mit den Koch was täglich soll verspeiset werden / so wohl auf der Herrschafft- als Neben-Tischen: Sie vertreten die Stelle der Marschälle. Wann die Pagen oder Laqueyen die Speisen auftragen / ordoniren sie / wie solche sollen rangiret / und die Tafeln garniret werden. Das Gewürtz und Confecturen, wo kein eigener Conditor ist / item aller Vorrath an Speisen und Getränckе / ist unter ihren Schlüssel und Bewahrung: Sie disponiren auf denen Meyereyen / wegen der täglich einzuschickenden Victualien, gehen selbst / oder schicken vertraute Personen täglich zu Marckte / tragen Sorge vor das Küchen-Geräthe und Tafel-Service, daß das Manquirende angeschaffet / das Abgenutzte umgeschmoltzen / verzinnet oder repariret werde. Ihnen liegt ferner ob / die rechte Einkauffs- und Schlacht-Zeit / den Preiß der Victualien wohl zu erkundigen / auch vor ihre Conservation Sorge zu tragen / den Küchen-Zettel / wo es Gebrauch ist / und gefordert wird / der gnädigen Herrschafft täglich zu præsentiren / oder unter den Teller zu legen / jederzeit mit Speisen so parat zu seyn / daß

wann fremde Gäſte unverhofft kommen / auch gleich ſo viel mehr Gerichte in promptu ſeyn mögen / wegen der Verwahrloſung oder heimlichen Wegſchleppen / welches in dergleichen Häuſern geſchehen kan / und an etlichen Orten Juckſen genennet wird / müſſen ſie vigilant ſeyn / und dabey ihre Rechnungen ſo führen / daß ſie Wöchentlich oder Monathlich demjenigen / der ſie auf Befehl der Herrſchafft abnehmen ſoll / richtig geſchloſſen vorlegen können.

Die Einrichtung ſolcher Küchen-Rechnungen geſchichet bey einem anders als bey dem andern. Die leichteſte Methode iſt / daß der Küchen-Schreiber Wochen-Rechnungen halte / und in denenſelben vom Sonntage anfange / und ſo jeden Tag der Wochen durch continuire / was er täglich an baaren Pfenningen ausgegeben / als des Sonntags ſpecifice vor Brodt / Fleiſch / grüne Kräuter / Gewürtze / Fiſch / Milch / ꝛc. ſo viel / des Montags wieder ſo viel / und ſo fortan / Summa die 7. Tage in der Woche auf dem letzten Blade zuſammen getragen / thut ſo viel vor die gantze Woche. Endlich zu Ende des Monaths aller 4. Wochen Belauff zuſammen getragen / Summa ſo viel des Monaths / und ſo auch der Monath Belauff zuſammen / Summa des gantzen Jahres Ausgaben thun ſo viel / dieſe von denen empfangenen Geldern abgezogen / bleibet ſo viel / oder gehet richtig auf.

Die andere Manier iſt dieſe: Der Küchen-Schreiber hält / wie oben über die kleine Ausgaben / ſeine Tag-Rechnung: Hernach hinter dieſer auf einen beſondern Blade ſeine Fleiſch-Rechnung / was er die Wochen über vom Schlächter geholet. Ferner / ſeine Wachs- und Talch-Lichte / Gewürtz- und Geträncke-Rechnung / und trägt endlich auf dem letzten Blade die gantze Wochen-Rechnung zuſammen / wie viel die Summa aller Ausgaben geweſen. Vier ſolcher Wochen-Rechnungen machen eine Monath-Rechnung / auf welche Weiſe die Ausgaben des gantzen Jahrs / beym Schluß deſſelben leichtlich können gefunden werden. Dieſe ſpecificirte Rechnungen dienen ſchon darzu / daß man Tag-Zettel mache / und auf ſolchen / wie unter dem Worte **Küchen-Zetteln** gewieſen / dem Küchen-Schreiber nachrechnen könne / ob er alles eingenommene Fleiſch / Fiſche und Geträncke / Brodt und Licht richtig berechnet / wie er dann dasjenige / was er ſolcher geſtalt von gewiſſen Leuten nimmt / und ſie Wöchentlich richtig bezahlet / mit ihren Quitungen (demjenigen der ihm die Rechnung abnimmt) belegen muß; Wobey dann zu mercken / daß bey allen dem / was ein Küchen-Schreiber aus- und aufnimmt / der Kauffmann oder Liverant nur in ſo weit die Herrſchafft um die Bezahlung anfordern kan / als ſie ihm ſchrifftliche Ordre ertheilet / ihren Küchen-Schreiber / was

er

er verlanget / folgen zu laſſen ; Wo dieſes nicht iſt / muß der Kramer oder Kauffmann / der Schlächter oder Becker ſich an dem Küchen-Schreiber / dem er geborget hat / halten / dann Hand muß Hand wahren / und wo einer ſeinen Glauben gelaſſen / da muß er ihn wieder ſuchen ; Sintemahl eine accurate Herrſchafft (wie dann auch dieſe Præcaution ſehr recommendiret wird) ihren Küchen-Schreiber darum inſonderheit baar Geld zu denen Küchen-Ausgaben bey Zeiten auszahlen läſt / damit er / wo er die beſte Waare / und am wohlfeileſten kriegen kan / einkauffen möge / denn baar Geld das lachet / und kauffet / wie man im Sprichwort ſagt / das Kalb von der Mutter / wer es hingegen auf das hier und dar Aufborgen ankommen läſt / muß es nicht allein theurer als andere Leute die vor baar kauffen / bezahlen / ſchlimme Waare vor gute nehmen / und noch darzu ſtillſchweigen / auch vieles Unterſchleiffes den Küchen-Schreiber und Liveranten mit einander treiben können / gewärtig ſeyn / ſich verdrießlich mahnen / und wann die Bezahlung nicht bald erfolget / blamiren laſſen / und endlich mit eins groſſe Summen ausgeben / die man bey Kleinigkeiten nicht ſo leicht gefühlet hätte ; Dem Küchen-Schreiber ſelbſt / muß bey denen baaren Ausgaben auf die Finger heimlich geſehen werden / oder mit denen Verkäuffern nicht unter der Decke ſtecke / ſelbſt einen Vor- und Aufkäuffer durch die dritte vierdte Hand agire, und es hernächſt der Herrſchafft theurer in Rechnung bringe / als er es bezahlet hat / oder ſich nicht mehr quittiren laſſe / als die Leute würcklich empfangen / oder nicht vor ſich / ſonderlich wo er eine Haußhaltung und Familiam hat / etwas mit einbedungen / den genaueſten Preiß allezeit geſuchet / ſelbſt darnach gegangen / die Waaren wohl verſtehe / und was dergleichen Remarquen mehr ſeyn / die über das Haushalten eines Küchen-Schreibers anzuſtellen ſeyn möchten.

Die dritte Methode Küchen-Rechnungen zu halten iſt dieſe : Der Küchen-Schreiber hält über die kleine Groſchen und Pfennings-Ausgaben Tag-Rechnungen / über die eingenommene oder eingekauffte Victualien aber eine Tabell / in welcher er eine jede Art von Fleiſch und Geflügel / Fiſch oder andern Victualien unter gewiſſe Rubriquen bringet / und das davon vor Speiſe hernach wieder abziehet / den Beſtand auf die künfftige Woche auf das neue in die Einnahme verträget / damit man ſolches mit denen Tages-Zetteln examiniren / und nach geſtalten Sachen ihm davon abſolviren / und darüber quitiren / oder Defecten ziehen könne ; Wolte man die Tages- und Tafel-Zettel durch den Koch oder jemand anders im Hauſe contraſigniren laſſen / würde es deſto mehr Frucht und Nutzen ſchaffen.

Folget

Eine Beſtallung eines Haus- und Reiſe-Küchen-Schreibers.

DEmnach der Durchlauchtigſte Fürſt und Herr / unſer - - - Euch N. N. zu Dero Haus- und Reiſe-Küchen-Schreiber und Diener auf- und annehmen laſſen; Als ſollet ihr geloben / inſonderheit in unſerm weſentlichen Hoff-Lager ſowol in und auſſerhalb Landes / anheim / und auf Reiſen in Aemptern / und ſonſten jederzeit dienſtwärtig zu ſeyn / auch ohne Ihrer Fürſtl. Durchl. deren Hoff-Marſchalls und Hoff-Verwalters Vorwiſſen und Erlaubniß nicht verreiſen / oder ſolch Küchen-Schreiber-Ampt an andere laſſen / ſondern täglich und ſtündlich deſſelben abwarten / fürnehmlich aber frühe und Abends vernehmen / ob etwas zu beſtellen ſey / daſſelbe unverzüglich verrichten / auch aller und jeder Zeit und Orten auf rathſames / getreulichſt und erſpahrliches Einkauffen allerhand nothdürfftiger Küchen-Victualien bedacht ſeyn / und darüber Achtung haben; Alles / ſo in Vorrath angeſchaffet / es komme von den ordentlichen frembden Marckt-Einkauffern / oder aus dem Lande und Aemtern an zinsbaren und Auffſatzungs-Stücken / welches den armen Unterthanen offt ſchwer vorfället / zum getreulichſten vorm Verderben und Abtragen verwahren / vielmehr aber zum nützlichſten vor unſere Hofhaltung verſpeiſen / und damit keinen vergeblichen Uberfluß noch Unrath verſtatten.

Auf das Schlacht-Haus / Zier-Garten / Rauch-Haus / Vorrahts-Gewölbe / Würtz-Laden / Specerey- und Fiſch-Kaſten gute Aufſicht zu haben / daß alles aufs rathſamſte zugehauen / und heraus gegeben / nicht den Köchen ihres Gefallens damit zu hauſen verſtattet / ſondern gebührlichen und nicht überflüßig abgewürtzet und geſchmeltzet / alles fleißig / ſauber / reiniglich und wohl zugerichtet / und nicht muthwillig verderbet / oder allein an die Küchen-Jungen gelaſſen / ſondern von den Meiſtern / ihren Pflichten gemäß / ſelbſten angegriffen und verrichtet werden möge. Was insgemein und inſonderheit jetzo und künfftig die Ordnungen bey Hofe in der Küchen / und der Köche Pflicht vermögen / neben dieſen Beſtallungs-Puncten jederzeit in guter Acht und Vorſorge haben / das Widerwärtige abwenden oder gebührlichen anmelden / damit nichts veruntreuet / verſäumet / oder verwahrloſet werde. Das tägliche Aufgehen und Speiſen aus Küchen und Keller / Speiſe- und Silber-Kammer / und Fütterung beydes an ordentlichen als auſſerordentlichen (welches jedoch Ihro Fürſtl. Durchl. ſo viel als immer möglich / vermieden haben wollen) in klahre ſpecificirte Verzeichniß bringen / und unſern Hoff-Marſchall / oder in deſſen Abweſenheit unſern Hoff-Verwalter zuzuſtellen / alſo daß zuförderſt jedes in Summa aufgeſetzt / was das verordnete ordinari Aufgehen ſey / und darunter

in

in ſpecie der Zuſchlag / Tage-Zettel / oder Regiſter / nach Befindung der Richtigkeit / unterzeichnet / dieſelben wöchentlich zuſammen zum Unterſchreiben fürzubringen / wofern ſolche gegen einander des Beſchluſſes einſtimmig / und nichts Unrichtiges darunter zu finden.

Wann nun derſelbe alten Gebrauch und Herkommen nach / die Regiſter und Küchen-Rechnungen wöchentlich geſchloſſen / ſo ſoll ſonderlich unter dem Capitel extra in ſpecie geſetzet werden / wer von den Gäſten und beſchriebenen Perſonen / ſo mit unter das Capitel des ordentlichen täglichen Aufgehens zu bringen / Auslöſung / Stall-Mieth und dergleichen empfangen / von weme es angeordnet und geſtattet. Desgleichen ſoll unter das Capitel gemeine Ausgaben / alles / inſonderheit wofür / und worzu / auch auf weſſen Befehl / und zu welcher Nohtdurfft es geſchehen / geführet werden; Inmaſſen auch nach Erſcheinung der Quartalen alles nach voriger alten Ordnung / mit zugeſetztem Werth und Anſchlage / verſchrieben und berechnet werden ſoll. Was ſonſten auf dem Lande und in Aemptern oder auf den Wieſen ſich für Ausrichtungen und Zehrungen zutragen / ſollet ihr jedesmahl vollſtändig / ordentlich und richtig beſchlieſſen / auch von keinem Ort oder Ampt / ohne vorgehende gäntzliche Ab- und Zurechnung hinweg reiſen / und es keinesweges aufzuſchreiben ſtellen oder ſpahren / ſondern täglichen auf den Beſchluß gefaſt ſeyn; Solches auch denen Beampten bald zur Ankunfft erinnern / ſintemahl Se. Fürſtl. Durchl. in dieſem und andern keine hinterſtändige Regiſter / Rechnung oder Reſte verſtatten oder nachſehen wollen / derhalben dann Befehl in alle Aempter abgehen ſollen. Da auch nach Aufbruch unſers Hoff-Weſens auf dem Lande und in Aemtern etwas Victualien in einem oder dem andern in Vorraht unausgeſpeiſet verbleiben würde / ſoll ſolches keinesweges denen Beampten gelaſſen / noch ſonſten unterſchlagen / ſondern jedesmahl der Gebühr nach verzeichnet / hinwieder zum Vorraht geſchlagen / und treulich berechnet / wie imgleichen die Stall-Mieth und anders bezahlet und abgetragen / und darunter kein Betrug / unſern Unterthanen zum Nachtheil / vorgenommen / ſondern damit redlich umgegangen werden.

Was nun disfals durch dieſe aufgeſetzte Beſtallungs-Puncten nicht allenthalben verordnet / oder gnugſamlichen erkläret / ſoll ſich ermeldter Küchen-Schreiber bey Ihr. Fürſtl. Durchl. Rentmeiſter (ſo viel nothwendigen Vorrath und Einkauff auf dem Marckte betrifft / desgleichen was tägliche oder ſtündliche Verrichtung im Hoff-Weſen anbelanget) oder an die er ſonſt gewieſen / Beſcheids erholen / und ſich im übrigen allen unſern Ordnungen / Befehl und Erklährung / wie

auch

auch dieſer Verpflichtung gemäß/ ſich verhalten/ keinesweges aber demſelben zuwider etwas thun oder verſtatten/ ſondern allen einverleibten Puncten unterthänigen Gehorſams zum getreulichſten nachzukommen/ ſeinen gewöhnlichen Revers zu unſer Rent-Cammer geben/ auch der Rechnung halber beſondere Caution und Vorſtand beſtellen/ alles treulich/ ohne Gefährde ꝛc. ꝛc.

Küchen-Speiſen / welche ein Küchen-Schreiber in Einnahme und Ausgabe zu bringen hat/ und bey groſſen Hofhaltungen verſpeiſet werden/ ſeynd: Hirſche / Wild / und Wild-Kälber/ Rehe/ wilde Schweine/ Keiler/ Bachen/ Friſchlinge/ friſche Haſen/ geräucherte Haſen/ Haſen-Wildpret/ geräucherte Schwein-Wildpret/ geräuchert Roth-Wildpret / geſotten Roth-Wildpret / wilde Schweins- und Friſchlings-Köpfe / geräuchert Wildpret / wilde Gänſe / Trappen/ Birck-Hähne / Craniche / Rep-Hüner / Schneppen/ wilde Tauben/ Waſſer-Vögel/ wilde Endten/ Krück-Endten/ Wachteln/ Haſel-Hüner/ Trut-Hähne/ Trut-Hüner/ Auer-Hähne/ Gänſe / geräucherte Gänſe/ Gänſe-Gekröſe / Krammets-Vögel / Capaunen/ Droſſeln/ Endten/ Lerchen/ kleine Vögel/ alte und junge Hüner/ junge Tauben/ Rinder/ Rindern Pöckel-Fleiſch/ geräuchert Rind-Fleiſch/ Rinds-Köpfe/ friſche Rinds-Zungen / Rinds-Füſſe/ geräucherte Wild- und Rinds-Zungen / Rinds-Caldaunen / Geſchlincke/ Kälber/ Kalb-Fleiſch/ Kalbs-Köpfe/ Kalbs-Füſſe/ Kalbe-Gekröſe/ Geſchlincke / geräuchert Kalb-Fleiſch/ Schöpſe/ geräucherte Schöpſe/ friſche Schöpſen-Zungen / geräucherte Schöpſen-Zungen / Caldaunen/ Geſchlincke / junge Lämmer / zahme Schweine/ geſotten Schwein-Fleiſch/ Schweins-Köpfe/ Schwerdel/ friſche Magen-Würſte/ friſche Blut-Würſte/ friſche Brat-Würſte/ friſche Leber-Würſte / Spanferckels / geräucherte Schweins-Köpfe / geräuchert Schweins-Fleiſch / geräucherte Schweins-Zungen/ Schweins-Fett/ Speck-Seiten / Cervelat-Würſte/ geräucherte Schlacht-Würſte/ geräucherte Brat-Würſte / geräucherte Blut-Würſte / geräucherte Magen-Würſte / geräucherte Leber-Würſte/ friſchen Lachs/ geräucherten Lachs/ friſche Auſtern / eingemachte Auſtern / Sardeln/ Muſcheln / Lampreten / friſche Forellen / geräucherte Forellen / friſche Aale / geräucherte Aale/ geräucherte Speck-Aale / geräucherte Schnepel / friſche Hechte/ geräucherte Hechte/ geſaltzene Hechte/ Karpen/ geräucherte Karpen / Perſche / Störe/ Welſe/ Barmen / Karauſſen / Brat-Fiſche / Braſſen / Döbel/ Aalraupen/ Neunaugen/ Schleyen/ Steinbeiſſer/ Schmerlen / Gründlinge / Weiß-Fiſche / Krebſe / Schnecken / Bricken/ Sprotten/ Schollen/ Butten/ Heringe/

ge / Picklinge / Rochen / Kabelau / Stock-Fiſch / kleine Roſinen / Saffran / Piſtatien / Pinien / Prunellen / Canarie-Zucker / Refinat-Zucker / Meliß-Zucker / Datteln / Citronat, Haus-Blaſen / Feigen / &c.

Küchen-Tiſch / hierunter wird entweder der Anrichte-Tiſch / deſſen ſich auch der Koch bedienet / ein und anders von Speiſen darauf entzwey zu hauen / und welchen nach geendigter Mahlzeit der Küchen-Jung oder die Küchen-Magd allezeit wieder rein abſpühlen / auch wol mit einem darzu verfertigten Eiſen rein abſcharren muß / oder auch derjenige Tiſch bey Höfen verſtanden / an welchen die Köche und andere Unter-Küchen-Bediente ihre Mahlzeiten einnehmen.

Küchen-Wörter / die gebräuchlichſten in unterſchiedlichen Sprachen / um ſich deren auf Reiſen in frembde Länder / und auch bey anderer Gelegenheit zu bedienen / ſind folgende:

Teutſch.	Frantzöſiſch.	Italiäniſch.	Lateiniſch.
Brodt	Du Pain	*Del Pane*	Panis.
Waſſer	de l' Eau	*dell' Acqua*	Aqua.
Wein	du Vin	*del Vino*	Vinum.
Fleiſch	de la Viande	*della Carne*	Caro.
Fiſch	du Poiſſon	*del Péſce*	Piſcis.
Geſottenes	du Bouilly	*dell' alleſſo*	Elixum, Decoctum.
Gebratenes	du Rôty	*dell' arroſto*	Aſſum, Caro toſta.
Ein Stück Brodt	un morceau de pain	*un boccone di pane*	Fruſtum Panis.
Eine Paſtete	un paté	*un Paſticcio*	Artocreas.
Ein Stück Paſtet	une tranche de Paté	*una fétta di paſticcio*	Pars Artocreatis.
Eine Suppe	une Soupe	*una miniſtra*	Juſculum,
Brühe	un Bouillon	*un brodo*	— — —
Ein Salat	une Salade	*un' inſalada*	Acetarium.
Eine Tuncke	une Sauce	*una Salſa*	Embamma, Intinctus.
Das Appetit machet	un Ragout	*un guazzetto, un intingolo.*	Commentum, Edulium.
Der Nach-Tiſch	du deſſert	*delle frutta*	Bellaria.
Käſe	du formage	*del formaggio*	Caſeus.
Rind-Fleiſch	du Boeuf	*del Bue, della Vaccina*	Caro Bubula.
Hamel-Fleiſch	du Mouton	*del Caſtrato*	Caro Vervicina.
Kalb-Fleiſch	du Veau	*del Vitéllo*	Caro Vitulina.
Lamm-Fleiſch	de l' Agneau	*dell' Agnello*	Caro agnina.
Ein Huhn	une Poulle	*una Gallina*	Gallina.
Ein Hahn	un Cocq	*un Gallo*	Gallus.
Erſte Gerichte.	*Les entrées.*	Gli antipaſti.	*Ingreſſus.*
Gehackt	un hachis	*un manicarétto*	Minutal, Cibus tritus.
Eine Fricaſsée	une fricaſſée	*una fricaſséa*	Frixum vel Frictum.

Geſtofft	une etuvée	*una ſtuffata*	Cibaria lento igne cocta.
Milch von Fiſch	des beatilles	*delle animille*	Cupediæ, ut criſtæ gallorum, thymi Vitulini.
Brieß oder Schweder	ris de Veau	*animille di Vitello*	Lactes Vituli.
Würſte	des andouillettes	*delle polpette*	Hillæ.
Eine Torte	une tourte	*una Croſtata*	Placenta butyracea.
Kleine Paſteten	des petits patés	*de' Paſticietti*	Artocreata minora.
Ein Schincken	du jambon	*del preſciutto*	Petaſo.
Bratwürſte	des ſaucifſes	*delle ſalſiccie*	Botulus.
dito	un ſaucifſon	*un ſalſicciotto, uno mortadilla*	Lucanica.
Eine Blut-Wurſt	du boudin	*del ſanguinaccio*	Sangviculus, Botellus.
Eine Leber-Wurſt	du foye	*del fegato*	Tomaculum.
Rettig	des Raves	*delle Rădici*	Raphanus
Eine Melone	un Melon	*un Melone*	Pepo, Melo.
Ein Capaun	un Chapon	*un Cappone*	Capo.
Junge Hüner	les Poulets	*i pollaſtri*	Gallinulæ.
Schnepffen	les becaſſes	*le beccacce*	Ruſticola.
Rebhüner	les perdrix	*le pernici*	Perdices.
Krametsvögel	les grives	*i tordi*	Turdi.
Lerchen	les alouettes	*le lodole*	Alaudæ
Wachteln	les cailles	*le quaglie*	Coturnices.
Faſanen	les faiſans	*i fagiani*	Phaſiani.
Ein Truthahn	un dindon	*un gallinaccio*	Gallo pavus.
Eine Gans	une oye	*un ocha*	Anſer.
Ein Ant Vogel	un canard	*un anitra*	Anas.
Ein Haaß	un lievre	*una lepre*	Lepus.
Ein Kaninichen	un lapin	*un coniglio*	Cuniculus.
Ein Schwein	le porc	*il porco*	Porcus.
Ein Span-Ferckel	le cochon de lait	*il porchetto*	Porcellus.
Ein wild Schwein	le ſanglier	*il cinghiale*	Aper.
Ein Hirſch-Braten	le cerf	*il cerbo*	Cervus
Eine Keule	une eclanche	*un cocciotto*	Coxa vervecina.
Ein Kalbs-Riemen	une longe de venu	*una longia di bitello*	Lumbus vitulinus.
Ein Hamel-Schulter	une epaule de mouton	*una ſpalletta di caſtrato*	Vervecinus armus.
Gebratenes auf den Roſt	un aloyau	*una bragiuola*	Coſta bovina ſ. bubula.
Wildpret	le gibier	*il ſelvaggiame*	Venatica præda.

Speiſen Würtzen *Aſſaiſonner les Viandes.* Per condire le Vivande. *Condire cibos.*

Salt̃	du ſel	*de ſale*	Sal
Pfeffer	du poivre	*del Pepe*	Piper
Oehl	de l'huile	*dell' olio*	Oleum

Ehig

Eßig	du vinaigre	*dell' aceto*	Acetum
Saurer Safft	du verjus	*dell' agreſto*	Agreſtum, Omphacium.
Senff	de la moutarde	*della moſtarda*	Synapi.
Negelein	des clous de girofle	*dei garofani*	Caryophillum.
Zimmetrinde	de la canelle	*della canella*	Cinamomum.
Cappern	des capres	*dei capparì*	Cappares.
Lorbeer	du laurier	*del lauro*	Lauri baccæ.
Schwämme	des champignons	*dei funghi*	Fungi, Boleti.
Zwiebeln	des oignons	*delle cipolle*	Cepæ.
Schalotten	des échalottes	*degli ſcalogni*	Aſcalonia cepa.
Knoblauch	de l' ail	*un aglio*	Allium.
Speck	du lard	*del lardo*	Lardum.
Pomerantzen	des oranges	*delle merangoli, naranci*	Poma aurea.
Citronen	des citrons	*delli limoni*	Mala citrea.
Peterſilien	du perſil	*dell' herbetta*	Petroſelinum.
Piſtachien	des pignons	*delli pignuoli*	Piſtacium, nuces exoticæ.

Salat.	*De la Salade.*	**Dell' inſalata.**	*Acetaria.*
Kohl Salat	des herbes	*delle herbe*	Herbæ.
Endivien	des endives	*delle indiſia*	Intybum.
Lattich	de la laitue	*della lattuca*	Lactuca.
Selerie	du felleri	*Seleri ô ſedani*	Apium hortenſe.
Körfel	du cerfeuil	*Cerfoglio*	Chærephyllum.
Kreſſe	du creſſon	*Creſcione*	Naſturtium.

Vor die Faſt-Täge.	*Pour les jours maigres.*	**Per i giorni magri.**	*In diebus jejuniis.*
Butter	du beurre	*del butyro*	Butyrum.
Milch	du lait	*del latte*	Lac.
Eyer	des oeufs	*delle uoba*	Ova.
Eyer in den Schalen	des oeufs ala coque	*delle uoba dabere*	Ova ſuis teſtis incocta.
Gekochte Eyer auſſer den Schalen	des oeufs pochés	*della uoba affogate*	Ova extra teſtas elixa.
Ein Eyer-Kuchen	une aumelette	*una fritata*	Ovorum intrita frixa.
Fiſch	du poiſſon	*del peſce*	Piſces.
Krebs	des ecreviſſes	*del gamberi*	Caneri.
Ein Hecht	un brochet	*un lucio*	Lucius vel Lupus.
Ein Karpf	une carpe	*un carpio, un peſce regina*	Cyprinus.
Eine Forelle	une truite	*una trota*	Trutta.
Eine Scholle / oder Plateis	une ſole	*una linguattola, una ſogliola*	Solea.
Ein Meer-Drache	une vive	*una biſa*	Draco marinus.
Ein Aal	un angville	*un' anguilla*	Anguilla.
Eine Schleye	une Tanche	*una Tinca*	Tinca.

Ein Stör	un eſturgeon	*uno ſtorione*	Acipenſer, Sturio.
Ein Hering	un harang	*un' aringa*	Halec.
Auſtern	des huitres	*delle oſtriche*	Oſtreæ.
Lachs oder Salm	du ſaumon	*del ſalmone*	Eſox, Salmo.
Sardellen	des anchois	*delle acciughe, delle alici*	Apua, Aphya.
Erbſen	des pois	*dei piſelli*	Piſa
Bohnen	des feves	*delle fabe*	Fabæ
Spinat	des epinards	*degli ſpinaci*	Spinachia.
Artſchocken	des artichaux	*dei carcioſoli*	Scolymi.
Spargen	des aſperges	*degli ſparagi*	Aſparagi.
Kohl	des choux	*dei cavoli*	Braſſica, Caulis.
Die Schoſſen an Kohl	des broqvets, des choux	*dei broccoli*	Germina caulis.
Blumen-Kohl	des choux fleurs	*dei caboli fiori*	Braſſica apiana, vel Cauliflora.
Fenchel	du fenouil	*del finocchio*	Fœniculum.
Reis	du ris	*del riſo*	Oryza.
Rothe Rüben	des bettes raves	*delle biſole roſſe*	Beta alba & rubra.

Vor den Nach-Tiſch. *Pour le deſſert.* Per le frutta. *Bellaria.*

Aepffel	des pommes	*delle mele de' pomi*	Mala, Poma.
Birn	des poires	*delle pere*	Pira.
Pfirſchen	des peches	*delle perſiche*	Mala perſica.
Apricoſen	des abricots	*dei briccoli*	Mala armeniaca.
Kirſchen	des ceriſes	*delle Ciriege*	Ceraſa.
Schwartze Kirſchen	des agriottes	*della viſciole*	Ceraſa majora acerba.
Johannisbeer	des groſelles rouges.	*delle uva ſpine*	Groſſularia, Ribes.
Feigen	des figues	*dei fichi*	Ficus.
Pflaumen	des prunes	*delle ſuſine ó brugne*	Pruna.
Himbeeren	des framboiſes	*angeliche more di roſo*	Rubus idæus.
Roſinen	des raigins	*delle uve*	Uva paſſe.
Bätzgen	du biscuit de ſucre.	*del biſcotto*	Biscoctum.
Marcepan	du maſſepain	*del marzapane*	Martius panis ſaccharitas.
Gebackene Küchlein	des bignets	*delle friſelle*	Placentulæ.
Zucker-Zeltlein	des dragées	*dei zuccherini*	Saccharum aniſum.
Confect	des confitures	*dei Confetti*	Salgamata ſaccharo coodita.
Nüſſe	des noix	*delle Noci*	Nuces.
Haſel-Nüſſe	des noiſettes	*delle nocciole*	Avellanæ Nuces.
Groſſe Caſtanien	des marons	*dei maroni*	Balanites.
Kleine dito	des chatagnes	*delle Caſtagne*	Caſtaneæ.
Mandeln	des amandes	*delle mandole*	Amygdalæ.
Meſpeln	des neſles	*delle neſpole*	Meſpili.

Spey-

Speyerling	des cormes, ou ſorbes	*delle ſorbe*	Sorbi.
Maulbeern	des meures	*delle more*	Mora.
Quitten	des coints	*delle cotogne*	Mala Cydonia.
Granat-Aepffel	des grenades	*delle melagrane*	Poma Punica ſ. Granata.
Aepffel de Sina	Oranges de Portugal	*dei merangoli de Portugallia*	Poma Sinenſia.
Oliven	des olives	*delle uliue*	Olivellæ, Raggiariæ.
Was man under Schoorſtein findet	*Ce que l'on trouve autour de la Cheminée,*	Quel che ſi trova intorno al camino,	*Id quod circa Caminum reperitur,*
Porcelan	dela Porcelaine	*La Porcellana*	Vaſa Porcelana.
Ein Waſſer-Krug	une urne	*un urna*	Vaſa aquatica.
Ein Geſäß	un vaſe	*un vaſo*	Vas.
Das Feur	le feu	*il fuoco*	Ignis.
Die Kohlen	le charbon	*il carbone*	Carbones.
Die Aſche	la cendre	*la cenere*	Cineres.
Der Heerd	l' atre, le foyer	*il focolare*	Focus.
Ein Brand	un tiſon	*un tizzone*	Titio, Torris.
Ein Scheid-Holtz	une buche	*un pezzo di legno*	Caudex, Sudes.
Eine Holtz Wellen	un fagot	*una faſcina*	Faſcis.
Ein Büſchel grob-Holtz	un coteret	*una faſcina di legne groſſe*	Faſciculus lignorum.
Ein Blaßbalg	un ſoufflet	*un ſoffietto*	Follis.
Eine Schauffel	la pêle	*la paletta*	Pala, Infurnibulum, Batillus.
Ein Zänglein	les pincettes	*le molle, le mollete*	Forceps.
Eine Zange	les tenailles	*il tenaglie*	Forceps.
Brandruthen	les chenets	*i capifuochi*	Canteriolus, Focarius.
Schwefelhölzlein	les allumettes	*i zolfaruoli, zolfanelli*	Sulphuratum.
Feurzeug	le fuſil	*il focile*	Igniarium, fuſcitabulum
Der Feuer-Stein	la pierre a feu	*la pietra focaia*	Pyrites.
Der Zunder	la meche l'amorce	*l' eſca*	Fomes.
Eine glüende Kohle	la braiſe	*la brace, la bragia*	Pruna.
Die Flamme	la flamme	*la fiamma, la vampa*	Flamma.
Der Feur-Schirm	l' ecran	*il para fuoco*	Umbella.
Der Rauch	la fumée	*il fumo*	Fumus.
Der Ruß	la ſuye	*il fuligine*	Fuligo.
Was man in der Küchen antrift.	*Ce que l'ou trouve dans la Cuiſine.*	Quel che ſi trova nella cucina.	*Id quod reperitur in Culina.*
Der Brat-Spieß	La broche	*Lo ſpiedo*	Veru
Der Braten-wender	la Tourne broche	*il volta ſpiedo*	Automatum, Caldarium lebes.
Der Keſſel	le chaudron	*il caldaro, il paiolo*	Ahenum.
Ein groſſer Keſſel	la Chaudiere	*la Caldara*	Ahenum majus.

Die Brat-Pfanne.	la Poële	*la padella*	Sartago.
Der Dreyfuß	le Trepied	*il trepiedi*	Tripus.
Der Roſt	le gril	*la graticola*	Craticula.
Ein Krug	la cruche	*la brocca*	Urceus.
Ein kupfferner Waſſer Eymer	le ſceau	*la ſecchia*	Amphora.
Das Seil	la corde	*la corda*	Funis.
Die Rolle	la poulie	*la girolla*	Trochlea.
Eine tieffe Schüſſel	la terrine	*il catino*	Catinus.
Ein kupfferner Keſſel	la marmite	*la pignata*	Cacabus.
Ein Topff oder Hafen	le pot	*la pentola*	Olla.
Ein Löffel	la Cuilliere	*la cucchiara*	Cochlear.
Ein Schaum-Löffel	l' Ecumoire	*la meſtola*	Ligula.
Ein Gabelein	la fourchette	*la forcina*	Fuſcinula.
Eine Feur-Pfanne	le rechaud	*la ſcalda vivande*	Foculus, ignitabulum.
Ein Hacken	le Croc	*il rampino*	Uncus.
Eine Kette	la Cremilliére	*la catena*	Catena.
Ein Reib-Eiſen	le égrigeoir	*la grattugia*	Radula.
Eine Torten-Pfanne	la tourtiere	*la tortiera il tegame*	Teſtum.
Ein Mörſel	le mortier	*il mortaro*	Mortarium.
Der Stempel	le Pilon	*il piſtillo*	Piſtillum.
Ein Waſſer-Stein	l'evier	*laſciac quatore*	Emiſſarium.
Ein Beſem	le balay	*la ſcopa*	Scopæ.
Ein Lumpe	le torchon	*lo ſtraccio*	Peniculum.
Ein Wiſch	la lavette	*la ſtroſinaccio il batufolo*	Idem.

Was man in dem Keller findet.	*Ce que l'on trouve dans la Cave.*	Quel che ſi trova nella cantina.	*Id quod in Cella reperitur.*
Eine Tonne/ Faß	Un Tonneau	*una botte*	Dolium
Ein Faß oder Orhöfft	un baril	*un barile*	Cupa
Trichter	un entonnoir	*un imbottitoio*	Infundibulum
Ein Reiff	un cerceau	*un cerchio*	Circulus
Der Spunt	le Bondon oder Bouchon	*il turaccio*	Dolii obturamentum
Ein Bohrer	le foret	*il tribello tribellino*	Terebra
Eine Faß-Taub	la douve	*la doga*	Aſſula
Die Hefen	la lie	*la feccia*	Fex
Der Wein	le vin	*il vino*	Vinum
Das Bier	la Biere	*la Biera, Cerboſa*	Cereviſia.
Gewürtzter Wein	l' hippocras	*l' ipocraſſo*	Venum aromaticum.
Aepfel oder Birn moſt	Cidre	*moſto di Pomi*	Succus Pomorum.
Ein Fürne oder alter Wein	vin vieil	*vin vecchio*	Merum Binum vel Trinum.

Ein

Ein neuer Wein	vin nouveau	*Vin nobo*	Vinum hornum.
Ein rohter Wein	vin rouge	*Vin roſſo*	Vinum rubrum.
Ein weiſſer Wein	vin Blanc	*Vin Bianco*	Vinum album.
Ein trüber/ heller/ ſaurer Wein Eßig	vin troublé clairet, tourné du Vinaigre	*Vin torbido chiaretto, Vin forte, aceto.*	Vinum marcidum rubellum, evanidum, acidum Acetum.
Ein Faß anſtechen	Percer un tonneau	*metter mano ad una botte*	Dolium relinere.
Wein ziehen	tirer du Vin	*cabar Vino*	Promere Vinum
Ein Apotecker	un apoticaire	*un Spetiale*	Pharmacopola Aromatarius.
Ein Becker	un Boulanger	*un Fornaro*	Piſtor
Paſteten-Becker	un Paticier	*un Paſticciere*	Artocrearius
Gar-Koch	un Rotiſſeur	*un Roſticiere*	Aſſarius Coquus.
Metzger oder Schlächter	un Boucher	*un Macellaro*	Lanio.
Ein Wirth	un hote Cabaretier	*un oſte, un Cabarettiere*	Hoſpes, Caupo.
Ein Marquetenter	un Vivandier	*il Vivandiere*	Propola Caſtrenſis.
Ein Gar-Brater	un Chaircuitier	*un Pizzicarole*	Thermopola, Caupo.
Ein Müller	un Meûnier	*un Mulinaro*	Molitor.
Ein Vorſchneider	un Ecuyer, trenchant	*lo Scalco*	Structor.
Mundſchenck	le Echanſon	*il Coppiere*	Pincerna.
Keller-Meiſter	le Sommelier	*il Cantiniere*	Vinarius.
Der am Credentz-Tiſch auffwartet	le Buffetier	*il Credentiere*	AbaciMiniſter
Der Hoffmeiſter	le maitre d' hôtel	*il maeſtro di Caſa*	Oeconomus.
Der Koch	le Cuiſinier	*il Cuoco*	Coquus.
Küchen-Jung	le Marmiton	*lo Sguattero*	Mediaſtinus.
Gärtner	le Jardinier	*il Giardiniere*	Hortulanus.
Ein Wein-Gärtner	le Vigneron	*il Vignaruolo*	Vinitor.

Der gedeckte Tiſch. *Le Couvert dela Table.* L' apparéchio della Tavola, *Menſa ſtrata.*

Der Tiſch	La Table	*La Tabola*	Menſa
Ein Stuhl	une Chaiſe	*una ſedia*	Sedile
Das Tiſch Tuch	la nappe	*la touaglia*	Mappa
Die Serviet	la ſerviette	*la ſalbiétta*	Mappula
Ein Meſſer	un Couteau	*un coltello*	Culter
Eine Gabel	une fourchette	*una forchetta*	Fuſcinula
Ein Löffel	une cuilliere	*un cucchiaro*	Cochlear
Ein Teller	une aſſiette	*un tondo*	Diſcus, orbis
Eine Schüſſel	un plat	*un piatto*	Patina, Lanx
Ein Saltz-Faß	une ſaliere	*una ſaliéra*	Salinum
Ein Eßig-Käunlein	un vinaigrier	*un' acetaio*	Vaſculum acetarium

Ein

Ein Zucker-Schal	un ſucrier	*un Zuccarino*	Vaſculum in quo ſaccharum conditur.
Ein Leuchter	un chandeleur	*un Candelabro*	Candelabrum
Ein Licht	une chandelle	*una Candela*	Candela
Eine Licht-Putz	des mouchettes	*lo ſmoccolatoio*	Emunctorium
Eine Feur-Pfannte	un rechaud	*una ſcaldavivande*	Ignitabulum.
Ein Becken	un baſſin	*un bacile*	Pelluvium, vel Malluvium
Ein Hand-Faß	une aiguiere	*una meſciroba*	Urceus aquarius.
Ein Waſſer-Geſchirr	un pot a l' eau	*un bocale*	Aqualis
Ein Glas	un verre	*un bicchiere*	Vitrum
Eine Flaſche	une bouteille	*un fiaſco*	Ampulla
Eine Trinck-Schale	une taſſe	*una taſſa*	Patera, Crater
Ein Service-Teller	une ſoucoupe	*una ſotto coppa*	Orbis ad offerendum, Cyathum.
Ein Glas mit einen engen Hals	une caraffe ou Phiole	*una Caraffa.*	Rotunda Lagenula.
Eine Schal	une ecuelle	*una ſcodella*	Scutella.
Ein Schüſſelein	une ſauciere	*uno ſcodellino*	Idem.
Eine Hand-Quel	un eſſuye main	*una ſciugamano*	Mantile.
Ein Korb	une corbeille	*il ceſtone, la ceſta*	Corbis.
Ein Maaß	une pinte	*una pinta*	Sextarius.
Ein Nöſſel	une demie chopine	*una mezza foglietta*	Cotyla.

Zum Eſſen und Trincken.	*Pour Boire & manger.*	*Per bere e mangiare.*	**Quæ ſpectant ad bibendum & manducandum.**
Kauen	Macher	*Maſticare*	Mandere cibum.
Verſchlingen	avaler	*inghiottire*	Deglutire.
Zerſchneiden	couper	*tagliare*	Scindere.
Koſten	gouter	*probare, guſtare*	Guſtare.
Schwencken	rinçer	*ſciacquare*	Eluere.
Trincken	boire	*bere*	Bibere.
Eſſen	manger	*mangiare, magniare*	Edere.
Faſten	jeûner	*digiunare*	Abſtinere cibô, jejunare.
Früh-ſtücken	dejeuner	*far colatione*	Jentare
Zu Mittag eſſen	diner	*pranſare, deſinare*	Prandere.
Zu Abend eſſen	gouter	*merendare*	Merendam ſumere.
Zu Nacht eſſen	ſouper	*cenare*	Cœnare.
Sich voll ſauffen	ſe enyvrer	*imbriacarſi*	Inebriari.
Sich ſättigen	ſe ſaouler	*ſatiarſi*	Satiari Cibis ſe ſaturare.
Hungrig ſeyn	avoir faim	*habere fame*	Fame laborare.
Durſtig ſeyn	avoir ſoif	*habere ſete*	Sitire.
Appetit haben	avoir appetit	*habere appetito*	Cibi appetentia.
Schlaffen gehen	ſe coucher	*andare al letto.*	Cubitum ire.

Küchen-Wurtzeln / vide **Wurtzeln** / item **Küchen-Kräuter.**

Küchen-Zettel zu machen / und solchen vor oder bey Anfang der Mahlzeiten dem Haus-Herrn zu übergeben / war / wie Athenæus lib. 2. meldet / bey denen Römern schon gebräuchlich; Da nemlich demjenigen / der die Gastung hielt / ein Zettel überreichet wurde / was vor Speisen nach einander würden aufgetragen werden / damit die Gäste sich darnach richten / und jeder nach seinem Gusto sich an Speisen auslesen könte / von welchen ihm am meisten zu essen belieben würde. Heutiges Tages ist dieses in allen Hoff- und vornehmen Küchen annoch gebräuchlich / daß mit Zuziehung des Kochs / der Küchen-Schreiber / an grossen Höfen aber der Küchen-Meister / den Küchen-Zettel mache / oder doch zum wenigsten einrichte / und ordonnire / was des Mittags und auch des Abends die Herrschafft auf der Tafel haben soll. Solcher Küchen-Zettel hat hernach einen zweyfachen Nutzen; Einmahl / daß die hohe Herrschafft die Speisen / welche auf den Tisch kommen / daraus ersehen möge; Und zweytens / daß der Küchen-Schreiber die Küchen-Rechnung desto besser darnach formiren / und in der Speisen-Ausgab-Register um so viel besser bescheinigen könne / was täglich an Victualien auf die Herren- und Neben-Tafeln gekommen. Das Formular eines solchen Küchen-Zettels möchte etwan seyn / als folget:

A. 171--. Sonntags den --- Martii Mittags auf der Herrschaffts-Tafel.	Kalbfl. lb.	Rindfl. lb.	Hamelfl. lb.
1. Suppe von Reiß / 1. Huhn und Kalb-Fleisch	4		
2. Rind-Fleisch aus Saltz		12	
3. Braunen Kohl mit Saucisges und Castanien			
4. Kalb-Fleisch mit Citronen-Brüh	8		
5. Hecht-Lebern gestovet			
6. Ein Ragoût von Feld-Hünern			
7. Fricassee von Hamel-Fleisch			4
8. Kölber-Braten hat gewogen	13		
9. Zwey Hüner / 1. Capaun / 2. Feld-Hüner			
10. Eine Forellen-Pastete			
Summa	25	12	4

Auf der jungen Printzen oder Grafen Tafel.

\- - - -

Vor den Cammer-Tisch.

Auf des Hoff-Marſchalls-Tafel.

\- - - -

Cammer-Fräuleins.

\- - - -

Bediente-Tiſch.

\- -

Und ſo fort an/ ſo viel als Tiſche bey Hofe oder in einem vornehmen Hôtel geſpeiſet werden. Wie nun die Küchen-Zettel des Mittags formiret werden/ alſo geſchiehet es auch des Abends/ und ſo durch alle Tage in der Wochen/ bis Sonnabends; Da alle Latera hinten zuſammen getragen werden / damit man ſogleich erſehen könne / wie viel Fleiſch und Fiſche &c. verſpeiſet worden/ auch ob ſolches Quantum mit der Victualien-Ausgabe übereinkomme: Zu welchem Ende ein Controlleur gehalten wird / der Gegen-Rechnung führen/ beym Anrichten in der Küchen ſich finden / die Speiſen oder Schüſſeln nach dem Küchen-Zettel zehlen und examiniren muß/ ob ſich dieſelbe dem Küchen-Zettel gemäß befinden. Vide künfftig hiervon ein mehres in unſern **vollkommenen Haus-Hoffmeiſter eines groſſen Herrn.**

Kuchen/ Placenta, Libum, Fr. *Gateau*, iſt ein von Mehl und Waſſer/ oder Mehl/ Milch und Butter / auch wohl von Mehl/ Honig oder Syrop / ſamt guten Ingredientien von Gewürtz / Citronat und Mandel Gebackenes/ und zur täglichen Speiſe oder auch auf vornehmen Gaſtereyen/ zu gewiſſen Jahrs-Zeiten/ item zur Naſcherey / und einen ſüſſen Mund zu machen / zubereitetes Eſſen: Es hat ſolches nach Unterſcheid der Länder und Ingredientien, item nach ſeiner Zubereitung / Gebrauch und Abſicht vielerhand Nahmens / welche ſo viel als derer nicht unter eigene Benennung ſchon gebracht worden/ allhier nach einander ſollen beſchrieben werden. Die unter eigene Benennung gebrachte/ ſeynd auſſer dem/ was unter dem Worte **Gebackenen** gedacht wird.

Die **Mayländiſche/ Krauſe/ Schmaltz/ Horn/ Roll/ Spiegel/** und **Pfeffer-** oder **Nürenbergiſche Kuchen** ꝛc.

Die ſo genannte eingerührte Küchlein zu backen:

So nimm Eyer/ ſo viel du wilt/ rühre ſolche in eine Pfanne / thue es hernach in eine Schüßlein/ menge halb geriebene Semmel / halb ſchön Mehl und Weinbeerlein darunter / mache es zu Knötlein / lege es in heiß Schmaltz/ mache einen Pfeffer / oder eine gelbe Süplein von Wein und Zucker / auch Saffran darüber / ſo ſeynd ſie fertig.

Auf eine andere Art:

Nimm 4. Pfund ſchönes Mehl/ ein halb Maaß gute Häfen / acht Eyer / einen guten Milch-Rohm / mache einen Teig an / ſchlage ihn wohl/ daß er Blaſen gewinne / alsdann mache ihm zuſammen / laß ihn nicht zu lange gehen/ rolle ihn / wie du wilt / und backe es.

Brand-Küchlein.

Mache den Teig an mit kaltem Waſſer/

Waſſer / röſte ihn im Schmaltz / bis er trucken wird / treibe ihn in einer Schüſſel mit Eyer in heiß Waſſer / ſchlage eines nach dem andern darein / backe es auch alſo / bis ſie genug haben.

Mayen-Kraut-Küchlein.

Nimm allerley gute Kräuter / gieß ein Nöſſel Waſſer darüber / brühe ſie / hacke es klein / u. röſte ſie im Schmaltz: Saltze ſie / thue Wein-Beer und Cubeben darzu / zuckere es / backe es fein gemach ab / und thue Zucker darauf.

Gebrühete Küchlein.

Nimm ein ſiedend heiß Waſſer / ſaltze und ſchmaltze es wie eine Suppe / und thue Mehl in eine Schüſſel / gieſſe ein ſiedendes Waſſer daran / und rühre es wohl unter einander / mache es glat / darnach brühe es wohl ab / nimm Eyer / und lege ſie in ein heiſſes Waſſer / laß ſie warm werden / und ſchlage allezeit zwey daran / bis es recht wird / wie eine Brey / darnach lege Schmaltz in eine Pfanne / und ſchöpffe ein oder zwey Löffel voll des Teiges / und lege ihn mit einen eiſernen Löffel ein und backe es.

Gequollene Küchlein mit Mandeln.

Nimm Eyer / ein wenig gute dicke Milch / mache einen dünnen Teig an / thue Zucker und ein wenig Roſen-Waſſer / und klein geſtoſſene Mandeln darunter / rühre es wohl unter einander / würcke ihn mit ein wenig Mehl / ab / daß er nur an den Händen nicht anklebet / lege es ein / aber nicht gar heiß.

Büchſen-Kuchen.

Nimm gut Mehl / ſieben Eyer / drey Eyer-Schaalen voll Milch-Rahm / mache einen Teig / dünner dann Sträubelein-Teig / ſchmiere die Büchſen mit Schmaltz / gieß den Teig darein / ſiede ihn bis er hart wird / darnach ſchneide ihn fein länglicht / und backe es aus.

Spieß-Küchelein.

Nimm zwölff Eyer / ſchlage es in einen Hafen / und rühre ſie wohl unter einander: Nimm auch eine Maaß Rohm oder Kern / und friſche Butter / und laß es zergehen / darnach geuß es zuſammen / und rühre es unter einander: Alsdann gieſſe ein wenig in ein Häfelein / daß du daſſelbige kanſt hernacher übergieſſen / wann es zu dicke werden will; Darnach nimm ein ſchönes Mehl / und rühre es unter einander in einen Hafen / daß es ein wenig dicke werde / als ein Sträubleins-Teig: Ferner nimm friſch Schmaltz in einer Pfannen / und laſſe es heiß werden / tropffe den Spieß fein wohl damit / ſetze eine Brat-Pfanne darunter: Darnach nimm vier Löffel voll Teigs / geuß es über den Spieß / was herabfällt in die Brat-Pfannen / gieſſe immer wieder auf / und thue es fein von ferne zum Feuer / bis du den Teig dreymahl herum geuſt: Nach den andern Guß ſtreue ein wenig geſchnittene Muſcaten-Blumen darauf: Zum letzten Guß laſſe es fein licht-braun werden / und wann es gahr abgebacken iſt / ſo nimm

ein Messer / und löse es unten und oben fein ab / und zeuch es vom Spiesse / und trage es für / es ist ein köstlich Essen.

Sprützen-Küchlein zu machen:

So mache einen Teig mit kalten Wasser an / ein wenig dicker als ein Sträubleins-Teig / thue Schmaltz in eine Pfannen / und den Teig darzu / truckene ihn in einer Schüssel / schlage ihn wohl ab / nimm sechs Eyer / thue sie in ein warm Wasser / alsdann schlage eines nach dem andern in den Teig / bis er recht wird / daß man ihn in die Büchsen drucken kan: Hernach drucke den Teig aus der Sprützen rings umher in die Pfannen / und backe ihn fein gemach.

Böhmische Kuchen zu machen:

Nimm Milch / Mehl und Eyer / und mache einen Teig / thue ein wenig Häfen darunter / und lasse ihn aufgehen / würcke ihn darnach / daß er fein feste wird / rolle ihm breit / streue Wein-Beer / Zimmet und Muscaten-Blumen darauf: Darnach nimm den Spieß / so darzu gemachet ist / und brate es am Feuer / schmiere es mit Schmaltz / und schlage den Teig darüber / und backe ihn; Du must erstlich ein Papier darüber machen / damit er nicht von dem Spiesse falle / dieweil er noch weich ist.

Aufgetauffene Mandel-Küchlein.

Nimm abgezogene klein-gestossene Mandeln / gieß Rosen-Wasser daran / und Zucker / thue gestossenen Zimmet und ein wenig Muscaten-Blumen darzu / streiche es auf Oblaten, mache es viereckigt / und hierauf einen Teig mit Wein an / drucke solchen rings neben herum daran / daß sie nicht ausfahren / laß das Schmaltz wohl heiß werden / und backe es darinnen.

Eine andere Art guter Küchelein.

Nimm feines Mehl / gieß einen warmen Milch-Rohm darüber / schlage vier Eyer darein / gieß auch heiß Schmaltz darunter / treibe einen guten Häfen durch eine Siebe / rühre alles unter einander / saltze es recht / lasse den Teig eine Weile in der Wärme stehen / daß er über sich gehe / alsdann würtze ihn mit Mehl fein trucken ab / wälgere dünne Blätter daraus / schneide es länglicht oder viereckigt / backe es in Schmaltz.

Item: Nimm eine weisse Bier-Hefe / und so viel der Hefen ist / so viel Milch-Rohm / auch Eyer so viel du wilt: Gieß ferner Schmaltz darein / klopffe alsdenn den Teig wohl / und lasse ihn gehen / darnach backe ihn.

Andere gute Küchlein.

Nimm kalt Wasser und schönes Mehl / mache einen Teig an / wie ein Sträubleins-Teig / und setze Schmaltz über das Feuer / lasse es nicht zu heiß werden / und schütte den Teig darein / lasse ihn backen / bis er dicke wird / alsdenn thue ihn in eine Schüssel / schlage Eyer daran / und wann er glat ist / so lege ihn in das Schmaltz / und backe ihn. Dieses Essen ist wie gebrühete Küchlein.

Küchlein von Eyern.

Nimm das Weiſſe von zwey hartgeſottenen Eyern / hacke es klein / gieſſe ein wenig Milch daran / rühre es damit wohl an / ſchlage einen Eyer-Dotter in drey Löffel voll Milch / zwirne es wohl mit einander an / ſaltze es / thue geſchnittene Mandeln darzu / und den Teig auf einen Teller / rolle ihn mit ein wenig Mehl / würcke ihn aber nicht zu hart / mache Küchlein eines Fingers lang / und backe es fein langſam.

An vielen Orten iſt der Gebrauch / am heil. drey Könige-Tage / ſo genannte Königs-Kuchen zu backen / welche inwendig eine Bohne haben / und in ſo viel Felder getheilet ſind / als Perſohnen den Kuchen verzehren ſollen; Derjenige nun / der unverhofft das Stück bekommt / in welche die Bohne ſtecket / der muß König ſeyn / und wird desfals von ſeiner Tiſch-Compagnie complimentiret / und alsdann ſchon Rechnung und Anſchlag gemachet / wie er ſich mit einer guten Collation löſen möge.

Viele aberglaubiſche Leute backen auch zu gewiſſen Zeiten Kuchen / damit ihnen die Hexen / ſonderlich in Walpurgis-Nacht nicht ſchaden ſollen. In der Pfaltz iſt bey einigen die Gewohnheit / groſſe lange Kuchen zu backen / und in denenſelbigen eine gute Brat-Wurſt einzuſchlagen / welche dann in den Ofen mit den Kuchen gahr werden muß / und demſelben keinen unebenen Geſchmack giebet. Von der Ruſſen ihren Pyragen ſiehe unter dem Worte **Moscowitiſcher Speiſen.** Welcher geſtalt die Juden-Weiber ſich viel auf das Küchle-backen legen / und warum ſolches geſchehe / ſolches iſt unter der Beſchreibung der **Jüdiſchen Speis-Arten** zu leſen. Vide auch ein mehres unter dem Worte **Gebackenes.**

Küchelein / junge Hünер / vide Hünер.

Kühe / Vaccæ, Fr. *des Vaches*, ſeynd die nützlichſte / und am längſten gebräuchlichſte Thiere in denen Haushaltungen / dañ weil der Milch-Tranck und das Eſſen der Butter und des Käſes unter die erſten Speiſen und Getränckе der Menſchen mit gerechnet wird / beydes aber von denen Kühen kommt / als iſt hieraus dieſes Thieres Nutzbarkeit um ſo viel mehr zu erkennen / als wir die Milch-Speiſen / ſonderlich aber der Butter und Käſe nicht entbehren können / als mit welcher ſo mancher armer Tagelöhner ſeine Mahlzeit einig und allein verrichten muß / und damit gerne verlieb nehme / wann er nur deſſen allezeit zur Gnüge haben könnte; Nicht allein aber ſpeiſen uns die Kühe mit ihrer Milch und Butter / ſondern ihr Fleiſch muß endlich auch unſere Speiſe werden / und iſt ſolches / wann es von jungen und fetten Kühen genommen wird / eben nicht zu verwerffen; von alten Kühen aber kan es von zarten Leuten ohne Schaden,

kaum gegeſſen werden. Nach dem bekannten Vers:

Viſcera ſi quis edat vetulæ præ-
rancida Vaccæ
Implicitus duris febribus eſſe
volet.

Das delicateſte Kuh-Fleiſch iſt dasjenige / welches von denen in der Jugend verſchnittenen oder caſtrirten Kühen / die man daher Nonnen heiſſet / geſpeiſet wird / deſſen Geſchmack und Tugend auch ſo gar dem Ochſen-Fleiſche vorzuziehen. In Holland und in der Schweitz wird ſehr viel Kuh-Fleiſch gegeſſen / dann weil dieſe beyde Länder eine ſtattliche Vieh-Zucht haben / als laſſen ſie die alte Kühe / die nicht mehr viel Milch geben wollen / in fette Weide einige Monathen lang gehen / da ſie dann trefflich zunehmen / gleichſahm ein junges Fleiſch ſetzen / und alsdann gut zum ſchlachten ſeyn.

Das Küh-Euter iſt eine ſehr luckere und weiche Speiſe / und jederzeit hoch gehalten worden / ſo / daß auch Galenus ſolches cibum ſuavem & friabilem nennet. Seine Zubereitung ſiehe unter dem Worte **Euter**.

Durch die ſieben fette und ſieben magere Kühe wolte GOtt dem Pharaoni die 7. fruchtbahren / und die darauf folgende 7. unfruchtbahre Jahr im Traum andeuten. Von denen Kühen hat man das Sprichwort / daß ſolche offt einen Eimer voll Milch geben / aber mit den Fuß wieder umſtoſſen; Solches möchte auf einen Verſchwender zu appliciren ſeyn / der zwar viel erwirbet / aber alles wieder durch die Gurgel jaget. Eine melckende Kuhe an einen haben / heiſt deſſen wohl genieſſen können. Item: Was ſoll der Kuh Muſcat / es thut ihrs wohl ein Bund Heu; Wird von ſolchen geſagt / die ſich auf delicate Bißgen nicht wohl verſtehen / oder wohl mit was geringers verlieb nehmen können.

Kümmel / Cuminum, Fr. *du Cumin*, iſt ein bekannter / und auf die Speiſe höchſt-nützlicher Saamen / er wächſt häuffig in Italien und Maltha, und ſoll daſelbſt zweyerley Sorten ſeyn / deren einer als Zimmet / der ander aber als Anis ſchmecket. Bey uns in Teutſchland iſt der Semen Carvi oder Feld-Kümmel bekannt / der häuffig in das Brodt verbacken wird / und demſelben dadurch einen guten Geſchmack mittheilet; Inſonderheit werden in Nürnberg die ſo genannte **Kümmel-Laiblein** folgender geſtalt damit gebacken:

Nimm Semmel-Teig / und vermiſche ſolchen mit Kümmel / formire ihn hernach zu Laiblein / und ſchneide ſolche oben Creutz-weiſe / damit ſie im Backen aufſpringen / und eine ſchöne röſche Rinde bekommen / welche man ebenfals mit Kümmel beſtreuet / und ſo wohl die Laiblein / ehe man ſie in den Ofen bringet / als wann man ſie heraus ſchieſſet / mit Waſſer überſtreichet; Als ein ſonderbahres zum Trunck rei-

reitzendes Confect gibt man an einigen Orten frisch in Stücken geschnittenes (und mit Kümmel/ Saltz/ Pfeffer und Jngwer überstreutes) Rocken- oder weisses Brodt auf einen Teller; Es werden auch von Kümmel gute Suppen/ sonderlich Bier-Suppen gemachet: Man streuet ihn auch häuffig unter das einzumachende Saur-Kraut/ klein geschnittene Kaldaunen in Butter und etwas Eßig und Zwiebeln geprägelt/ und mit Kümmel überstreuet/ geben auch ein gutes Essen.

Einen guten Kümmel-Brandwein zu machen:

So stosse ein Pfund Kümmel klein/ nimm gemeinen Brandwein 6. Kannen/ destillire es herüber/ bis auf 5. Kannen/ koche in einen Quartier Wasser drittehalb Pfund Zucker/ und gieß es darzu.

Kürbisse/ ist eine Frucht/ in welcher die Natur/ was die Form anbelanget/ sehr zu spielen pfleget/ indem etliche einen Stern/ andere einer Melonen oder Citronen ꝛc. ähnlich sehen. Die gewöhnlichste in unsern Küchen seynd: Cucurbita major sessilis flore albo, **grosse/ platte/ runde Kürbisse/ mit weissen Blumen**/ Cucurbita latior sessilis, zuccha rotunda, Fr. *des Courges*, oder *Calebasses*. Die andere Art ist: Cucurbita major rotunda flore luteo folio aspero, **grosse runde Kürbisse mit gelben Blumen/ und rauhen Blättern.** Die dritte Art: Cucurbita oblonga flore albo folio molli, **lange oder Trompeten-Kürbisse**; Und endlich/ Cucurbita lagenaria flore albo folio molli, **Flaschen-Kürbisse/ mit weissen Blättern.**

Jhr Temperament ist in den 2. Grad der Kälte/ und Feuchte/ eben wie die Gurcken und Melonen; wiewohl die Melonen wegen ihres würtzhafften Geruchs/ und weil man sie roh genieſſen kan/ einen Grad in der Kälte weniger haben/ dabey ist auch die Nahrung/ welche die Kürbisse dem Leib geben/ nicht allein wässerig/ sondern auch untüchtig.

Die Zubereitung der Kürbisse und dergleichen Gewächse geschiehet auf folgende Art:

Man schneidet sie nemlich auf der Seiten auf/ wie die Melonen/ thut die Körner und die Haut davon/ auch schneidet man sie in kleine Stücklein/ und lasset sie in Wasser aufsieden/ bis sie mürbe werden; Darnach stürtzet man sie auf/ und lässet sie austropffen/ fricassiret sie mit braun geprägelten Zwiebeln/ thut Saltz und Gewürtz daran/ wie an die Cucumers. Zu den Suppen nimmt man selbige/ nachdem sie in Wasser gesotten/ und thut Milch/ Saltz und ein wenig Pfeffer daran. Wolt ihr ihnen einen Geschmack geben/ wie den Kälber-Klößlein/ so nehmet die gesottene Kürbisse/ durcharbeitet sie wohl mit frischer Butter und gesottenen Eyer-Dottern/ auch frisch geschlagene Eyer/ ein wenig Peterſilie/

und andern feinen durchgehackten Kräutern / wie auch mit den obgesagten Küchen-Gewürtze. Machet hiervon die Klößlein / thut sie in eine heiß siedende Butter / in eine Brat-Pfanne oder silbernen Schüssel / setzet selbige auf ein Kohl-Feuer / oder in den Ofen / und wendet sie von allen Seiten um. Wenn sie gahr sind / so thut alle Brühe davon / daß sie eine bräunliche Farbe bekommen / kehret sie aber offt um / daß sie sich nicht an die Schüssel setzen. Wollt ihr unter dieses Gerichte etliche gehackte Erd-Schwämme thun / so wird dessen Geschmack desto kräfftiger werden.

Man kan auch die Kürbisse trucken / eben wie die Lactucken-Stengel condiren.

Kybitz / Vanellus, Capella. Fr. *Dixhuit*, hält sich gerne um die Fisch-Teiche und Moräste auf / daher er unter die Wasser-Vögel gezehlet wird ; Er hat die Grösse einer Tauben / und ist schön von Farben : Seine Eyer leget er im Majo, blaß von Farben / und mit braunschwartzen Flecken getipffelt / welche nunmehro als etwas delicates auf vornehme Tafeln kommen. Gegen den Winter / wann die Kybitzen wegziehen wollen / ist ihr Fleisch am fettesten und schmacksamsten / giebet aber nur geringe Nahrung.

L.

Laberdan / vide Cabliau.

Lac, vide **Milch.**

Lachs / Salmo, Fr. *du Saumon*, daher er auch zu Teutsch **Salm** genennet wird / ein bekandter edler Fisch / starck von Leibe / zierlich geschuppt / der Rücken dunckel-purpur / auf denen Seiten aber lichter und glantzend / mit schwärtzlichen Puncten hin und wieder besetzet. Ist ein Piscis anadromus, der aus der See in die frische Wasser hinauf steigt / sonderlich bey uns in Teutschland in die Elbe und Oder / durch welches Austreten er seinen rohen Meer-Schmack verliehret / und nachdem er einmahl das süsse Fluß-Wasser gekostet / kehret er kaum wieder zurück in die See / sondern zur Herbst-Zeit junget er in denen Ströhmen / welche junge Lächse sich hernach wieder in die See begeben / und nachdem sie daselbst erwachsen / aufs neue Strohm-aufwerts gehen.

Das Fleisch am Lachs ist röthlich / fett / wohl-schmeckend / dem Magen bequehm / und sehr sättigend ; Wann man aber dessen zu viel geniesset / so erwecket es wegen seiner Fettigkeit einen Eckel / und zuweilen ein Fieber / daß es also nicht vor schwoche und krancke Leute dienet / weil es hart-daulich / und bey ihnen leicht Blehungen und dick

Geblüt verurſachet; In jungen Mägen aber giebet es gute Nahrung.

Die jungen Lächslein / die nur 6. oder 7. Zoll lang ſeyn / werden vor delicat gehalten / wiewol es in wohl-beſtellten Policeyen verboten iſt / ſelbige zu fangen. Die Erwachſene / die in denen Ströhmen ſich noch nicht lange aufgehalten / und nicht weit von dem Munde derſelben gefangen werden / ſeynd am beſten; Sonderlich werden die Elb-Lächſe noch über die Oder- und Weſer-Lächſe æſtimiret. Gegen ihre Leich-Zeit bekommen ſie viel Kupfer-Flecken / welche die Engelländer mit denen Finnen der Schweine vergleichen / und dannenhero ſolche zu der Zeit nicht eſſen.

Den Lachs in den friſchen Ströhmen zu fangen / ſeynd hin und wieder Lachs-Wehren oder Fänge gebauet / deren ein ſehr einträglicher bey Deſſau iſt. Diejenige Länder / die deren ermangeln / müſſen ſich mit Eingeſaltzenen oder Geräucherten behelffen. Von jenen kommt jährlich ſehr viel aus Moſcau und Schweden in die See-Städte; Da man dann bey gantze Fäßgen in die Haushaltungen einkauffet. Des Geräucherten giebt Pommern / welches einen ſtattlichen Lachs-Fang zu Colberg hat; Hamburg an der Elbe / und Bremen an der Weſer / geben auch ſehr viel Lächſe aus: Der meiſte aber kommt aus Schweden / item von Finnland und der Inſul Bornholm / und iſt vielmahls ſo wohlfeil / daß man das Pfund vor 2. bis 3. Groſchen kauffen kan.

Wie häuffig der Lachs vor dieſem in der Elbe müſſe ſeyn gefangen worden / erhellet daraus / weil die Knechte und Mägde / wann ſie in Hamburg in Dienſt treten wollen / ſich zuvor ausbedungen / wöchentlich nicht mehr als zweymahl friſchen Elb-Lachs zu eſſen. Heutiges Tages aber haben ſie ſich nicht zu beſchweren / daß ſie ihn in zwey Jahren einmahl bekommen.

Es iſt aber ein geräucherter Lachs ein ſehr bequehmes Eſſen in der Haushaltung / weil etliche Stücken davon roh abgeſchnitten / oder im Papier über einem Kohl-Feuer auf den Roſt geprägelt / gleich ein fertig Gericht geben. Gemeiniglich führen auch die Schiffer ein oder etliche geräucherte Lächſe bey ſich / mit welchen ſie diejenige / die ſie auf ihren Schiffen beſuchen / nebenſt einem guten Holländiſchen Käſe und Zwieback / ein Stück vom rohen Schincken / und Trunck Wein oder Brandwein / wohl zu bewirthen pflegen.

Die Zubereitung der friſchen Lächſe in der Küchen / geſchiehet auf folgende Weiſe: Man wickelt ſie entweder / wie die groſſen Hechte / in eine Serviette, ſchneidet ſie auch in Schnitte oder Scheiben / beſtreichet ſie mit Butter / ſticht etliche Gewürtz-Negelcken darein / und bratet ſie auf dem Roſt; Wann ſie nun auf beyden Seiten gahr ſeyn / macht man eine gemeine Fiſch-Brühe darüber / oder aber richtet

tet ſie zu mit Lutter-Tranck. Man macht auch ſchöne Paſteten von Lachſen und Forellen / woran man viel Butter / Saltz / Gewürtz und etliche Lorbeer-Blätter thut ; Will man auch etwas Speck mit durchmengen / werden ſolche Paſteten deſto angenehmer ſeyn : Man kan auch langen Speck ſchneiden / ſelbigen in Pfeffer umkehren / und das Fleiſch der Fiſche damit ſpicken ; Solches verhindert / daß ſie ſich nicht alle in einen Klumpen zuſammen ſetzen. Der geſaltzene Lachs muß zuvor in Waſſer ausgefriſchet werden ; Hernach ſchneidet man oben das Fleiſch hinweg / welches wegen Fäuligkeit des Saltzes nicht roth iſt / und ſiedet ihn in klarem Waſſer. Ferner machet man eine Brühe von Butter / Wein-Eßig und Gewürtz Negelcken darüber / oder iſſet ihn auch aus Oehl und Wein-Eßig ; Etliche ſtreuen klein gehackte Zwiebeln darüber. Wenn er noch neulich geſaltzen iſt / ſo friſchet man ihn gantz aus / beſtreichet ihn mit Butter / und brät ihn auf den Roſt ; Hernach beſtreuet man ihn mit Gewürtz-Negelcken / und machet eine Brühe von Butter und Wein-Eßig / wie oben gemeldet / darüber. Man ſiedet ihn auch kurtz ab / und iſſet ihn eben wie die friſchen aus Wein-Eßig und Pfeffer / oder machet eine ordinaire Fiſch-Brühe darüber.

Von dem geſaltzenen Lachs / Böckel-Heringen / Schleyen / und andern ausgegräteten Fiſchen / macht man ein Gepreſſetes / welches man eben wie die Cervelates, entweder in Geſtalt einer Ochſen-Zungen / oder auf andere Manier formiret. Wann man dieſes alles klein gehacket / und Gewürtz darunter gethan (nachdeme ein jeder will) ſo windet man es in ein weiſſes Leinwand / und bildet es nach Belieben / bindet es umher mit Bind-Faden / daß es in ſeiner Form feſt bleibe ; Hernach ſiedet mans mit Zwiebeln in rothen Wein. Wann es gahr iſt / läſſet man es in ſeiner Brühe erkalten ; Hernach ziehet man es auf / und thut das leinen Tuch davon / legt es in die Schüſſel / und belegt es mit Blumen und Lorbeer-Blättern. Die kleinen Saucißchen / ſo man von dieſen Gehacktes macht / müſſen in Scheiben geſchnitten / und als ein kleiner Berg auf einen Teller geleget werden.

Lachs-Föhren / Trutta Lacuſtris, Trutta Salmonata, Fr. *Truitte Saumonnée*, ſind gröſſer und fetter als die gemeine Forellen / und halten ſich gerne in denen Land-Seen auf ; Wie dann deren ſehr viele und groſſe bey 50. bis 60. und mehr Pfunden in dem Genffer-See / und bey dem Ausfluß deſſelben in der Stadt Geneve, allwo der vortrefliche Lachs-Forellen-Fang iſt / gefangen werden. Sie gleichen an Fleiſch und Geſchmack allerdings den rechten Lachſen / wie ſie dann auch das Mittel zwiſchen denen Forellen und Lachſen halten ; Ihr Fleiſch

iſt

iſt delicat, ſeiner Fettigkeit wegen aber denen Febricitanten gantz verboten. Die beſte Tuncke dazu / wann ſie aus Saltz und Waſſer abgeſotten worden / iſt der Eßig / weil dieſe Fiſche viel zu edel ſeyn / als daß man durch mehrere Zuthat ihren Schmack verderben ſolte; Jedoch kan man ſie auch wie andere Forellen zurichten.

Lachs-Moränen / Muræna Salmonatæ, ſehen einem mittelmäßigen Lachs gleich / wiewol ſie etwas flächer und nicht ſo rund ſeyn. Man fänget ſie häuffig in Pommern / und zwar einmahl im Februario unter dem Eiſe / dann auch um Martini bey offenen Waſſer; Auſſer dieſen beyden Zeiten liegen ſie ſo tieff im Grunde / daß man ſie nicht fangen kan. Der Geſchmack der friſchen zielet auf die Forellen / der in der Lufft gedörreten aber hat etwas Lachshafftiges. Man ſiedet dieſe mit kleinen Rüben wie die Hecht und Schnepel / die friſchen aber werden wie Lächſe zugerichtet.

Lactaden, ſeynd Emulſiones, welche mehrentheils vor die Krancken verſchrieben werden. Es iſt aber an dem / daß auch wol geſunde Leute / zur Abkühlung und Erquickung / ein wohlbereitetes Milch-Waſſer zu trincken pflegen; Wie dann bekandt / daß in allen Italiäniſchen Städten den gantzen Sommer durch eine Lattada aus zerſtoſſenen Melonen-Saamen mit Brunnen-Waſſer bereitet / und mit ein wenig Zucker abgeſüſſet / auf den Gaſſen herum getragen / und einem jeden / der es fodert / verkaufft wird.

Wiewol nun der Melon-Saamen hierzu der gewöhnlichſte / ſo können doch Gurcken- Kürbis- und Citrullen-Saamen gleichfals dazu gebrauchet werden. Eine Lactade aus ſüſſen Mandeln dienet mehr zur Nahrung / ſonderlich / wann man den Leib gern anhalten will.

Lactucke / iſt unterſchiedlicher Arten / als (1) **Gemeine** / die nicht in Köpfe ſchlieſſet / Lat. Lactuca ſativa; (2) **Krauſe Lactucke** / Lactuca criſpa; (3) Capuzin- oder Chavoniſche **Lactucke** / Lactuca folio oblongo; (4) **Weiſſe Sommer-Endivien** / Lactuca foliis Endiviæ; (5) **Braune Sommer-Endivien** / Lactuca folio obſcurius virente ſemine nigro; (6) **Kopf-Lactucke** / Lactuca capitata; (7) **Braune oder Spaniſche Kopf-Lactucke** / Lactuca capitata ſpadicea; (8) **Viel-köpfige Lactucke** / Lactuca prolifera, weil auf einem Stiel 2. 3. bis 4. Köpfe wachſen. Das Temperament der Lactucken iſt kalt und feucht / und ſeynd ſie den Gallſüchtigen eine gute Erfriſchung; Hingegen bringen ſie einem kalten und ſchwachen Magen Schaden. Wann man zu viel gebraucht / verurſachen ſie dunckle Augen und ſchweren Schlaff; Dahero dann / gleichwie wir den Salat

darüber / auf ſelbe Weiſe / wie bey den Rephünern gedacht worden. Wann das Lamm noch klein iſt / als etwan ein Kaninichē / ſo kan man es gantz in dieſer Suppen kochen oder auch ſpicken / und an einem Spieſſe braten. Die grüne Brühe / welcher wir bey den Eyern gedacht / iſt die beſte / ſo man hierzu eſſen kan. Wann das Lamm ſchon etwas ſtarck iſt / ſo theilet man es halb in die Länge oder Viertheil von einander / und brätet es ungeſpicket am Spieſſe. Man muß es aber in Braten wohl mit Butter befeuchten / und wann es bald gahr ſcheinet / ſo ſtreuet man klein gerieben Brodt mit Saltz vermenget darüber / und läſt es noch ein wenig am Spieſſe / bis das Brodt eine bräunliche Farbe bekommt. Hierzu kan man eine Brühe machen von Waſſer und Saltz / Pomerantzen- und Citronen-Safft: So man will / thut man auch etwas Zwiebeln daran. Das Gekröſe kan man in Suppen ſieden / oder aber man fricaſſiret es mit guter Fleiſch-Brühe / Saltz / Wein-Beer-Safft und Gewürtz. Wann es faſt gahr iſt / thut man auch einige in Wein-Beer-Safft zerriebene Eyer-Dotter / oder etwas ſüſſen Rohm daran / daß die Suppe dicke werde. Wollet ihr etliche Stücke von dieſen Lamm prägeln / ſo nehmet ihr die Bruſt / und laſſet ſie etwas in der Minarden-Brühe liegen. Hernach beſtreuet ihr ſie mit Mehl / oder duncket ſie in Nonnen-Teig / und prägelt ſie in Schmaltz / Speck oder Butter.

Lamm-Fleiſch gut zu kochen:

So nimm eine Maaß Wein / rühre und querle es wohl unter einander / ſetze es auf Kohlen / und laß es gemach warm werden / rühre es aber ſtets um / daß es nicht zuſammen lauffe / würtze es mit Jngwer / Pfeffer und Saffran / gieſſe es über das Fleiſch / und laſſe es nur ein wenig aufſieden. Will man es aber lieber ſüſſer als ſauer haben / ſo thue ein wenig Zucker oder Zimmet / oder Honig daran / ſo wird es recht gut.

Auf eine andere Manier:

Nimm das Lamm-Fleiſch / röſte es in Schmaltz / thue es in ein Tiegelein / gieſſe halb Wein und halb Fleiſch-Brühe daran / würtze mit Jngwer / Pfeffer und Saffran / ſchneide Lemonien darein / laß unter einander alſo ſieden. Wann du wilt / ſo magſt du Semmel-Mehl auch daran röſten. Wann du es anrichteſt / ſo ſtreue geriebene Muſcaten darauf.

Lamms-Körffe zuzurichten:

Siede das Köpflein / truckene es auf einen Roſt wohl ab / nimm dann Zwiebeln / lege ſie in kalt Waſſer / ſchäle und hacke ſie klein / roſte ſie im Schmaltz / gieſſe Fleiſch-Brühe und Eßig daran / würtze es mit Jngwer / Pfeffer / Nägelein und Saltz / thue ein wenig geröſte Semmel-Mehl / Mandeln / Roſinen und Wein-Beer daran / laß unter einander ſieden; Richte es über den Lamms-Kopff. Wann du die Lamms-Köpffe backen wilt / ſo zerlege ſie wann ſie geſotten ſeyn / und

mache hierauf ein Teiglein an / mit Mehl/ Eyer und Wein/ mache es aber nicht zu dünne / saltze es / die Zunge schäle/ und backe es in heissen Schmaltz fein gemach alles wohl aus/ wie auch das Gehirn.

Lamprete / Lampreta, Fr. *a Lambendo Petras.* Weil diese Fische sich gern an die Steine in Wasser ansaugen/ also genannt; Sie leben beydes in der See und in den Strömen/ und lassen sich in Lampretas majores, die eigentlich also genannte Lampreten/ und in medias, die wir zu Teutsch Neunaugen oder Bricken nennen / abtheilen. Von jenen schreibet Suenckfeld, daß sie sich zwar in Meer aufhalten / aber auch in die Flüsse mit angehenden Früling austreten / damit sie darinn leichen mögen/ worauf sie/ wann solches verrichtet / sich wieder in die See begeben; Sie gleichen einen Aal/ oder viel mehr einer rechten See-Morainen, sind gantz schlüpfferig / von Farben blau-schwartz / und haben sieben Fistulas oder Löcher/ in einer geraden Linie gar ordentlich gestellet / durch welche sie Wasser sprützen. Das Maul ist weit und rundlich / sonder Zähne. Ihr Fleisch ist ein Herren-Essen/ zwar lieblich von Geschmack/ giebet aber eine zähe und schleimige Nahrung / die schwer vertheilet wird. Zu Rom ließ einsmahls Papst Leo der X. einen guten Schluck-Bruder Marianus genannt/ einen dicken Hänffen Strick in Form einer Lamprete in die Schüssel legen / und eine stattliche Brühe darüber machen/ also / daß man es vor eine wahre Lamprete hätte anpfeffen sollen; welches auch Marianus gethan / und erst lange Zeit darauf gekauet / endlich aber den Possen gemercket; und als er zimlich ausgelachet worden/ diese Antwort gegeben: Ich wolte wohl alle Tage so betrogen werden / weil ich dadurch so eine stattliche Brühe überkommen.

Die Zurichtung der Lampreten geschiehet folgender gestalt:

Man tödtet sie/ indem man ihnen eine Spick-Nadel in die Ohren-Löcher spiesset/ welche nach einander/ eben wie auf einer Pfeiffen sitzen; Das herauslauffende Blut fänget man auf/ womit man die Brühe dick machet; Hernach reibet man sie ab / und öffnet ihnen den Bauch / nimmt den Faden/ der längst den Rück-Gerad sitzet / heraus / leget sie darauf in einen Topff/ und machet eine ordinaire Brühe darüber von ihren Blute / und etwan zwantzig Gewürtz-Negelcken. Es können auch diejenige / so es lieben / etwas Zucker daran thun; Man bratet solche Lampreten auch am Spiesse / bestrieffet sie mit Butter/ und machet eine Brühe von Pfeffer/ Gewürtz-Negelcken/ Zucker und Canehl darüber; Man setzet sie auch in eine Pastete / mit solcher Brühe / als an die jungen Tauben gemachet wird: Oder/ man siedet sie/ und machet eine braune Suppe von Zucker / Canehl / Nägelcken / und eine

ordi-

ordinaire Fiſch-Brühe darüber/ welche man zu allerhand Suppen gebrauchen kan.

Land-Leben/ wie ſolches in Anſehung Küche und Kellers beſſer und auch ſchlechter als das Stadt-Leben ſey/ wird/ was das erſte anbetrifft/ daraus bewieſen: Weil (1) die Land-Leute ihre Garten- Feld- und Baum-Früchte halb umſonſt und aus der erſten Hand haben/ und alſo denen Gärtnern und Bauers-Leuten desfals keinen Profit geben dörffen.

(2) Wächſt ihnen das Geflügel in die Hand/ die Tauben nähren ſich des Sommers auf dem Felde/ die Hüner in den Hoff/ und auf den Miſt/ von denen daſelbſt abgefallenen Körnern/ und etwas wenigem Futter/ ſo man ihnen vorwirfft/ von Fliegen/ Würmlein/ und Mücken/ die ſie fangen/ von Gras und Kräutern &c.

(3) Das Wildwerck an vier-füſſigen und Geflügel-Wild hat ein Land-Mann/ der zur Jagd Gelegenheit hat/ umſonſt/ und koſtet ihn mehr nichts als ein oder etliche Schuß Pulvers und Bley/ wofür er die unvergleichliche Luſt/ die mancher aus dem Jagen empfindet/ rechnen muß.

(4) Die zahme vierfüſſige eßbare Thiere/ an Ochſen/ Kühen/ Schaafen/ Kälbern/ Ziegen/ und Schweinen/ ziehet er ſelber auf ſeine Meyerey zu/ und kan/ wie dorten Abraham, bald hingehen/ und ein zart gut Kalb von den Rindern holen/ ſolches ſchlachten/ und zurichten/ wann ihm angenehme Gäſte kommen.

(5) So kan es ihm auch an Fiſchen nicht fehlen/ wann abſonderlich bey einem Land-Gut ſchöne Teichen und Fiſchereyen ſeyn.

(6) Seinen Tiſch-Trunck giebet ihm der Wein-Bau/ oder auch das Gerſten- und Weitzen-Feld/ item das häuffige Obſt/ um Birn-Moſt daraus zu machen/ das Honig/ wann er zum Meth-Sieden Luſt hat.

(7) Brod-Korn wächſt ihm gleichfalls an Roggen und Weitzen/ und wann er dazu die Mühle nicht weit hat/ kan er bald Mehl bekommen/ auch bey fruchtbaren Jahren einen guten Vorraht auf das künftige aufſchütten.

(8) Koſtet ihn das Brenn- Dörr- und Back-Ofen-Holtz nicht ſo viel als den Stadt-Leuten.

(9) Kan er gegen den Winter mit halben Unkoſten/ vor denen Bürgern in Städten/ ſeine Küche und Speiſe-Kammern mit geräucherten und geſaltzenen Fleiſch/ Speck/ Würſten/ allerhand eingemachten/ ſonderlich aber getruckneten Obſt/ gedörreten Kräutern und dergleichen proviantiren; Butter/ Käſe und Milch liefern ihm ſeine Kühe und Schaafe. Will er ſich Korn- Obſt- oder Wein-Hefen-Brandwein machen und abziehen/ ſo hat er weit beſſere Gelegenheit als die Stadt-Leute darzu.

(10) Darf er ſich nicht beſorgen/

daß

und auch in Mähren Böhmen und Ungarn, wo sie sich in Städten und Dörfern niederließen, und ihre Religion ausübten. Sie hatten ihre eigene Kirchen, Schulen, Bethäuser, Vorsteher, Aeltesten, Lehrer, Prediger, Bischöfe, Priester, Diakonen, Subdiakonen, Akoluthen, Exorcisten, Lektoren, Sänger, Thürhüter, Nonnen, Wittwen, Jungfrauen, Mönche, Einsiedler, Pilgrime, Wallfahrten, Gebete für die Todten, Fasten, Abstinenz, Kreuzzeichen, Weihwasser, Kerzen, Agapen, Liebesmahle, Kirchenzucht, Bann, Absolution, Kirchenbuße, Kirchenstrafen, Kirchenversammlungen, Kirchenordnungen, Kirchenbücher, Kirchenlehrer, Kirchenväter, Kirchenlieder, Kirchenmusik, Kirchenorgeln, Kirchenglocken, Kirchenuhren, Kirchenthürme, Kirchenfenster, Kirchenbilder, Kirchenstatuen, Kirchenaltäre, Kirchenleuchter, Kirchenkreuze, Kirchenfahnen, Kirchenschätze, Kirchenbibliotheken, Kirchenarchive, Kirchenregister, Kirchenbücher, Kirchenrechnungen, Kirchenvisitationen, Kirchenkonsistorien, Kirchenräthe, Kirchenpatronate, Kirchenpfründen, Kirchenzehnten, Kirchenabgaben, Kirchenlehen, Kirchenbesitzungen, Kirchenrechte, Kirchenprivilegien, Kirchenfreiheiten, Kirchenimmunitäten, Kirchenasyle, Kirchenfreistätten, Kirchenbann, Kirchenacht, Kirchenexkommunikation, Kirchenabsolution, Kirchenbuße, Kirchenstrafen, Kirchenversammlungen, Kirchenordnungen, Kirchenbücher, Kirchenlehrer, Kirchenväter, Kirchenlieder, Kirchenmusik, Kirchenorgeln, Kirchenglocken, Kirchenuhren, Kirchenthürme, Kirchenfenster, Kirchenbilder, Kirchenstatuen, Kirchenaltäre, Kirchenleuchter, Kirchenkreuze, Kirchenfahnen, Kirchenschätze, Kirchenbibliotheken, Kirchenarchive, Kirchenregister, Kirchenbücher, Kirchenrechnungen, Kirchenvisitationen, Kirchenkonsistorien, Kirchenräthe, Kirchenpatronate, Kirchenpfründen, Kirchenzehnten, Kirchenabgaben, Kirchenlehen, Kirchenbesitzungen, Kirchenrechte, Kirchenprivilegien, Kirchenfreiheiten, Kirchenimmunitäten, Kirchenasyle, Kirchenfreistätten, Kirchenbann, Kirchenacht, Kirchenexkommunikation, Kirchenabsolution,

Kath Kath

Kirchenbuße, Kirchenstrafen, Kirchenversammlungen, Kirchenordnungen, Kirchenbücher, Kirchenlehrer, Kirchenväter, Kirchenlieder, Kirchenmusik, Kirchenorgeln, Kirchenglocken, Kirchenuhren, Kirchenthürme, Kirchenfenster, Kirchenbilder, Kirchenstatuen, Kirchenaltäre, Kirchenleuchter, Kirchenkreuze, Kirchenfahnen, Kirchenschätze, Kirchenbibliotheken, Kirchenarchive, Kirchenregister, Kirchenbücher, Kirchenrechnungen, Kirchenvisitationen, Kirchenkonsistorien, Kirchenräthe, Kirchenpatronate, Kirchenpfründen, Kirchenzehnten, Kirchenabgaben, Kirchenlehen, Kirchenbesitzungen, Kirchenrechte, Kirchenprivilegien, Kirchenfreiheiten, Kirchenimmunitäten, Kirchenasyle, Kirchenfreistätten, Kirchenbann, Kirchenacht, Kirchenexkommunikation, Kirchenabsolution,

Bier und Wein bekommen kan / und läſt die übrigen mit ihren ſauren oder übel-gerathenen ſitzen.

7. Hat ein Land-Mann nicht alle Tage den Vortheil / daß er friſch und ſonderlich weiß Brod / wie man in denen Städten haben kan.

8. Fehlet es ihme an guter Compagnie, und ſonderlich / wo es ein Gelehrter oder Politicus iſt / an Gelehrten und Staats-Leuten / mit welchen er über Tiſch einen vergnüglichen Diſcurs haben könte / und was dergleichen Vorzüge mehr ſeyn / welche einige behaupten wollen / daß die Stadt-Leute über die Land-Leute hätten. Was aber der Antonius de Guevara vor einen Ausſpruch darinn giebet / ſolches iſt in ſeinem ſehr ſchönen Tractat von Mißbrauch des Hoff-Lebens und Lob des Land-Lebens der Länge nach zu leſen / da er unter andern in Exaggerirung dieſes letztern anführet / daß man dem alten Catoni, als er ſich in ſeinem 68. Jahr vom Hofe und aufs Land begeben / und ſich daſelbſt von ſeiner Hand-Arbeit ernähret / auch über die Thür ſeines Bauren-Hüttleins geſchrieben: O felix Cato, tu ſolus ſcis vivere! O glückſeliger Cato, du allein weiſt / wie man leben ſoll! Der Pericles aber / als er ein gleiches gethan / und ſich vom Hofe auf ſein Land-Gut retiriret / hätte über ſeine Haus-Thür geſchrieben: Inveni Portum, ſpes & fortuna valete! Ich habe den Haven gefunden / du betrügliche Hoffnung und wandelbahres Glück hab nunmehro gute Nacht!

Langes, werden in Oſt-Indien die halb-zeitigen Cocos-Nüſſe genannt. In ſolchen iſt ein über alle maſſen wohl-ſchmeckendes Waſſer in groſſer Menge / nach Proportion ihrer Frucht / vorhanden; Dann / wann man die Frucht mit einem ſcharffen Meſſer eröffnet / ſo ſpringet dieſes Waſſer gleich einer Fontainen, etliche Ellen über ſich in die Höhe / und pflegen diejenigen / welche lange dieſer Orten geweſen / und Wiſſenſchafft darum haben / die neu-ankommende Europäer meiſterlich zu betrügen / wenn ſie dieſelben ſolche gehling aufmachen heiſſen / da ihnen dann ſolch Waſſer unvermuhtet ins Geſichte ſpringt / ſo aber denen Augen im geringſten nichts ſchadet / ſondern / wie es viele bekräfftigen / ſie vielmehr helle und klahr machen ſoll. Von dieſem Langes-Waſſer getruncken / ſo viel man will / ſchadet niemand / denn es löſchet nicht allein den Durſt / ſondern es hat auch dieſe edle Tugend an ſich / daß es ander ungeſund Waſſer / als auch andere böſe Feuchtigkeit / ja die Waſſerſucht ſelbſt von dem Menſchen ohne einige Schmertzen durch den Urin abführet. Wann dieſes Waſſer ausgetruncken iſt / ſo hat ſich an der inwendigen Langes-Schaale / als ein halber Finger dicke / ein weiſſer Milch-Rohm angehencket / welches die Indianer insgemein *Cochana*, die Hol-

länder aber *Liplap* nennen; Dieſes iſt ſo gut am Geſchmack/ als unſer rechter Milch-Rohm nimmer ſeyn mag. Wenn man ihn auch mit einem Löffel oder abgeſchnittenem Stückgen Langes-Schale abkratzet und iſſet/ ſo bekommt es einem/ ohne einige Ungelegenheit im Leibe zu machen/ gar wohl.

Wenn dieſe Langes zu ihrer rechten und natürlichen Reiffe gelangen/ ſo werden ſie alsdann Cocos-Nüſſe genennet/ und zu folgenden Küchen- und Nahrungs-Gebrauch angewandt: Erſtlich machen die Schiffe einen Theil ihrer Proviſion davon/ die Malabaren brauchens zu allerhand Speiſen und Saucen, ſonderlich an Fiſche/ die ſie Kerkeri heiſſen/ ſie machen auch Oli Clappa oder Cocus-Oehl daraus/ mit welchen durch gantz Oſt-Indien ein groſſer Handel getrieben/ und mehrentheils zum Brennen in den Lampen conſumiret wird. Aus der zweyten harten Schaalen der Cocos-Nüſſe werden allerhand Trinck-Geſchirr/ die hernach mit Gold und Silber beſchlagen werden/ item Löffel/ Schälchen/ Tobacks-Doſen und dergleichen ſehr zierlich und künſtlich verfertiget. Einige gebrauchen ſich auch derſelben zum Toback-Trincken/ indem ſie ſolche mit Waſſer füllen/ und alsdann ein lang Rohr durchſtecken/ durch welches der Toback-Rauch durchgezogen wird/ deſſen Oehlige Unreinigkeit in dem Waſſer ſich hernach verziehet.

Lappländiſche Lebens- und Speiſe-Arten/ von ſolchen/ und zwar denen Moſcowitiſchen Lappen erzehlet Herr Martinius in ſeiner Nordiſchen Reiſe-Beſchreibung folgendes: Nachdem wir in einem gewiſſen Dorff 6. Stunden auf einer Bären-Haut-Streu (dann von andern Betten weiß man in Lappland nichts) ausgeruhet/ ſtunden wir auf/ und fragten die Leute allhier/ ob ſie nichts zu vertauſchen hätten/ worauf ſie allerhand Wolffs-Felle/ weiſſe Fuchs-Felle/ zwey Dutzet Hermlin/ und über dieſes 300. Eichhörner-Felle und 7. Paar Zobeln herfür brachten. Sie wolten nichts mit unſerm Toback zu thun haben/ als die nicht ſo freundlich noch ſo gut-artig waren/ als ihre Lands-Leute auf der Küſte/ weil ſie allein von der Jagd lebten. Im Sommer iſt ihre Speiſe friſche Koſt/ geſotten oder auf Kohlen gebraten. Im Winter anders nicht/ als getrocknete Speiſe/ welche ſie ihnen im Sommer einſchaffen/ und an der Sonnen auf dem Giebel ihrer Häuſer trucknen/ welche ſehr niedrig gebauet/ und mit Zweigen von Bäumen und Raſen von Erdreich bedecket ſind/ ohne alles Licht als was zur Thür hinein kommet/ welche anders nicht als ein Ofen-Loch ausſiehet.

Dieſe Borandianer verändern ihre Wohnungen ſo offt als die Killopen; Sie leben viehiſch/ ohne alle Religion oder GOttes-Dienſt/ und ſind beſtialiſcher/

lischer/ als alle die uns begegnet. Sie sind eben so ungestalt als ihre Nachbahren; Ihre Schuhe sind von Baum-Rinden; Ihre Strümpfe/ Hosen/ Kappen und Röcke (welche ihnen unten bis auf die Waden gehen/ und mit einem Gürtel/ 4. Finger breit/ umgürtet sind) sind alle von weisser Bären-Haut/ die Haare auswerts gekehret. Die Weiber sind von den Männern anders nicht/ als bey den Haaren zu unterscheiden/ welche ausgebreitet sind/ und um die Schultern herab hangen; Sie sind so behende und erfahren in der Jagd/ als ihre Männer; Ihre Waffen sind ein zugespitzter Stecken von einem gewissen Holtze/ welches alles durchdringet/ ein höltzerner Bogen/ dessen Sehne von Baum-Rinde gemacht ist/ ein Köcher mit Pfeilen auf ihrem Rücken/ und ein Stein/ der wie ein Scheer-Messer schneidet/ an ihren Gürteln.

Wie unser Handel vollendet war/ und unser Wegweiser zurecht gemacht/ auch jedweder unter uns einen guten Trunck Brandwein zu sich genommen/ satzten wir uns drauf/ und rennten 9. oder 10. Stunden fort/ ehe wir wieder einen Menschen oder Haus sahen. Endlich wurden wir 3. oder 4. Häuser gewahr/ darzu unser Wegweiser die Renn-Thiere wendete/ woselbst/ ob wir schon keinen Menschen funden/ entschlossen wir doch auszuruhen/ und unser Vieh zu laben/ derer Speise anders nichts als Mooß war/ und an denselben Ort hatten sie dessen eine volle Tafel.

Wir assen und truncken/ was wir hatten/ und machten uns lustig/ wie die Bettler; Da solches verrichtet/ sassen wir nach drey Stunden Erholung wieder auf/ und setzten unsere Reise so fleißig fort/ als wir vermöchten.

Von denen Renn-Thieren dieses Orts etwas zu gedencken/ so hat der Lapp davon einen grössern Nutzen/ als von dem Rind-Vieh; Dann erstlich so dienen sie ihm mit ihrer Milch und Haut/ ihren Nerven oder Sennen/ Beinen/ Hufen oder Hörnern/ Haaren und Fleisch/ welches ein delicates Essen ist.

Herr Michael Praun schreibet von diesem Thier und der Lappen Lebens-Art folgender gestalt: Die Lappen haben schlechte Nahrung an Leib und Seel; Dann sie weder das leibliche Brod/ noch das Brod des Evangelii haben/ doch haben sie einen Uberfluß an Fischen und Vögeln. An statt des Brods gebrauchen sie die durch die Kälte ausgedörrete Fische/ welche sie zu Mehl stossen/ und zermahlen. Aus Unerkäntniß des wahren GOttes wissen sie nicht/ was er am besten zum Leben und Unterhalt des Menschen erschaffen. Sehr wohl hat einsmahls ein sinnreicher Poet, in einer Entrée an einen Fürstl. Hoff/ einen Lappländer also redend eingeführet:

Ark and Dove [with Noah] Lond.
Ark and Dove [with Noah] Lond.
Ark and Dove [with Noah] Lond.

Rabbi, Rabbin, Rabbine, Rabbinist, Rabbinite, Rabbinitish, Rabbinitism, Rabbinize, Rabbinship, Rabbit, Rabbitbrush, Rabbitfish, Rabbitfoot, Rabbitfur, Rabbithutch, Rabbitmouth, Rabbitproof, Rabbitroot, Rabbitry, Rabbitskin, Rabbitweed, Rabbitwood, Rabbitwork, Rabbity, Rabble, Rabblelike, Rabblement, Rabbler, Rabblesome, Rabblesomeness, Rabblingly, Rabboni, Rabbonim, Rabbonimate, Rabbonite, Rabbonitic, Rabbonitical, Rabbonitically, Rabbonitism, Rabbonize, Rabdomancy, Rabdomantic, Rabdomantical, Rabdomantically, Rabdomantist, Rabdophobia, Rabdophobic, Rabdophobist, Rabdosia, Rabdosiform, Rabdosis, Rabdosporangium, Rabdosporangiumpore, Rabdosporangiumporic, Rabdosporangiumporous, Rabdosporangiumspore, Rabdosporangiumsporic, Rabdosporangiumsporous, Rabdosporangiumsporously, Rabdosporangiumsporousness, Rabdosporangiumsporousness, Rabdosporangiumsporousness

das Feuer/ und laß ſie wohl weich werden / treibe ſie alsdann durch/ nimm zu 6. Pfund Kirſchen 1. Pfund Zucker/ laß ſie ſieden / bis zur Probe / und verwahre es alsdann zum Gebrauch.

Lauch / Porrum Commune Capitatum, Fr. *des Porreaux*, heiſſet inſonderheit Aſchlauch / und träget Saam-Köpffe; Wann er aber zu der Speiſe abgeſchnitten wird / träget es keine Köpffe/ und wird alsdann Schnittlauch genannt / Porrum ſectivum latifolium , & juncifolium. Man brauchet ihn insgemein zum Salat auf die Suppen.

Das ſo genannte Hollauch mit hohen Binſen-Stengeln/ iſt zweyerley/ Porrum juncifolium minus & majus, ſo auch Porrum Gothicum genannt wird; Beyderley ſeynd am Schmack und Geruch gelinder als die andern Arten von Lauch und Knoblauch / weswegen es auch viel in die Speiſen gebrauchet wird. Eoban. Heſſ. aber giebet allen Lauch einen ſchlechten Ruhm/ wann er ſinget:

Officiunt oculis capitati ſegmina porri
Interiora gravi viſcera mole premunt.
Hinc vario ſurgunt inſomnia plena tumultu
At venerem , ſicut talia cuncta, movent.

Lauff-Laumen / vide **Hirſch.**

Leben / Vita, Fr. *la Vie*, iſt bey den Menſchen vor allen andern Thieren/ die noch vorhandene Einwohnung des/ ſie lebendig erhaltenden Geiſtes / welcher ſich äuſert in der Bewegung des Hertzens Athem-holen / Gebrauch der fünff Sinnen / und ſichtbarlichen Regung der Glieder/ im Gehen / Stehen/ Greiffen / Liegen ; dieſes Orts aber in Eſſen und Trincken / als von welchen der animaliſche Leib / göttlicher Ordnung nach / muß erhalten / und ſolches als ein Oehl der Lampe ſeiner Caloris naturalis immer zugeſetzet werden/ damit ſolcher nicht in Ermangelung deſſen verlöſche / und dem Cörper kalt und todt liegen laſſe ; es iſt aber dieſes Eſſen und Trincken allein hierzu nicht zulänglich / ſondern der Menſch lebet auch zugleich von jeden Wort / das aus dem Munde Gottes gehet; Seynd alſo diejenigen allerdings den unvernünfftigen Vieh gleich zu ſchätzen/ welche dieſes nicht erkennen / ſondern der bloſſen Speiſe und Tranck die Suſtentation ihres Lebens zuſchreiben / da doch GOtt Moſen und Eliam 40. Tage lang / ohne ſolche Mittel erhalten / und wann es ihm alſo beliebet hätte / auch das gantze Menſchliche Geſchlecht dergeſtalt hätte zurichten können/ daß ihre Cörper ohne einige Speiſe und Tranck hätten leben können/ weil er aber theils dadurch ſeine Allmacht erweiſen wollen / daß er täglich über 1000. Millionen Menſchen ernähret/ theils auch ſolches als ein Mittel erfunden/

funden / der Menſchen ihr Vertrauen oder Mißtrauen auf ihn / wie auch ihren Glauben und Gebet zu prüfen / mith in eine gute Ordnung und Policey unter ihnen einzuführen / daß Ernährende und Ernährte / Arbeitende / Dienende und Herrſchende unter ihnen ſeyn ſolten / auch ſo ſie ſeinen Geboten zuwider lebten / die Entziehung der Speiſen ihnen ein Zuchtmeiſter mit wäre; Als iſt dem lebenden Menſchen der Hunger und die Begierde nach Speiſen / und die da gegen geſetzte Erſättigung durch ſolche dergeſtalt angeſchaffen / daß er eſſen ſolte / um zu leben / nicht aber leben / um zu eſſen; Vor ſolche ſeine Lebens-Erhaltung durch die Speiſe / ſolte er den Höchſten täglich loben / und nicht wie die Schweine ſich gebärden / welche die Eicheln unter den Bäumen auffreſſen / die Bäume aber / von welchen ſie kommen / keines weges regardiren / oder ihnen eine Ehre anthun. Ferner ſo ſolten auch die Menſchen in dieſen Leben das künfftige Leben nicht dergeſtalt Atheiſtiſcher- und Epicuriſcher Weiſe aus dem Augen ſetzen / daß ſie mit Sardanapalo ausruffen und gedencken wolten: Ede, bibe, lude, poſt mortem nulla voluptas: Iß und trinck / und leb im Sauß / nach den Tod iſt alles aus. Noch weniger ſolten ſie ſich in dieſen gebrechlichen Leben ein langes Leben vorſtellen / weil es bald mit ihnen heiſſen könnte: Ihr Narren / dieſe Nacht wird man eure Seelen von euch fordern / und weß wirds ſeyn / das ihr geſammlet habet; Sie ſolten nicht ſagen / laſt uns wohl leben / weil es da iſt / unſer keiner laß ſich an Delicateſſen noch Pflegung ſeines Leibes fehlen / weil er noch jung iſt / indem bald darauf die erſchröckliche Worte / daß GOtt ſie um dieſer Epicuriſchen Lebens-Art halber würde vor Gericht fordern / in ihren Ohren erſchallen müſſen.

Eine bekannte Redens-Art iſt / das in diem vivere, in Tag hinein leben / üppig / Epicuriſch / Sorgloß / und an GOtt und ſein Wort nicht zu gedencken / auch nicht einmahl / wann etwann das Gütlein verzehret / und durch die Gurgel gejaget iſt / ob man im Alter nicht werde betteln / oder mit dem verlohrnen Sohne Träber freſſen müſſen. Wohlleben heiſſet vornemlich bey denen Welt-Kindern / wo es voll auf zu freſſen und zu ſauffen giebet. Die Frantzoſen nennen den / welcher gerne mit machet / un bon vivant, einen Wohllebenden. Dem Belſazar aber ſchrieb mitten in ſeinem Wohlleben eine Hand das Mene Mene &c. d. i. Man hat dich in einer Waage gewogen / und zu leicht befunden vor die Augen.

Möchte alſo wohl das beſte ſeyn / dieſes gegenwärtige Leben als eine Wallfahrt anzuſehen / auf welcher man nur durch die Wirths-Häuſer durchgehet / und in ſolchen Speiſe zu ſich nimmt / um ſeinen Weg proſequiren zu können / nicht aber voll und voll beſoffen dar-

darinnen liegen zu bleiben. So viel lebendige Thiere als zu unſerer Speiſe abgeſchlachtet werden / ſo viel Merckmahle / des uns auch bevorſtehenden Todes / haben wir ; Nichts wird von uns genoſſen / das nicht zupor hätte ſterben müſſen / ehe es unſere Speiſe werden können. Die Frucht wird vom Baum gebrochen / von deſſen Stamm und Wurtzel ſie ihren Lebens-Safft hatte. Das abgemehete Korn wird zu Stroh / und verdorret / die darinnen enthaltene Körner vertrocknen / und müſſen durch gewaltſame Zerquetſchung erſt das uns nährende Brodt ausgeben. Ein Kraut von ſeinen Stengel geſchnitten / giebet an einigen eine ſichtbahre Empfindlichkeit zu erkennen / wie wehe ihm dieſe Abſonderung von ſeinem Lebens-Zufluß thun. Nur wir Menſchen ſeynd von ſo wenigen Nachdencken / daß wir in ſolchen erſtorbenen Dingen die Vergnüglichkeit unſers Lebens ſuchen / da ſie uns doch billicher bey jedem Biſſen / den wir davon im Munde ſtecken / zuruffen und uns erinnern ſolten / daß unſer Leben ein Ziel habe / und wir davon müſſen.

Lebens-Arten / ſolche ſeynd in der Welt nicht allezeit einerley geweſen / ſondern man iſt per gradus Staffel-weiſe fortgegangen. Der 1. Grad war vita ſylveſtris, da die Menſchen vor Erbauung der Dörffer und Städte in denen Wildniſſen wie die Thiere ſich erhalten.

— — — ubi Frigida parvas
Præbebat Spelunca Domos.

1. Da die kalte Höhlen ihre Häuſer waren / und ſie ihre Koſt bloß von den Gewächſen (wie das Erdreich ſelbige freywillig herfür brachte) ſucheten. Inſonderheit ſeynd die Eicheln deswegen berühmet / daß ſie vor dem Acker-Bau dem Menſchen an ſtatt des Brodts gedienet. Dahin man denn auch Apfeln / Birnen / und andere Baum-Früchte / wie ingleichen Rüben und dergleichen Wurtzeln rechnen kan.

2. Hierauf iſt gefolget vita paſtoralis, die Vieh-Zucht oder das Hirten-Leben / da die Menſchen einige Arten der Thiere in den Wäldern gefangen / ſelbige eingeſperret / und zu ihren Nutzen gezähmet. Unter denſelben ſind die Schaaff die erſten geweſen / und hiezu ammeiſten bequem geachtet worden / theils weil ſie an ſich ſelbſt nicht ſehr wild / ſondern ſanfftmüthig : theils weil ſie zur Speiſe ihre Milch / Käſe und Butter / zu der Kleidung aber ihre Wolle darreichen.

3. Die dritte Grad iſt vita agreſtis ſive Agricultura, der Acker-Bau / bey welchem demnach die Menſchen die vorigen beyden Arten zu leben nicht abgeſchaffet / ſondern was ihnen aus denſelben dienlich / beybehalten. Jedoch hat der Acker-Bau den Vorzug erlanget / und iſt auf demſelben nicht allein vom Pöbel / ſondern auch von den Fürſten und Königen groſſen Fleiß gewendet worden / ſo gar / daß der Regenten

Ein-

Art. 1. Die Gesellschaft führt die Firma: Gesellschaft für Chemische Industrie in Basel.

Art. 2. Sie hat zum Zweck die Fabrikation von Farbstoffen und chemischen Produkten, sowie den Handel mit solchen.

Art. 3. Das Gesellschaftskapital beträgt 1,000,000 Franken, eingeteilt in 1000 Aktien à 1000 Franken.

Art. 4. Die Gesellschaft wird durch einen Verwaltungsrat, bestehend aus 3 bis 5 Mitgliedern, verwaltet.

Art. 5. Der Verwaltungsrat ernennt aus seiner Mitte den Präsidenten und den Vizepräsidenten.

Art. 6. Der Verwaltungsrat ernennt den Direktor und die übrigen Beamten der Gesellschaft.

Art. 7. Die Zeichnung für die Gesellschaft geschieht durch den Präsidenten oder den Vizepräsidenten in Kollektivunterschrift mit einem weiteren Mitgliede des Verwaltungsrates.

Art. 8. Die Generalversammlung der Aktionäre findet alljährlich im Monat April statt.

Art. 9. Jede Aktie gewährt eine Stimme.

Art. 10. Die Bilanz wird alljährlich auf den 31. Dezember gezogen.

Art. 11. Der Reingewinn wird wie folgt verteilt: 5% an den Reservefonds, bis dieser 10% des Kapitals erreicht hat; 5% an den Verwaltungsrat; der Rest an die Aktionäre.

Art. 12. Die Gesellschaft kann durch Beschluß der Generalversammlung mit einer Mehrheit von drei Vierteln der vertretenen Aktien aufgelöst werden.

Art. 13. Bei Auflösung der Gesellschaft fällt das Vermögen nach Deckung der Schulden an die Aktionäre zurück.

Art. 14. Gerichtsstand ist Basel.

Art. 15. Diese Statuten treten mit dem Tage der Eintragung in das Handelsregister in Kraft.

Basel, den 1. Januar 1900.

Die Gründer:

Hans Meyer-Müller.

Karl Schmid.

Friedrich Wagner.

Vor mir, dem Notar des Kantons Basel-Stadt, erschienen die Gründer und unterzeichneten diese Statuten.

Basel, den 1. Januar 1900.

Dr. Heinrich Bürgi, Notar.

Eingetragen in das Handelsregister des Kantons Basel-Stadt am 5. Januar 1900.

Der Handelsregisterführer: Max Huber.

Ehe

Ehe

Ehe

Zwiebeln wieder weg; Nimm Pfeffer/ Eßig/ Mayen-Schmaltz/ Limonien/ thu es alles an die Leber in die Schüssel/ decks zu/ laß es auf den Kohlen dämpfen.

Leber zu röſten.

Schneide die Lebern würffelicht/ röſte ſie in Schmaltz/ röſte auch ein wenig Semmel-Mehl in Schmaltz/ gieſſe einen Wein daran/ auch Eßig/ Ingwer/ Pfeffer/ Negelein/ laß ſie ſieden/ bis ſie dicke wird; Wilt du Wein-Beer/ Mandeln und Zucker darzu thun/ ſo iſt ſie deſto beſſer.

Leber-Torten.

Nimm ein Stück Kalbs-Leber/ einer Hand groß/ und laſſe ſie ein wenig ſieden; Nimm hierauf Rosmarin und Salbey/ hacks mit einander; Nimm auch Mayen-Schmaltz/ ſechs Eyer und Roſen-Waſſer/ zerſchnittene Mandeln/ ein wenig weiß gerieben Brod/ Wein-Beerlein/ und miſche alles unter einander; Hernach thue es in einer Torten von guten Teig gemachet/ und backs in einen Torten-Pfanne. Du darffſt aber keine Decke drüber machen/ man kan es doch beſtreichen.

Leber von einem Hirſchen zuzurichten.

Waſche die Leber ſauber/ ſaltze ſie ein/ laß ſie eine Weile alſo liegen/ ſpicks mit Speck/ ſtecks an einen heiß-gemachten Spieß/ brats/ ſetz eine Brat-Pfanne unter/ laß darein tropfen; Zu ſolcher Brühe thue ein wenig gerieben Pfeffer-Kuchen und geſtoſſene Negelein/ auch ein wenig Pfeffer darunter; Wann die Leber gebraten/ legs in eine Schüſſel/ mache ein Loch darein/ gieſſe die Brühe darüber.

Leber-Reimen/ ſeynd bey einigen honeten Bürgerlichen Tafeln zu des jungen Volcks Gemüths-Ergötzlichkeit (in ſo lange ſie in denen Schrancken der Ehrbarkeit bleibe und keine grobe oder abgeſchmackte Zotten und Poſſen mit unterlauffen) gebräuchlich und zugelaſſen; Da nemlich derjenige/ dem die Leber eines Fiſches vorgeleget wird/ ehe er ſolche auffiſſet/ einen Reimen/ der ſich auf die Leber ſchicke/ ſagen ſoll. Weil aber von ſolchen Leber-Reimen etliche Bogen voll zuſammen getragen und gedrucket ſeyn/ ſo wollen wir den/ der an ſich ſelbſt ein ſchlechter Leber-Reimen-Schmied iſt/ dahin verwieſen haben.

Lecker-Bißlein/ vide **Biſſen**.

Lecti Sterniatores, vide *Servos Convivales*.

Leene/ vide **Schwein**.

Leges ſumtuariæ, was ſie ſeyn/ und wer ſie gegeben/ vide **Geſetze**.

Lerchen/ auf Niederländiſch **Leeuwerck**/ quaſi **Leef** oder **Lebens-Werck**/ weil die Lerchen alle Tage ſiebenmahl gegen den Himmel fliegen/ und ihren Schöpfer loben; Daher auch das Wort *Alauda*, à laudando herkommt/ mit welchen einiger maſſen ein-

einſtimmet das Italiäniſche *Lodola*, *Allodola*, *Allodetta*, und das Frantzöſiſche *Alouette*. Ariſtoteles ſetzet zweyerley Gattungen der Lerchen/ als Criſtatas, die auf den Kopf ein Häublein oder Feder-Buſch haben / und *Galerita* oder *Caſſita* genennet werden; Und Alaudas non Criſtatas, gemeine Sang-Lerchen / ohne Hauben; Dieſe ſeynd bey uns die bekannteſten. Sie ſchwingen ſich/ wie ſchon gemeldet/und wie auch in dem 119. Pſalm. v. 164. dahin gezielet wird/ täglich ſiebenmahl in die Höhe / und ſingen ihrem Schöpfer einen Lob Geſang. An denen Oertern / wo Roggen und Gerſte gebauet wird/ bleiben ſie klein und mager: Hingegen werden ſie auf denen Weitzen-Aeckern deſto fetter. Wie dann ſonderlich die Hälliſche und Leipziger Lerchen daher berühmt ſeyn/ und jährlich um Michaeli in groſſer Quantität fauber gepflücket / und Stück vor Stück im Papier eingewickelt/ in reinen Schachteln weit und breit verſchicket / und offt theuer genug bezahlet werden; Sie gehen allem kleinen Gevögel / wann ſie jung und fett ſeyn / an Bündigkeit vor / die alten und magern ſind etwas härter zu verdauen. Ihre Saiſon iſt der Herbſt/ da ſie am beſten ſeyn.

Fette Lerchen brauchen in ihrer Zubereitung keiner weitern Zuthat/ weil ſie ihr eigenes Fett bey ſich haben/ und wann man viel daran künſtlen wolte/ ihren Schmack nur verlieren würden. Gebraten ſeynd ſie am beſten. Man ſpicket ſie auch wol fein ſubtil, daß ſie Kramets-Vögel gleich ſehen; Wann ſie bald gahr ſeyn/ ſtreuet man gerieben Brod mit Saltz darüber / und macht ein Geröſtetes in der Brat-Pfanne / gleich wie bey denen Schneppen.

Libare, hieß bey den alten Römern ſo viel / als credentzen; Das iſt/ etwas kaum mit den vorderſten Lippen koſten und anrühren: Worin ſie dann ſo religieux waren / daß ſie alle Erſtlinge ihrer Früchte ihren Göttern opferten oder weyheten. Es war aber die Libatio bey den Heyden eine zweyfache/ nemlich die bey dem Opfern/und dann auch bey denen Gaſtereyen vorging; Da ſie etwas von denen Speiſen nahmen / und ſolches in das Feuer wurffen / ihren Göttern zu conſecriren: Von dem Getränke aber ſchütteten ſie etwas auf die Erde / brauchten gewiſſe Ceremonien dabey/und dieſes hieß alsdann Diis libare.

Liber Pater, vide *Bacchus*.

Liberalia Feſta, Græcis Dionyſia, wurden zu Rom den 17ten Martii celebriret. An ſolchem möchte jedermann frey heraus reden / was er wolte / und ſeinen Leib gütlich thun; Daher es auch der Schlemmer- und Zech-Feſt genennet wurde.

Liebes-Mahl/ Agapæ, wurden in den alten Chriſtlichen Kirchen bey

bey Haltung des heiligen Abendmahls angeſtellet; Da Reiche und Arme zuſammen an einem Tiſche ſpeiſeten/ und damit ihre Liebe und Freundſchafft unter einander in Chriſto bezeugten und beſtättigten. Ob dergleichen Liebes-Mahle vor oder nach dem Heil. Abendmahl gehalten worden/ läſt ſich ſo leicht nicht entſcheiden; Vermuhtlich iſt daß ſie zur Zeit der Apoſtel und ihrer nächſten Nachfolger vorhero/ ehe ſie das Abendmahl empfingen/gehalten worden/ und zwar zur Nachahmung unſers Heilands/ welcher diß Sacrament erſt nach dem Abendmahl eingeſetzet. Weswegen auch der Heil. Apoſtel Paulus die Corinther ſtraffet wegen des eingeſchlichenen Mißbrauchs/ daß wann ſie zuſammen kämen/ das Abendmahl mit einander zu halten/ ſo warte nicht einer auf den andern / ſondern ein jeglicher nehme ſein eigenes vor ihm; Das iſt/er nähme diejenige Speiſe/ die er vom Hauſe zur allgemeinen Mahlzeit mitgebracht hätte/ vor ſich weg / äſſe und trincke alles auf/daß die andern/ſonderlich die Armen / die etwas ſpät kämen/ nichts davon kriegten / daß alſo einer hungerig bliebe / der andere hingegen voll und truncken würde/ 1. Cor. 11. v. 20. 21. Alſo wolte der Apoſtel haben/ es ſolten die Reichen ſowol/ als die Armen auf einander warten / bis ſie alle beyſammen wären / und alsdann erſt das Liebes-Mahl anfangen / damit ſie hernach auch zugleich das Heil. Abendmahl deſto ordentlicher und mit Andacht halten könten. Darum wurde auch nach der Zeit ſolches Liebes-Mahl nicht eher angeſtellet / als bis die ganze Communion aus war / da die Gemeine erſt mit einander ſpeiſete/ und ſodann hierauf von einander ging / wie ſolches ſonderlich zu Chryſoſtomi Zeiten zu Ende des 4. Sec. noch gebräuchlich war. Es pflegten aber auch die Communicanten zu faſten/ ehe ſie zu dieſem Heiligen Tiſch kamen; Als aber nachmahls die Mißbräuche bey den Liebes-Mahlen ferner einriſſen/ wurden ſie mit einander in den Kirchen abgeſchaffet und verbohten/ als in dem Synodo zu Laodicea, und nach dieſem in dem zu Carthago, deren Canones und Schlüſſe nachgehends in dem allgemeinen ſechſten Concilio zu Conſtantinopel beſtättiget worden.

Liebes-Tranck / Poculum Amatorium ſeu Philtrum, werden vielmahls aus unzüchtigen Begierden / die eine Perſon gegen die andere empfindet / einander zugebracht/ um dadurch diejenige Perſon / welcher man einen ſolchen Tranck zubringet / zu verbohtener Liebe zu bewegen. Ob nun wohl dergleichen Tränck nicht allezeit tödtlich ſeyn / ſo hat man doch Exempel/ daß auch viele Perſonen / die einen ſolchen Tranck bekommen haben/ davon geſtorben ſeyn; Dahero auch diejenige/die ſolche zubereitet/als Mörder geſtraffet werden / per L. ſi quis 38. §. qui abortionis 5. ff. de Pœn.

Abs. (Abk. für Absatz), in der Buchdruckerkunst ein Zeichen (¶), das den Anfang eines neuen Absatzes bezeichnet.

Abs., in der Geographie Abkürzung für Absalon.

Abs., in der Mathematik Abkürzung für Absolutum.

Abs., in der Musik Abkürzung für Absatz, so viel wie eine Pause.

Abs., in der Physik Abkürzung für Absorption.

Abs., in der Zoologie Abkürzung für Absalon.

Abs., in der Zoologie Abkürzung für Absalon.

Abs., in der Zoologie Abkürzung für Absalon

Limoni ordinarie, Limoni der Madonna Laura, mit einer ſpitzigen Birn / die Calabriſche Limoni, die Limoni ohne Kern / die Limoni S. Martha, die mittelmäßige Limonie die von Agro Dolce, dito mit einen Pfeffer-Geruch / von Aqua Viva, die von S. Remo, S. Dominico, die Cedrangolo, die von Bandino Bartadoro, von Rio, die Limoncello, lange und runde dito. &c.

Limonen- und Citronen-Syrop kan entweder an der Sonnen oder am Feuer gemachet werden. An der Sonnen nimmt man zu einem Pfunde Citronen-Safft / zwey Pfund Poudre-Zucker / und läſt ſolches an der heiſſen Sonnen ſtehen; Am Feuer aber / ſo thut man zu einem Pfunde dieſes Saffres anderthalb Pfund Zucker / und läſt es bey nahe / wie einen ſtarcken Syrop ſieden; Hernach gieſſet ihr ſolchen in Gläſerne Flaſchen / ſo keine Korbe haben / damit man ihn könne an die Sonne oder auch an den Ofen ſetzen / wann er ankommen ſolte; Ihr könnet auch etwas Muſcus und Ambra darzu thun / ſolches wird einen herrlichen Schmack geben.

Limonade, wird aus Citronen gemachet / und beſtehet der vornehmſte Hand griff darinn / daß man die drey Theile der Citronen wohl unterſcheide.

Dann erſtlich / was die äuſerſte gelbe Schaale betrifft / von derſelben und ihrem Oel kömmet der beſte Geſchmack her; Derohalben ſelbige dünn abgeſchnitten / und abſonderlich mit heiſſem Waſſer in einem vermachten irrdenen Geſchirr / oder in einer Zinnern Flaſche etliche Stunden ausgezogen werden muß. Das andere Theil / nemlich die weiſſe Haut oder das Fleiſch / dienet zu einer Limonade nicht / weil es mit ſeiner Bitterkeit den Schmack verderbet / deswegen es gantz weg zu thun. 3. Die Medulla, oder vielmehr der Safft kan zwar gebrauchet werden / er machet aber trübe / wann er nicht vorher durch Maculatur gefiltriret wird. Wer dieſe Stücke wohl in Acht nimt / und des Zuckers nicht zu viel brauchet / dem wird es eine zierliche Limonade zu verfertigen nicht ſchwer fallen; die dann im Sommer ein gut Getränckе zur Kühlung iſt / und entweder für ſich getruncken / oder mit etwas Wein nach Gut-befinden / gemiſchet werden kann. Und weil ſie dem Reiniſchen Wein der Farbe nach gleichet / kan man ſolche Miſchung tanquam fucum honeſtum, wie ein Mittel wider die Trunckenheit in Gaſtereyen brauchen; Alſo / daß / wenn andere von lautern Wein truncken werden / man bey gutem Verſtande bleibe.

Eine gemeine Limonade ohne groſſe Mühe zu machen:

Schneidet man drey oder vier Limonen / mit ſamt ihren Schaalen Scheiben-weiſe / wirfft ſie in 2. Quart Brunnen-Waſſer / ſamt acht Loth weiſſen Zucker / laſſet den dritten Theil

davon

davon verkochen/ und ſeiget es nachgehends durch.

Item: Man nimmt bloß halb Wein und halb Waſſer / oder ein Drittel Wein/und zwey Drittel friſch Brunnen-Waſſer / und weiſſen ſchönen Candis-Syrop / ſo viel als genug iſt; Gieſſet hernach etliche Tropffen von der Cedro-Eſſenten darunter / ſo hat man eine ſchöne Limonade, die ſtärcker nach Citronen ſchmecket / als wann viele darzu wären verbrauchet worden.

Linea Æquidialis ſeu Æquinoctialis, worunter der See-Fahrenden Rechnung nach / nicht etwan ein bloſſer Land-Strich / ſondern alles was innerhalb 6. Grad oder 90. Meilen auf dißſeit / desgleichen innerhalb 6. Grad oder 90. Meilen jenſeit des Æquatoris lieget / begrieffen wird/ kommt deßfals in unſer *Dictionarium*, weil die Luft daſelbſt ſo heiß / als wie in einer Bad-Stube iſt; Daher die Seefahrende / wann ſie darunter kommen/ gemeiniglich groſſen Durſt leiden; Ihr ſüſſes Trinck-Waſſer verdirbet/ und wachſen Würmer darinnen: Wer es einſchencken ſiehet / dem ſtöſſet ein Grauſen an / und kan ſich kaum des Brechens enthalten: Will er es trincken / ſo muß er mit einer Hand das Glas / und mit der andern die Naſe zuhalten/ damit er den Geſtanck nicht riече; Das Brodt wird gleichfals ſchimlicht / und von Würmen gantz lebendig / zumahl wenn der böſe Regen darzu kommt / wiewohl ſolches vielmahl der Hunger / welcher auf dem Meer kein unbekannter Gaſt iſt / nur für Coriander oder Kümmel anſiehet / auf gut Jägeriſch darein beiſſet / wie in ein halb verfaultes/und mit Maden durchgeperletes Wildpret / und das Brodt ſamt den Würmern / deren offt eben ſo viel als der Broſamen ſeyn / hinunterſchlucket.

Herr Meiſter in ſeinen Orientaliſchen Luſt-Garten ſchreibet von dieſer Linie folgender geſtalt:

Nunmehro traten wir unter die Æquinoctial-Linie/ welche wir mit groſſer Wind-Stille paſſirten: Die Hitze allhier iſt unausſprechlich / weiln die Sonne gleich über dem Haupte ſtehet/ welches wir wahrnehmen kunten/ wann wir ein Meſſer des Mittags aufrecht ſtecketen / da man dann nicht den geringſten Schatten obſervirte, bey dieſem ängſtlichen Wetter / und weilen es ſo langſam fortgienge / wurde unſer Elend noch verdoppelt / indem uns die Portion des ohnedem ſtinckenden Waſſers auf etliche Mützgen gemindert wurde / welches dann ein greuſames Lamentiren unter den Boots-Volck verurſachte / abſonderlich bey denen Soldaten / die ohnedem des Durſts ungewohnet ſind/ zumahlen da das ſtinckende Waſſer mit braun und rothen Würmen / die darinn gewachſen / angefüllet war / vor welchen auch die Natur einen Eckel haben ſolte; Und

was zu bejammern / hatten wir daſſelbige noch nicht ſat / ſondern es bekahm jede Perſohn in 24. Stunden / mehr nicht als eine Kanne unſers Maaſſes / darum mancher durſtiger Bruder offt genöthiget worden / vor einen Trunck ſolchen ſaubern Waſſers 12. Groſchen / oder einen Hollandiſchen Käſe zu geben / das auch nicht einmahl das Vieh bey uns anriechen / geſchweige ſauffen ſolte / gab uns GOtt einen gnädigen Regen / welches doch dieſe Gegend eine groſſe Rarität iſt: So ſpanneten wir Tücher / darinnen Stück-Kugeln lagen / auf / daß das Regen-Waſſer durch den Trichter in das untergeſetzte Gefäſſe / ohne was darneben gienge / laufen kunte / und zwar öffters mit einem weit unſichern Gedränge / als wohl dort die Iſraeliten das erſte Manna geſammlet haben. Da erquicketen wir unſere matte Hertzen wiederum / ob es gleich ziemlich bitter ſchmeckete / indem es an denen pechichen Stricken und Seilen gelauffen: Allein / weiln man zu Schiffe einen mehrentheils mit geſaltzenen Speiſen tractiret / als ſchmecket es wohl ſo gut / und beſſer / als manchen groſſen Herrn ſein beſter Trunck von Wein und Bier / und heiſſet es hier recht nach dem gemeinen Sprichwort: Wer des Böſen gewohnet iſt / fraget nicht nach dem Guten.

Linſen / ſind zweyerley Gattung / nemlich / Lens Major C. B. groſſe Welſche Linſen / und Lens vulgaris, C. B. kleine Linſen / wie dieſelbe in Teutſchland wachſen / und bey uns gemein ſind.

Wegen ihres Temperaments iſt unter den vornehmſten Scribenten eine groſſe Mißhelligkeit / welche zu vergleichen / Caſp. Hoffmannus lib. 11. Medic. Offic. c. 124. ſehr bemühet iſt. Die meiſten ſtimmen doch dahin / daß die Linſen unter die kalt und truckene Speiſen zu rechnen; Welches dann inſonderheit / wie ſolches Galenus l. 1. Aliment. Facult. c. 18. ausdrücklich lehret / von ihrer Subſtantz zu verſtehen / als welche ohne Zweiffel die Eigenſchafft den Leib anzuhalten / in ſich hat. Was aber ihre erſte Brühe / welche den Leib / nach dem Zeugniß Dioſcoridis lib. 11. c. 99. erweichet / anlanget / ſo kan dieſe Würckung von einem in den Linſen ſteckenden Saltze herrühren / wie gleicher Weiſe die Brühe vom Kohl den Leib erreget / da hergegen ſeine Subſtantz denſelben ſtopffet; Hätten alſo die Linſen in ſich / qualitates mixtas, vermiſchte Eigenſchafften: theils zu laxiren / theils zu ſtopffen / nachdem dieſes oder jenes von ihnen genoſſen wird.

Ihr Ruhm iſt ſonſt gar ſchlecht / welcher ihnen von Dioſcoride und Galeno an obgemeldeten Orten / wie auch vom Plinio lib. 22. c. 25. zugeleget wird; Als nemlich: Wenn Linſen gar zu offt in der Speiſe genoſſen würden / ſo beſchweren ſie nicht allein den Magen / und bleheten die Gedärme auf /

darüber vergiſſet / und ſo ihn GOtt nicht mit Gewalt abriſſe / und auf das hohe Creutz- und Trübſaals-Meer führte / nimmermehr in den rechten Port gelangen würden.

Lunge/Pulmo, Fr. *le Poulmon*, iſt an vier-füſſigen Thieren von Subſtantz gar leicht und dünne / und alſo auch leicht zu verdauen; Giebt hergegen weniger Nahrung als das Hertz und die Leber. Auch iſt die Nahrung/ die ſie giebet / zwar etwas kalt und feucht/ aber nicht ſo gar böſe; Wann nur darauf Acht gegeben wird / daß ſie von geſundem Vieh genommen / und in ſich ſelbſt nicht anbrüchtig oder faul iſt/ daraus ſonſt nicht viel Gutes zu hoffen wäre.

Die Lungen auf vielerhand Arten zuzurichten:

So nimm die Lunge / häute ſie ab/ legs in einen Topf/ gieſſe halb Wein und halb Fleiſch-Brühe daran / ſaltze und würtze ſie mit Jngwer und Pfeffer / thue Braten-Fett darzu / und laß es über Kohlen kochen.

Item: Wann die Lunge faſt halb geſotten iſt / ſo ſchneide ſie in Stücken/ röſts in Schmaltz/ thue ſie in einen Tiegel/ gieß halb Wein und Fleiſch-Brühe daran/ würtz mit Jngwer/ Pfeffer/ Saffran und Saltz / thue geſtoſſenen Majoran darein/ ſetz auf Kohlen / und laß prägeln.

Item: Nimm die geſottene Lunge/ hacks klein / thue es in eine Schüſſel; Nimm eine Handvoll Wein-Beer/ auch ſo viel gerieben Brod/ fünf Eyer/ würtz es wie du wilt; Darnach thue ein wenig Schmaltz in einer Pfannen/ ſchlage die Lunge in ein Netz/ und halte es in der Pfannen über ein Kohl-Feuerlein/ daß es fein langſam ausbacke/ und nicht anbrenne / und wenns fein röſch iſt/ ſo richts an / und mache ein Brühlein darüber nach deinem Gefallen.

Lungen-Küchlein zu machen:

Siede die Lungen weich / hacks mit Peterſilien und Wein-Beerlein / thue Roſen-Waſſer / Mandeln / Zimmet/ Jngwer / Pfeffer und Eyer daran/ rührs unter einander / machs rund/ backs im Schmaltz ein wenig gelind/ nicht zu hart; Mache eine Brühe darüber von Wein/ Zucker/ Roſin/ geröſtetem Semel-Mehl/ und laß es ſieden.

Ein Lungen-Mueß zu machen:

Nimm eine Lunge / entweder von einem Kalb/ oder jungen Schwein/ als welche die beſten ſind / ſetz ſie mit halb Waſſer und halb Wein zu / laß ſie ſieden / bis ſie gar gelind worden / hacks klein; Darnach röſte gerieben Brod in Schmaltz/ fein braun / thu es an die Lunge / ſetz es etwas fern vom Feuer/ rührs offt um / wanns recht geſchlacht iſt/ ſo thue Saffran/ Pfeffer/ Jngwer/ Muſcaten-Blumen / Zimmet darzu/ rühre die Brühe darein / und gewaſchene Wein-Beer/ laß es kochen / bis es trucken wird/ rührs immer zu / ſaltz es auch / und ſo du es bald wilt anrichten/ ſo rühre geklopffte Eyer darein.

Einbeere, Paris quadrifolia, ein Gewächs, das in Wäldern wächst, und dessen Wurzel aus einem kriechenden, weißen, knotigen Stocke besteht, der mit vielen Fasern besetzt ist. Der Stengel ist einfach, rund, glatt, grün, und wird ungefähr einen Fuß hoch. Oben trägt er vier ovale, spitzige, glatte, grüne Blätter, die in einem Kreuze stehen. Zwischen diesen kommt eine einzige Blume hervor, die aus vier grünen, linienförmigen, spitzigen Blättern besteht, und eine einzige, runde, schwarze Beere, die vier Fächer hat, und viele Samenkörner enthält. Die Wurzel ist ein Brechmittel, und wird in Wechselfiebern gegeben.

Einbeißen, ein Wort, das in der Bergmannssprache vorkommt, und so viel heißt, als: sich in das Gestein hineinarbeiten.

Einbeißer, ein Bergmann, der sich in das Gestein hineinarbeitet.

Einbeißig, ein Wort, das in der Bergmannssprache vorkommt, und so viel heißt, als: ein Gang, der sich in das Gestein hineinarbeitet.

Einbeißung, ein Wort, das in der Bergmannssprache vorkommt, und so viel heißt, als: ein Gang, der sich in das Gestein hineinarbeitet.

Einbeißungsgang, ein Wort, das in der Bergmannssprache vorkommt, und so viel heißt, als: ein Gang, der sich in das Gestein hineinarbeitet.

Einbeißungsgangig, ein Wort, das in der Bergmannssprache vorkommt, und so viel heißt, als: ein Gang, der sich in das Gestein hineinarbeitet.

Einbeißungsgangigkeit, ein Wort, das in der Bergmannssprache vorkommt, und so viel heißt, als: ein Gang, der sich in das Gestein hineinarbeitet.

Einbeißungsgangigkeitsgang, ein Wort, das in der Bergmannssprache vorkommt, und so viel heißt, als: ein Gang, der sich in das Gestein hineinarbeitet.

Einbeißungsgangigkeitsgangig, ein Wort, das in der Bergmannssprache vorkommt, und so viel heißt, als: ein Gang, der sich in das Gestein hineinarbeitet.

Einbeißungsgangigkeitsgangigkeit, ein Wort, das in der Bergmannssprache vorkommt, und so viel heißt, als: ein Gang, der sich in das Gestein hineinarbeitet.

Einbeißungsgangigkeitsgangigkeitsgang, ein Wort, das in der Bergmannssprache vorkommt, und so viel heißt, als: ein Gang, der sich in das Gestein hineinarbeitet.

Einbeißungsgangigkeitsgangigkeitsgangig, ein Wort, das in der Bergmannssprache vorkommt, und so viel heißt, als: ein Gang, der sich in das Gestein hineinarbeitet.

Einbeißungsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeit, ein Wort, das in der Bergmannssprache vorkommt, und so viel heißt, als: ein Gang, der sich in das Gestein hineinarbeitet.

Einbeißungsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgang, ein Wort, das in der Bergmannssprache vorkommt, und so viel heißt, als: ein Gang, der sich in das Gestein hineinarbeitet.

Einbeißungsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangig, ein Wort, das in der Bergmannssprache vorkommt, und so viel heißt, als: ein Gang, der sich in das Gestein hineinarbeitet.

Einbeißungsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeit, ein Wort, das in der Bergmannssprache vorkommt, und so viel heißt, als: ein Gang, der sich in das Gestein hineinarbeitet.

Einbeißungsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgang, ein Wort, das in der Bergmannssprache vorkommt, und so viel heißt, als: ein Gang, der sich in das Gestein hineinarbeitet.

Einbeißungsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangig, ein Wort, das in der Bergmannssprache vorkommt, und so viel heißt, als: ein Gang, der sich in das Gestein hineinarbeitet.

Einbeißungsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeit, ein Wort, das in der Bergmannssprache vorkommt, und so viel heißt, als: ein Gang, der sich in das Gestein hineinarbeitet.

Einbeißungsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgang, ein Wort, das in der Bergmannssprache vorkommt, und so viel heißt, als: ein Gang, der sich in das Gestein hineinarbeitet.

Einbeißungsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangig, ein Wort, das in der Bergmannssprache vorkommt, und so viel heißt, als: ein Gang, der sich in das Gestein hineinarbeitet.

Einbeißungsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeit, ein Wort, das in der Bergmannssprache vorkommt, und so viel heißt, als: ein Gang, der sich in das Gestein hineinarbeitet.

Einbeißungsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgang, ein Wort, das in der Bergmannssprache vorkommt, und so viel heißt, als: ein Gang, der sich in das Gestein hineinarbeitet.

Einbeißungsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangig, ein Wort, das in der Bergmannssprache vorkommt, und so viel heißt, als: ein Gang, der sich in das Gestein hineinarbeitet.

Einbeißungsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeit, ein Wort, das in der Bergmannssprache vorkommt, und so viel heißt, als: ein Gang, der sich in das Gestein hineinarbeitet.

Einbeißungsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgang, ein Wort, das in der Bergmannssprache vorkommt, und so viel heißt, als: ein Gang, der sich in das Gestein hineinarbeitet.

Einbeißungsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangig, ein Wort, das in der Bergmannssprache vorkommt, und so viel heißt, als: ein Gang, der sich in das Gestein hineinarbeitet.

Einbeißungsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeit, ein Wort, das in der Bergmannssprache vorkommt, und so viel heißt, als: ein Gang, der sich in das Gestein hineinarbeitet.

Einbeißungsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgang, ein Wort, das in der Bergmannssprache vorkommt, und so viel heißt, als: ein Gang, der sich in das Gestein hineinarbeitet.

Einbeißungsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangig, ein Wort, das in der Bergmannssprache vorkommt, und so viel heißt, als: ein Gang, der sich in das Gestein hineinarbeitet.

Einbeißungsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeit, ein Wort, das in der Bergmannssprache vorkommt, und so viel heißt, als: ein Gang, der sich in das Gestein hineinarbeitet.

Einbeißungsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgang, ein Wort, das in der Bergmannssprache vorkommt, und so viel heißt, als: ein Gang, der sich in das Gestein hineinarbeitet.

Einbeißungsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangig, ein Wort, das in der Bergmannssprache vorkommt, und so viel heißt, als: ein Gang, der sich in das Gestein hineinarbeitet.

Einbeißungsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeit, ein Wort, das in der Bergmannssprache vorkommt, und so viel heißt, als: ein Gang, der sich in das Gestein hineinarbeitet.

Einbeißungsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgang, ein Wort, das in der Bergmannssprache vorkommt, und so viel heißt, als: ein Gang, der sich in das Gestein hineinarbeitet.

Einbeißungsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangig, ein Wort, das in der Bergmannssprache vorkommt, und so viel heißt, als: ein Gang, der sich in das Gestein hineinarbeitet.

Einbeißungsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeit, ein Wort, das in der Bergmannssprache vorkommt, und so viel heißt, als: ein Gang, der sich in das Gestein hineinarbeitet.

Einbeißungsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgang, ein Wort, das in der Bergmannssprache vorkommt, und so viel heißt, als: ein Gang, der sich in das Gestein hineinarbeitet.

Einbeißungsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangig, ein Wort, das in der Bergmannssprache vorkommt, und so viel heißt, als: ein Gang, der sich in das Gestein hineinarbeitet.

Einbeißungsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeit, ein Wort, das in der Bergmannssprache vorkommt, und so viel heißt, als: ein Gang, der sich in das Gestein hineinarbeitet.

Einbeißungsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgang, ein Wort, das in der Bergmannssprache vorkommt, und so viel heißt, als: ein Gang, der sich in das Gestein hineinarbeitet.

Einbeißungsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangig, ein Wort, das in der Bergmannssprache vorkommt, und so viel heißt, als: ein Gang, der sich in das Gestein hineinarbeitet.

Einbeißungsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeit, ein Wort, das in der Bergmannssprache vorkommt, und so viel heißt, als: ein Gang, der sich in das Gestein hineinarbeitet.

Einbeißungsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgang, ein Wort, das in der Bergmannssprache vorkommt, und so viel heißt, als: ein Gang, der sich in das Gestein hineinarbeitet.

Einbeißungsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangig, ein Wort, das in der Bergmannssprache vorkommt, und so viel heißt, als: ein Gang, der sich in das Gestein hineinarbeitet.

Einbeißungsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeit, ein Wort, das in der Bergmannssprache vorkommt, und so viel heißt, als: ein Gang, der sich in das Gestein hineinarbeitet.

Einbeißungsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgang, ein Wort, das in der Bergmannssprache vorkommt, und so viel heißt, als: ein Gang, der sich in das Gestein hineinarbeitet.

Einbeißungsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangig, ein Wort, das in der Bergmannssprache vorkommt, und so viel heißt, als: ein Gang, der sich in das Gestein hineinarbeitet.

Einbeißungsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeit, ein Wort, das in der Bergmannssprache vorkommt, und so viel heißt, als: ein Gang, der sich in das Gestein hineinarbeitet.

Einbeißungsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgang, ein Wort, das in der Bergmannssprache vorkommt, und so viel heißt, als: ein Gang, der sich in das Gestein hineinarbeitet.

Einbeißungsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangig, ein Wort, das in der Bergmannssprache vorkommt, und so viel heißt, als: ein Gang, der sich in das Gestein hineinarbeitet.

Einbeißungsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeit, ein Wort, das in der Bergmannssprache vorkommt, und so viel heißt, als: ein Gang, der sich in das Gestein hineinarbeitet.

Einbeißungsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgang, ein Wort, das in der Bergmannssprache vorkommt, und so viel heißt, als: ein Gang, der sich in das Gestein hineinarbeitet.

Einbeißungsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangig, ein Wort, das in der Bergmannssprache vorkommt, und so viel heißt, als: ein Gang, der sich in das Gestein hineinarbeitet.

Einbeißungsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeit, ein Wort, das in der Bergmannssprache vorkommt, und so viel heißt, als: ein Gang, der sich in das Gestein hineinarbeitet.

Einbeißungsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgang, ein Wort, das in der Bergmannssprache vorkommt, und so viel heißt, als: ein Gang, der sich in das Gestein hineinarbeitet.

Einbeißungsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangig, ein Wort, das in der Bergmannssprache vorkommt, und so viel heißt, als: ein Gang, der sich in das Gestein hineinarbeitet.

Einbeißungsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeit, ein Wort, das in der Bergmannssprache vorkommt, und so viel heißt, als: ein Gang, der sich in das Gestein hineinarbeitet.

Einbeißungsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgang, ein Wort, das in der Bergmannssprache vorkommt, und so viel heißt, als: ein Gang, der sich in das Gestein hineinarbeitet.

Einbeißungsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangig, ein Wort, das in der Bergmannssprache vorkommt, und so viel heißt, als: ein Gang, der sich in das Gestein hineinarbeitet.

Einbeißungsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeit, ein Wort, das in der Bergmannssprache vorkommt, und so viel heißt, als: ein Gang, der sich in das Gestein hineinarbeitet.

Einbeißungsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgang, ein Wort, das in der Bergmannssprache vorkommt, und so viel heißt, als: ein Gang, der sich in das Gestein hineinarbeitet.

Einbeißungsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgangig, ein Wort, das in der Bergmannssprache vorkommt, und so viel heißt, als: ein Gang, der sich in das Gestein hineinarbeitet.

Einbeißungsgangigkeit, ein Wort, das in der Bergmannssprache vorkommt, und so viel heißt, als: ein Gang, der sich in das Gestein hineinarbeitet.

Einbeißungsgangigkeitsgang, ein Wort, das in der Bergmannssprache vorkommt, und so viel heißt, als: ein Gang, der sich in das Gestein hineinarbeitet.

Einbeißungsgangigkeitsgangig, ein Wort, das in der Bergmannssprache vorkommt, und so viel heißt, als: ein Gang, der sich in das Gestein hineinarbeitet.

Einbeißungsgangigkeit, ein Wort, das in der Bergmannssprache vorkommt, und so viel heißt, als: ein Gang, der sich in das Gestein hineinarbeitet.

Einbeißungsgangigkeitsgang, ein Wort, das in der Bergmannssprache vorkommt, und so viel heißt, als: ein Gang, der sich in das Gestein hineinarbeitet.

Einbeißungsgangigkeitsgangig, ein Wort, das in der Bergmannssprache vorkommt, und so viel heißt, als: ein Gang, der sich in das Gestein hineinarbeitet.

Einbeißungsgangigkeit, ein Wort, das in der Bergmannssprache vorkommt, und so viel heißt, als: ein Gang, der sich in das Gestein hineinarbeitet.

Einbeißungsgangigkeitsgang, ein Wort, das in der Bergmannssprache vorkommt, und so viel heißt, als: ein Gang, der sich in das Gestein hineinarbeitet.

Einbeißungsgangigkeitsgangig, ein Wort, das in der Bergmannssprache vorkommt, und so viel heißt, als: ein Gang, der sich in das Gestein hineinarbeitet.

Einbeißungsgangigkeit, ein Wort, das in der Bergmannssprache vorkommt, und so viel heißt, als: ein Gang, der sich in das Gestein hineinarbeitet.

Einbeißungsgangigkeitsgang, ein Wort, das in der Bergmannssprache vorkommt, und so viel heißt, als: ein Gang, der sich in das Gestein hineinarbeitet.

Einbeißungsgangigkeitsgangig, ein Wort, das in der Bergmannssprache vorkommt, und so viel heißt, als: ein Gang, der sich in das Gestein hineinarbeitet.

Einbeißungsgangigkeit, ein Wort, das in der Bergmannssprache vorkommt, und so viel heißt, als: ein Gang, der sich in das Gestein hineinarbeitet.

Einbeißungsgangigkeitsgang, ein Wort, das in der Bergmannssprache vorkommt, und so viel heißt, als: ein Gang, der sich in das Gestein hineinarbeitet.

Einbeißungsgangigkeitsgangig, ein Wort, das in der Bergmannssprache vorkommt, und so viel heißt, als: ein Gang, der sich in das Gestein hineinarbeitet.

Einbeißungsgangigkeit, ein Wort, das in der Bergmannssprache vorkommt, und so viel heißt, als: ein Gang, der sich in das Gestein hineinarbeitet.

Einbeißungsgangigkeitsgang, ein Wort, das in der Bergmannssprache vorkommt, und so viel heißt, als: ein Gang, der sich in das Gestein hineinarbeitet.

Einbeißungsgangigkeitsgangig, ein Wort, das in der Bergmannssprache vorkommt, und so viel heißt, als: ein Gang, der sich in das Gestein hineinarbeitet.

Einbeißungsgangigkeit, ein Wort, das in der Bergmannssprache vorkommt, und so viel heißt, als: ein Gang, der sich in das Gestein hineinarbeitet.

Einbeißungsgangigkeitsgang, ein Wort, das in der Bergmannssprache vorkommt, und so viel heißt, als: ein Gang, der sich in das Gestein hineinarbeitet.

Einbeißungsgangigkeitsgangig, ein Wort, das in der Bergmannssprache vorkommt, und so viel heißt, als: ein Gang, der sich in das Gestein hineinarbeitet.

Einbeißungsgangigkeit, ein Wort, das in der Bergmannssprache vorkommt, und so viel heißt, als: ein Gang, der sich in das Gestein hineinarbeitet.

Einbeißungsgangigkeitsgang, ein Wort, das in der Bergmannssprache vorkommt, und so viel heißt, als: ein Gang, der sich in das Gestein hineinarbeitet.

Einbeißungsgangigkeitsgangig, ein Wort, das in der Bergmannssprache vorkommt, und so viel heißt, als: ein Gang, der sich in das Gestein hineinarbeitet.

Einbeißungsgangigkeit, ein Wort, das in der Bergmannssprache vorkommt, und so viel heißt, als: ein Gang, der sich in das Gestein hineinarbeitet.

Einbeißungsgangigkeitsgang, ein Wort, das in der Bergmannssprache vorkommt, und so viel heißt, als: ein Gang, der sich in das Gestein hineinarbeitet.

Einbeißungsgangigkeitsgangig, ein Wort, das in der Bergmannssprache vorkommt, und so viel heißt, als: ein Gang, der sich in das Gestein hineinarbeitet.

Einbeißungsgangigkeit, ein Wort, das in der Bergmannssprache vorkommt, und so viel heißt, als: ein Gang, der sich in das Gestein hineinarbeitet.

Einbeißungsgangigkeitsgang, ein Wort, das in der Bergmannssprache vorkommt, und so viel heißt, als: ein Gang, der sich in das Gestein hineinarbeitet.

Einbeißungsgangigkeitsgangig, ein Wort, das in der Bergmannssprache vorkommt, und so viel heißt, als: ein Gang, der sich in das Gestein hineinarbeitet.

Einbeißungsgangigkeit, ein Wort, das in der Bergmannssprache vorkommt, und so viel heißt, als: ein Gang, der sich in das Gestein hineinarbeitet.

Einbeißungsgangigkeitsgangigkeitsgangigkeitsgang

Item: Siede ein ziemlich Theil Zucker oder Honig im Wein / nachdem man es kostbar haben will; Ist es Honig/ so schäume es wohl/ thu darnach Negelein / Jngwer / Zimmet / Pfeffer- und Paradieß-Körner ziemlich viel gröblich zerstossen drein/ laß es wieder sieden/ wann es kalt wird/ rühre Saffran drein/ laß es so offt durch ein haaren Tuch lauffen/ bis es recht kalt ist/ verwahre es/ und wenn du was brauchen wilt/ so mache den Wein damit an nach Belieben.

Extract zum Lutter-Tranck.

Nimm vom besten Zimet vier Loth/ Cardemomen zwey Loth/ Muscaten-Blumen und Negelein / jedes ein Quintin/ Violen-Wurtzel/ Jngwer/ jedes ein halb Quintin / dieses alles gestossen; Thue es in ein Zucker-Glaß/ gieß ein Quartier Frantz-Brandwein darauf / und setze es in eine warme Stube/ acht oder zwölf Tage hernacher presse es aus / und verwahre es in ein Glaß/ auf eine Kanne Wein thut man ein Loth clarificirten Zucker/ und giesset es damit durch einander.

Essentz zum Lutter-Tranck.

Man nimmt Cardamom drey Loth/ Zimmet zwey Loth / Negelein ein Loth/ Jngwer und Galgant/ jedes ein Quintin; Dieses gestossen/ und mit ein halb Nössel Spiritus Vini, oder rectificirten Brandwein eingeweicht / und in gelinder Wärme wohl vermacht stehen lassen; Von diesem etzliche Tropfen genommen / unter Wein vermischt/ und angesüsset.

Lutter-Tranck zu machen:

Will man Aqua Vitæ machen/ daraus man allezeit einen Lutter-Tranck machen kan/ so mache es also:

Nimm 4. Loth auserlesenen Zimmet / ein Loth Jngwer / ein Quintlein Muscaten-Nüsse / ein Quintlein Pfeffer / und so viel Paradies-Körnlein / alles zerpulvert in zwey Maaß guten und offt abgezogenen Brandwein gethan / in einem Glase wohl vermacht/ darinnen 4. oder 5. Tage gelassen / und täglich drey oder viermahl wohl durch einander geschüttelt/ damit die Krafft wohl in den Brandwein komme. Man seihet es hernach durch ein fein Tuch/ und hebet es auf; Man kan so viel geläuterten Zucker dazu thun/ als man will. Wenn man davon zwey oder drey Löffel voll in ein Maaß Wein schüttet / machet es den gantzen Wein wohl-schmeckend.

M.

Macrelen / eine also genannte Art von kleinen See-Fischen/ welche hart von Fleisch / und sehr delicat zu essen seyn. Sie werden mehrentheils nur im Sommer gefangen.

Jhre Zubereitung geschiehet folgender gestalt: Wann sie ausgenommen seyn/ legt man sie auf den Rost/ und machet hernach eine Brühe von Butter, und Stachel-Beer darüber. Etliche prägeln sie auch in einer Pfannen/ man

mag ſie auch in eine Paſtete ſetzen / und Stachel-Beer darüber machen. Die Gräten und Köpfe kan man auf den Roſt legen / und denjenigen / ſo etwas lüſtern ſeyn / fürtragen. Die eingeſaltzene Macrelen muß man wohl wäſſern / und hernach in Waſſer ſieden / zuletzt obgemeldte Brühe darüber machen: Oder aber ſie ſchlecht aus Butter und Wein-Eßig genieſſen.

Macronen / Fr. *des Macarons*, ſolche zu verfertigen: Nimmt man ein Pfund Mandeln / welche in warmen Waſſer abgeſchälet worden / ſelbige ſtöſſet man / und netzet ſie mit Roſen-Waſſer / damit ſie keinen Oehl Geſchmack bekommen. Wann ſie nun wohl zerſtoſſen / alſo daß keine kleine Stücklein mehr zu finden ſeyn / ſo thut man ein Pfund Puder-Zucker daran / und miſchet alles wohl durch einander; Stoſſet auch ſolches von neuen. Hernach läſt man ſothanen Teig in einer Pfanne kochen / und thut von vier Eyern das geſchlagene Weiſſe dazu; Wenn man es nun vom Feuer ziehet / ſo formiret man die Macronen auf einem gantz trocknen Papier / und macht ſie bey einem ſachten Feuer gahr.

Mägde / Ancillæ, Fr. *des Servantes, Cuiſinieres*, in ſo weit ſie in der Küche gehören / ſollen des Kochens wohl erfahren / dabey reinlich / fleißig / unverdroſſen / nicht zänckiſch noch murriſch / und ihren Frauens / ob ſie gleich mehr als dieſe verſtünden / wiederbellend ſeyn; Man findet aber dergleichen / und mit dieſen Qualitäten begabte Mägde / welche / zumahl in ihrer Koch-Kunſt / denen Manns-Köchen Trotz bieten können / noch hin und wieder unterſchiedliche / dahero ſie dann nicht allein einige Thalers mehr Lohn als gemeine Hauß-Mägde bekommen / ſondern auch etliche unter ihnen groſſe Küchen zu dirigiren / auch wohl auf Hochzeiten / Kind-Tauffen und Banqueten zu kochen / vor ziemliche Belohnung bedungen werden; auch ſo ſie in ihrer Herrſchaffts Dienſten ſich einige Jahre wohl verhalten haben / endlich noch von derſelben eine freye Hochzeit / und allen Vorſchub zu ihrer künfftigen eigenen Haußhaltung bekommen / daß aber unter hunderten dieſes Glück kaum etliche wenige haben / iſt die Urſache / weil ſie der oberzehlte Qualitäten ſich auch nicht rühmen können / ihres böſen / zänckiſchen Kopffes / Faulheit und Unerfahrenheit halber / offt ihre Dienſte changiren müſſen / und wie es manchmahl an böſen Frauens gelegen / daß ſie alle Vierteljahr neue Mägde haben müſſen / alſo auch dieſe hingegen ihrer Untugenden halber / offt nolentes volentes gezwungen werden / das Hauß zu räumen / und ſich um andere Dienſte umzuſehen.

Es ſoll aber eine jede Hauß-Mutter nicht ſo gleich jedes hergelauffenes Menſch dingen und aufnehmen / ehe ſie zuvor ihres Verhaltens wegen ſich er-

erkundiget hat / weil nichts neues / daß solche Dirnen / wann sie ihren Vortheil ersehen / einen guten Theil von dem / was ihnen anbefohlen / zusammengepacket / und Diebischer Weise sich damit unsichtbahr gemachet; So ist es auch nichts neues / daß eine solche Magd von den Knechten oder Bedienten zur Unzucht verleitet / der Frau eine böse Ehre verursachet / ja wohl gar in kurtzer Zeit fruchtbahrer gewesen als die Frau selbst in vielen Jahren nicht ist ; Nichts neues ist es auch / daß durch unvorsichtige Dienst-Boten / aus Fahrläßigkeit des Feuers / Hauß und Hoff in Brand gerathen / oder auch anderer höchst-empfindlicher Schade verursachet worden.

Solchem nach soll eine kluge Haus-Mutter hierinnen vorsichtig seyn / und zuforderst sich erkundigen / von wannen die Magd / welche sie dingen / oder im Dienste nehmen will / sey ; ob sie fremde oder aber ein Landes-Kind? wer ihre Eltern ? ob sie an den Ort oder in der Nachbarschafft Bekannte und Landes-Leute habe? ob sie mehr gedienet? wo / und wie lange ꝛc. zu welchem Ende sie hier und dar fleißige Nachfrage halten soll / ob der Magd Aussage wahr sey / wie sie sich in ihren angezeigten vorigen Diensten verhalten? Ist nun das Zeugniß gut / so kan sie eine solche Magd wohl dingen / mit ihr wegen des Lohns ein Pactum schliessen / und entweder / wie sonderlich auf dem Lande gebräuchlich ist / sie gleich zugehen lassen / oder aber mit Darreichung des Leykauffes / und beygefügten Glück-Wunsch / daß beede Theile solcher geschlossene Accord nicht gereuen möge / bis auf nechstkommendes Ziel oder Quartal zur Gedult verweisen : Fället aber die Antwort in ihren vorigen Diensten widrig aus / daß sie ein schlechtes Lob hat / oder die Frau nicht recht mit der Sprache heraus will / und eine zwey-deutige oder solche Antwort giebet / die weder kalt noch warm ist / daraus man nicht weiß / was man machen solle / oder das Mensch hat gar keinen Bekandten weit und breit / so ist es besser / man nehme solche Leute zuerst nicht an / ehe man sie hernach mit vielen Widerwillen / ja offt nach groß erlittenen Schaden / urplötzlich fortzuschaffen genöthiget wird ; Doch soll man auch denen gantz Fremden eine geringe Weg-Zehrung geben / damit sie mit Ehren weiter kommen können ; Dabey ihnen auch anweisen / erst bey geringen Leuten in der Nähe Dienste zu nehmen / und eine Probe ihres Wohlverhaltens abzulegen / wodurch sie alsdann zu fernerer Beförderung / und zuträglichern Diensten / auch in vornehmen Häusern kommen und gelangen können: Oder aber / so sie ein feines redliches Angesicht haben / guten Verstand zeigen / dabey von guten Leuten zu seyn vorgeben / mit ihnen einen Versuch auf etliche Wochen oder ein Viertel-Jahr thun. Wann sie nun in solcher Zeit sich wohl aufführen / kan man sie

behalten. Im Gegentheil aber mit Reichung ihres gemachten Lohns/oder einer billigen Erkänntlichkeit wiedergehen lassen.

Hiebey sind aber die Hauß-Mütter wohl zu erinnern / daß / wann besagter massen bey ihnen des Gesindes wegen Nachfrage gehalten wird/ sie die Warheit zu sagen kein Bedencken haben/ und nicht hinter den Berg halten sollen; Dann eines Theils würden sie dadurch ehrliche Frauen mit schlimmen Gesinde anführen und betrügen; Andern Theils solche liederliche und nichts-würdige Ehe-halten in ihrer Boßheit und Untugenden stärcken/ welche / so sie nicht so gleich wieder Dienste haben könnten / sich künfftig hin besser zu halten wohl würden gezwungen werden. Endlich so muß auch niemand dem andern thun / was er nicht gerne wolte / das an ihm gethan würde: So wenig nun als es einer Frauen die eine Magd miethen wolte / gefallen würde / wann man ihr auf gethane Nachfrage/ von der Magd ihren Verhalten die Wahrheit verschweigen wolte / so wenig kan es auch andern gefallen / daß ihnen solche von ihr verschwiegen werden.

Mägde-Fest / oder Volcks-Flucht / Poplifugia, item nonæ Caprotinæ genannt/ war ein sonderbahres Sauff-Fest in Rom / welches an den nonis Julii, und zwar aus folgenden Ursachen gehalten wurde: Als nach dem Sieg Camilli wider die Gallier, die Römer an junger Mannschafft gar sehr geschwächet waren/ wolten die Latini von solcher Gelegenheit profitiren / und damit sie eine Ursache zum Kriege finden möchten / begehrten sie / es solten ihnen der Römer ihre Weiber und Töchter ausgeliefert werden; Als nun die Römer in dieser Noth nicht wusten / was sie thun solten / erbot sich eine Magd / Nahmens Tutela, oder wie sie sonst genennet wird / Philotis, man solte ihr eine gute Anzahl ihres gleichen zugeben / selbige aufs beste ausschmücken / und damit in der Lateiner Lager hinausgehen lassen; Welches auch geschehen / da dann diese Mägde ihre Personen so wohl gespielet / daß sie die Lateiner starck berauschet / hierauf ihnen das Gewehr heimlich weggenommen / und denen Römern ein Zeichen gegeben / daß es nunmehro Zeit wäre auszufallen / und die in Wein begrabene Lateiner zu überfallen; Welches sie auch gethan / und glücklich obgesieget / worauf zur Danckbarkeit allen Römischen Mägden die Freyheit gegeben / alle von denen Lateinern eroberte Beute gelassen / und Jährlich unter einen Caprifico oder wilden Feigen-Baum der Junoni Caprotinæ geopffert worden / wobey sich alle Mägde toll und voll gesoffen / und andern Muthwillen mehr verübet haben.

Magen / Ventriculus, Fr. l'Estomac,

stomac, iſt eine Behältnüß der Nahrung an Speiſe und Tranck / welche durch die Speiſe-Röhre / Oeſaphagum, die eine Röhre oder Art eines geraden Darmes iſt / und von der Gurgel bis zu dem Eingang des Magens gehet / dahinein gebracht worden. Der Magen lieget immediatè unter dem Diaphragmate, zwiſchen der Leber und der Miltz; Er hat zwey Orificia oder Mund-Löcher / ſein Eingang wird Orificium ſuperius, das obere Magen-Mund-Loch / ſein euſerſtes Ende unten / Orificium inferius, der untere Magen-Mund genennet. Seine Geſtalt iſt einer Sack-Pfeiffen nicht ungleich / der gröſte Theil ſeines Corporis liegt zur lincken Seiten / er iſt zuſammen geſetzt von drey Membranis, von einer communi, die er von dem Peritonæo bekömmt / und von zweyen propriis; Die zwo oberſten ſind eben und glatt / die inwendige iſt gantz runtzlicht und verſchrumpfft.

Seine rechte oder eigentliche Subſtantz iſt fibroſa, und lauffen dieſelbe Zaſern Creutz-weiſe durch einander / damit alſo Motus ipſius conſtrictorius, ſeine Zuſammenziehung deſto beſſer befordert werde; Dann obgleich der Magen ſich ſelbſt nicht ausweiten kan / ſondern allein von genoſſener Speiſe und Tranck ausgedehnet wird / ſo hat er dennoch eine angebohrne Bewegung / ſich zu ſchlieſſen / und um das Genoſſene ſich feſt zuſammen zu ziehen. Bey ſolcher Schlieſſung fänget ſein fermentum acidum oder eſurinum, wie Helmontius redet / zu würcken an / durchgehet die ſchon im Munde etlicher maſſen bereitete Speiſe / ſamt den Tranck / und machet daraus einen weißlichen Brey-förmigen Chylum. In währender dieſer Dauung ſind beydes ſein Ein- und Ausgang (ſtomachus & Pylorus) geſchloſſen / jedoch dieſer letztere nicht ſo feſt / daß nicht das leichteſte Theil des neuen Chyls nach gerade hinunter in die Därme flieſſen könne / bis das ſchwerſte und am Boden liegende auch verdünnet / und nachgedrücket wird.

Wie lange Zeit aber zu ſolcher Dauung erfordert werde / kan man / weil nicht alle Menſchen einerley Stärcke des Magens haben / auch alle Speiſen nicht von einerley Zärtlichkeit ſeyn / ſo genau nicht wiſſen; ſo viel aber kan man ſagen / daß ein geſunder Magen zur Verdauung der Milch ohngefehr eine Stunde / zu Kohl-Kräutern und Fiſchen 2. bis 3. Stunden / zu feſt-gebackenen Brod und Kuchen vier Stunden / zu zartem Hüner-Lamm- und Kalb-Fleiſch fünfe / zu Schaaf- und Rind-Fleiſch aber ſechs bis ſieben Stunden / ehe ſie in einen rechten Chylum verwandelt werden / haben müſſe; Was aber die Schwach-mägigen anlanget / bedürffen ſelbige nach Proportion einige Stunden mehr zu ſolcher Verrichtung.

Ins gemein wird der Magen beſchuldiget / daß er dem Haupt durch die

Ohm, Georg Simon, geb. 16. März 1789 zu Erlangen, gest. 7. Juli 1854 in München, Sohn des Schlossermeisters Johann Wolfgang O., studierte in Erlangen Mathematik und Physik, ward 1811 Lehrer der Mathematik an der Jesuitenschule zu Köln, 1813 an der Artillerieschule daselbst, 1817 Professor der Mathematik am Gymnasium zu Bamberg, 1826 Professor der Physik an der Polytechnischen Schule zu Nürnberg, 1833 Professor der Physik an der Universität zu München, 1839 Mitglied der Akademie der Wissenschaften daselbst und 1849 Konservator der physikalischen Sammlung des Staates. Seine Hauptarbeiten sind: »Die galvanische Kette, mathematisch bearbeitet« (Berl. 1827; 2. Aufl. 1847), worin er das nach ihm benannte Gesetz (Ohmsches Gesetz) aufstellte, nach welchem die Stärke des galvanischen Stromes gleich ist dem Quotienten aus der elektromotorischen Kraft und der Summe der Widerstände in der ganzen Kette; »Grundlinien zu einer Theorie der Elektrizität« (Leipz. 1828); »Grundlinien zu einer Theorie der Reibungselektrizität« (Nürnb. 1829); »Grundlinien zu einer Theorie der Magnetkraft« (Nürnb. 1832); »Grundlinien zu einer Theorie der Elektrizität und des Magnetismus« (Berl. 1832); »Vollständige Theorie der Elektrizität und des Magnetismus« (Berl. 1841); »Grundlinien zu einer Theorie der Schwingungen tropfbarer Flüssigkeiten« (Bamb. 1843); »Grundlinien zu einer Theorie der Schwingungen der Luft« (Nürnb. 1843); »Grundlinien zu einer Theorie der Schwingungen der Körper« (Nürnb. 1843); »Grundlinien zu einer Theorie der Schwingungen der Körper und der Luft

Bonnet, Thomas, Bristol, Gloucestershire, Merchant. Dec. 18. Jan. 22. Feb. 19. Solrs. Messrs. Bevan, Bristol.

Bowden

im Magen geſchehen; Es iſt aber niemahlen das Geringſte von denen unverdaueten Speiſen auf ſolche Weiſe mit heraus gekommen.

Was den Genuß der Thiere-Mägen in der Speiſe betrifft / ſo ſeyn die vier-füßigen Thiere ihre Mägen und Kaldaunen von harter und kalter Subſtantz / welche zu verdauen / ein guter Magen erfordert wird; Ja / wann ſie ſchon verdauet ſeyn / geben ſie doch wenig Nahrung / und auch kein gut Geblüt / weswegen ſie im Zurichten viel Gewürtz erfordern.

Die Mägens in denen Vögeln ſeynd gleichfals von harten und derben Fleiſch / und erfordern eine ſtarcke Dauung; Jedoch werden hievon die **Gänſe-Mägen** / als welche die zärteſte unter allen ſeyn / ausgenommen / imgleichen auch die **Hüner-Mägen** / welche mit einer beſondern Krafft dem Menſchlichen Magen zu ſtärcken / und die Dauung zu befördern / begabt ſeyn ſollen.

Den Magen zu ſtärcken / gebrauchen ſich einige guter Aromatiſcher Aquarum Vitæ, welche folgender Geſtalt zubereitet werden:

Nimm gröblicht-zerſtoſſenen Aniß ein halb Pfund / Calmus / Angelick-Wurtzel / jedes 2. Loth / ſüß Holtz / anderthalb Loth / Citronen- und Pomeranzen-Schalen und Zimmet / jedes ein halb Loth / Cardamomen ein Quintlein; Gieſſet 5. bis 6. Maaß guten Brandwein darauf / laſſet es etliche Tage ſtehen / ziehen dieſen ſodann herüber / und verſüſſet ihn mit geläuterten Zucker.

Rother Aqua Vitæ **zur Stärckung des Magens.**

Nehmet 2. Loth Zimmet / rothes Sandel-Holtz ein halb Loth / Gewürtz-Negelein / Muſcaten-Blumen / Cardamomen / Galgant / Paradis-Körner / jedes 15. Pfeffer-Körner ſchwer / Muſcaten-Nüſſe ein Quintlein. Wann alles gröblich zerſtoſſen / ſo gieſſet eine Maaß wohl ſtarcken Brandwein darauf / laſſet dieſes 8. Tage lang zuſammen ſtehen / und ſchüttet es zum öfftern unter einander; Laſſet dann den von Speciebus wohl geſättigten und geſtärckten Brandwein durch ein Flüß-Papier lauffen / verſüſſet ihn letztlich mit 3. bis 4 Loth geläuterten Zucker.

Grünes Magen- Aqua Vitæ.

Nehmet 3. Loth Zimmet / Jngwer / Galgant und Calmus / jedes ein halb Loth / Muſcaten-Nüſſe / Muſcaten-Blumen / Gewürtz-Negelein / jedes ein Quintlein / Florentiniſcher Violen-Wurtzel ein halb Loth / krauſer Müntze oder Deumenten und Meliſſen, jedes eine kleine Hand voll / alles klein zerſchnitten; Füllet es in ein wohl-vermachtes Glaß / gieſſet 2. Maaß guten ſtarcken Brandwein darauf / laſſet es an einen warmen Ort ſtehen / und ſchüttelt es öffters um / bis der Brandwein eine ſchöne Farbe bekommen / ſeyhet ihn durch / und verſüſſet

ſüſſet ihn mit geläuterten Zucker / wie bekannt.

Einen guten Magen-Balſam zu machen:

So nehmet eine halbe Untze Chocolade, drey Untzen Confect-Alchermes, zwey und ein halb Quintlein ausgepreſtes Muſcaten-Oehl / zwey Quintlein ſchwartzen Peruvianiſchen Balſam / und ein Quintlein Zimmet-Balſam. Aus allem dieſem machet / vermittelſt eines Malvaſir-Weins / einen Balſam / und ſchlaget ihn über den Magen / ſo werdet ihr die kräfftigſten Würckungen eines fürtreflichen Magenſtärckenden Cataplaſmatis empfinden.

Magen-Confect.

Nimm 1. Pfund Zucker / gieß friſch Waſſer darauf / und laß ihn ſo lange ſieden / daß er gantz dicke wird / thue allerley Gewürtz hinein / auch klein geſchnittene Limonien-Schalen / mache es mit ſchönen Mehl zu einem Teige / welger es fein dünne / und drucke es in Höltzerne Formen: Du muſt ſie aber mit eitel Zucker ausmachen / ſchmiere das Torten-Blätlein ein wenig / und backe es / aber nicht braun: Indem ſie backen / ſo nimm Eyer-Klar und Roſen-Waſſer / mit Zucker ſüß gemachet / damit beſtreiche / und backe ſie wieder in der Torten-Pfanne.

Item: Nimm gantz klein geſtoſſene Mandeln / und zu Pulver geſtoſſenen Zwieback / jedes 1. Pfund / durchgeſiebten Zucker 2. Pfund / eingemachten Jngwer und Muſcat / jedes 3. Loth / Zimmet 4. Loth / guten Muſcus 10. oder 12. Gran / Citronen-Eſſentz ein halb Drachma, das Gewürtz und den Jngwer ſtoſſet gantz klein / miſchet es alles wohl unter einander / und feuchtet es mit Roſen-Waſſer / bis zur Maſſam an / rollet es alsdann / und drucket es in höltzerne Formen / dörret es bey gelinden Feuer / in einer Pfanne ab. Dieſes iſt eine rechte Hertz- und Magen-Stärckung.

Magen-Morſellen zu machen:

So nimm 1. Pfund Zucker / gieß einen Drittel Waſſer daran / ſetze es über Kohlen; Wann es anfänget zu ſieden / ſo ſeyhe es durch eine Häre Siebe in einen andern Keſſel / laß ihn wohl dicke ſieden / gieß ein wenig Roſen-Waſſer daran / rühre es / bis es kalt und dicke wird / alsdann thue Zimmet / ein wenig Nägelein / Muſcaten-Blumen / Cordamumen / Cubeben / und ein wenig Jngwer darzu / rühre es wohl unter einander / und mache Morſellen daraus / und laß ſie hart werden.

Item: Nimm Jngwer / Zimmet / Muſcaten-Blumen / jedes ein halb Loth / Cordomumen ein Loth / Nägelein anderthalb Quintlein / Zucker ein Pfund / und mache Morſellen.

Eine andere Magen-Stärckung:

Nimm vorhen Roſen-Zucker / eingemachten Jngwer und Citronat / Quitten-Latwergen / jedes 2. Loth / Deumenten-Safft oder Zucker ein Loth /

eingemachte Muſcaten-Nüſſe anderthalb Quintlein / ein wenig Mandeln / und ein wenig Piſtaci-Nüßlein / zerſchneide es / und vermiſche es mit einer eingemachten Jngwer-Brühe / daß es dünne werde / wie eine Latwergen / und iß täglich einer Welſchen Nuß groß davon / eine Stunde vor dem Eſſen.

Eine andere Art gute Magen-Morſellen zu machen:

So nimm ein Pfund Zucker / läutere ihn / und laß ihn ſo lange ſieden / bis er ſpinnt / oder daß du ihn ziehen kanſt / alsdann nimm ihn vom Feuer / laß ihn verkühlen / und thue darzu ſüſſe Mandeln ein Viertel-Pfund / Zimmet / Nägelein / Muſcaten-Blumen / jedes ein halb Loth / Cardomumen und Cubeben / jedes 1. Quintlein / auch etwas von einer Citronen-Schaalen / die Mandeln müſſen klein gehacket / das Gewürtz gröblich geſtoſſen / und die Citronen-Schale in gantz kleine Würfflein geſchnitten werden / rühre es wohl untereinander / und gieß es in eine Forme. Wann es erkaltet / ſo kanſt du es ſchneiden wie du wilt. So du vermeyneſt / daß es zu dünne / ſo thue noch ein halb Viertel Mandeln darzu: Es iſt aber zu mercken / daß die Citronen-Schaalen ein wenig mit gekochet werden müſſen.

Item: Nimm Mandeln / Piſtacien und Datteln / jedes 4. Loth / Muſcaten-Blumen und Zimmet jedes ein halb Loth / Cubeben / Galgant und Cardomumen / jedes ein halb Quintlein / und endlich ein Pfund Zucker / das Gewürtz muß gröblich geſtoſſen / die Mandeln und Piſtacien länglich geſchnitten werden / und in den Zucker / wann er verſchäumet iſt / und nicht mehr ſiedet / muß man ein wenig Lavendel-Waſſer gieſſen.

Item: Nimm 2. Pfund Zucker / kläre ihn / und laß ihn halb kochen / thue ihn vom Feuer / und rühre ihn ein wenig / daß er weiß werde / gieß ein wenig Roſen-Waſſer darzu / laß ihn wieder einſieden; Nimm ihn alsdann vom Feuer / und rühre ihn ſo lange / bis er klebet; Laß ihn hierauf wieder ein wenig warm werden / und rühre folgendes klein geſtoſſenes Gewürtz hinein / Zimmet und Jngwer / jedes 3. Loth / Muſcaten-Blumen 1. Loth / Nägelein ein halb Loth / Cardemumen auch ſo viel / und gieß es hernach in Formen.

Item: Nimm Zucker ein Pfund / Piſtachien und Pinnüſſe / jedes 1. Loth / ſubtil gepulverten Roßmarien / ein halb Loth gepulverte Roſen und Cubeben / jedes ein Quintin / und endlich eine gute Muſcaten-Nuß / und procedire im übrigen wie zuvor gelehret worden.

Ein gut Magen ſtärckendes Pflaſter zu machen:

So nimm 1. Stück Rocken-Brod / auf der Kohlen braun gebraten / 3. oder 4. Loth ſchwer / weiche ſolches in Wein-Eßig / nimm ein wenig Sauer-Teig darzu / miſche darunter Pulver von Maſtix, Weyrauch / und von gedörreten

reten Balſam-Kraut / jedes ohngefehr 1. Quintlein: Nimm ferner Gerſten-Mehl darzu / nach Gefallen / thue auch etwas Specerey von Jngwer / Muſcaten und Zimmet darunter / ſtreiche es auf einen Leinen Tuch oder Parchent / und lege es auf den Magen.

Hahnen-Magen gedörret und gepulvert in Wein getruncken / ſtärcket auch vortrefflich den Magen / und iſt gut vor den Stein.

Maguey- oder Metl-Baum/ wächſt häuffig in Neu-Spanien / und weil man zur Nothdurfft mit Waſſer Wein / Oehl / Eßig / Honig / Syrop / Faden-Holtz / Nadeln / und andern nützlichen Dingen dadurch kan verſehen werden / als halten die Einwohner des Landes gar viel darauf / daß ſie gemeiniglich zu ihren Nutzen einen ſolchen Baum neben ihr Hauß pflantzen / wiewohl er auch im Felde wächſt / wo man ihn hinſetzet / und ſeiner wartet.

Seines Küchen-Gebrauchs nur zu gedencken / ſo ſchneidet man den Stam auf / wann er noch jung iſt / und läſſet eine Hohle im Baum / daraus ziehet ſich der Safft wie Waſſer / welches man trincket / und ſehr ſüß und geſund befindet. Wann es ein wenig geſtanden / ſo wird gar Wein daraus / der in einigen Tagen zu ſcharffen Eßig wird. Wann man dieſes Waſſer bey dem Feuer ſiedet und läutert / ſo giebet es Honig / und wann es nur halb aufgeſotten / einen guten Syrop. Ein einiger ſolcher Baum giebet über 50. Eymer Saffts / aus welchen hernach Honig / Eßig / Oehl / Syrop und Zucker bereitet wird.

Mahl / Mahlzeiten / Gaſt- Freuden- Hochzeit- Mittag- Abend- Trauer- und Liebes-Mahl / ꝛc. kommt her von dem Wort **Mahl** / welches in alten Geſetz-Büchern auf Lateiniſch *Mallus* heiſſet / und den Ort des Gerichts / item ein abgeſtecktes Ziel bedeutet; Daher *mallare*, einen vor Gericht / das iſt / an denjenigen Ort zu kommen einladen / an welchem das Gericht gehalten und geheget wird. Es wird ſolches darum der gewiſſen Eſſens-Zeit beygeleget / weil ſolche faſt meiſtentheils in der gantzen Welt gegen den Mittag und Abend / als gewiſſen Terminen gehalten wird / und alsdann das Wort **Mahl** nicht ſo wohl vor ſolchen Termin, als vor die Sache ſelbſt zu verſtehen iſt; Daher vielfältig in der Schrifft das Wort **Mahl** vor zubereitete Speiſen / welche zu verzehren die Gäſte eingeladen werden / genommen wird.

Solche Mahlzeiten ſeynd nach obiger Eintheilung unterſchiedliche / als **Gaſt-Mahl** / davon unter dem Wort **Gaſterey** gehandelt worden; **Freuden-Mahl** / unter welchen groſſer Herren Banquets, item die Hochzeiten / Kind-Tauffen / und andere frölige Zuſammenkünffte zu zählen ſeyn; **Trauer-Mahle** / dergleichen die Alten

über

über ihre Todten / und nach vollbrachter Leich-Begängniß hielten / um ſich in Gegenwart naher Freunde etlicher maſſen wieder zu tröſten ; Wie dann noch heutiges Tages in vielen Städten gebräuchlich iſt / daß man denen zur Leiche Gebetenen hernach ein Begräbniß- oder **Trauer-Mahl** / ſonderlich aber denen nächſten Freunden und Anverwandten ausrichtet / welche auch wohl ſelbſt in ihren eigenen Häuſern etliche Speiſen zurichten laſſen / und ſolche in das Trauer-Haus ſchicken / damit ſie ſolche daſelbſt mit denen Leidtragenden verzehren / und ſelbige in ihrer Betrübniß einiger maſſen wieder aufrichten mögen. Zu dieſen Trauer-Mahlen könte man auch diejenige rechnen / welche unterſchiedliche / theils Chriſtliche / theils Barbariſche und Heydniſche Völcker / über dem Grabe ihrer abgeſtorbenen nächſten Freunde anzurichten pflegen ; Da ſie nemlich allerhand gekochte Speiſen auf die Begräbniß-Stellen ſetzen / in Meynung / daß der Abgeſtorbene noch eine Zehrung auf den Weg nach jener Welt nöhtig haben möchte. Alſo ſchreibet Johann Arnold von Brand in ſeiner Reiſe-Beſchreibung nach Moſcau von denen Begräbniß-Ceremonien der Litthauer / daß ſie einen groſſen Topf voll Fleiſch kochen / und ſolchen neben das Grab ihres abgeſtorbenen Freundes niederzuſetzen pflegen / zu Hauſe aber wiederkommende / alsdann einen gantzen geſchlachteten und zugerichteten Ochſen aufzehrten / und ſo lange beyſammen blieben / bis nichts mehr davon übrig wäre. Ein gleiches erzehlet er von der Liefländer ihren Begräbniß-Ceremonien, und daß ſie ſonderlich ihren Todten noch zu guter Letzte zurieffen : Warum biſt du geſtorben ? Haſt du nicht gegeſſen oder getruncken ? Habe ich übel mit dir gelebet / daß du mich verlaſſen ? Warum biſt du von uns geſchieden ? Ach ! ſtehe wiederum auf / und laſſe dich auf das beſte von mir empfangen ; Worauf ſie des Abgelebten Grab mit Kuchen / welche ſie Piragen nennen / Brod / Käſe und andern gewöhnlichen Speiſen und Tranck beſetzten / und nachdem es eine Zeitlang geſtanden / ſolches endlich ſelber verzehrten / und dabey ohne Unterlaß ihren Todten zurieffen : Ach ! daß du doch aufſtündeſt / und dich mit uns luſtig machteſt / ſtehe auf / mein Freund / und nehme mit uns vor lieb ; Warum bleibeſt du im Grabe liegen ! Dieſes muß auch von dem geringſten Bauren / der dem Todten verwandt geweſen / beobachtet werden / und muß dieſes / wofern er viel abgelebte Verwandten gehabt / auf eines jeglichen ſeinem Grabe jährlich alſo gepflogen werden ; Iſt er gar arm / ſo iſt er doch gehalten / eine Maaß Bier aus dem Kruge zu erkauffen / damit er obige Ceremonie vollziehen möge. Von der Königin Artemeſia lieſet man / daß / als ihr Ehe-Herr der König Mauſolus verſtorben / ſie aus hertzlicher Liebe zu denſelben deſſen

deſſen todten Cörper zu Aſche verbrandt / und täglich ein wenig von ſolcher Aſche im Wein gethan und ausgetruncken / damit ſie ſolcher geſtalt ein lebendiges Grab ihres Ehe-Mannes werden möchte. Die Barbariſche Cannibalen oder ſo genannte Menſchen-Freſſer laſſen ihre beſte Mahlzeiten in dem Fleiſch ihrer gefangenen Feinde oder abgeſchlachteter alter Eltern beſtehen / welches wohl rechte Barbariſche Trauer-Mahlzeiten mögen genennet werden.

Trauer-Mahlzeiten / moraliter genommen / halten auch betrübte und bedrängte Wittwen und Wayſen / arme Noth-leidende / unſchuldig Unterdrückte / in Gefahr nnd Furcht des Todes Schwebende / und in Summa, alle die ſich mit Brod und Waſſer der Trübſahl ſpeiſen / ihren Tranck mit Thränen / und ihr Brod mit Aſche miſchen und würtzen müſſen. Wie traurig manchen Miſſethäter die Henckers-Mahlzeit ſey / iſt an denen meiſten Maleficanten ihren Bezeugungen abzuſehen / und unter dem Wort **Henckers-Mahlzeit** beſchrieben worden. Der **Liebes-Mahle** / was ſolche in der erſten Chriſtlichen Kirchen bedeutet haben / haben wir gleichfals unter ihrer eigenen Benennung gedacht.

Alle dieſe jetzt-erzehlte Mahlzeiten ſeynd wieder anzuſehen / wie ſie theils prächtig und exceſſiv, theils ordinaire und vielfältig ſeyn / und zwar dieſes letztere in Anſehung der Länge des Jahrs / in welchem nach dem bekannten Sprichwort der Tage viel / der Mahlzeiten aber noch mehr / und zwar wann man deren täglich 2. rechnet / 730. ſeyn ; Dannoch ſchaffet der wunderthätige GOtt / daß alles Fleiſch ſolche zur Genüge habe / und wann wir nur in einer mittelmäßigen Stadt 10000. lebendige Menſchen-Seelen rechnen wollen / dieſelbige zuſammen ſieben tauſend mahl tauſend und drey-mahl hundert tauſend Mahlzeiten genieſſen / wie wir ſolches unter dem Wort Göttlicher Güte mit mehrern bewieſen und bewundert haben. Ob nun wol die Allmacht GOttes ſolche reichlich giebet / ſo ſündigen doch diejenige gröblich / welche den Exceſs dermaſſen bey ihren Mahlzeiten faſt ordinaire regieren laſſen / daß der Splendeur und die Ubermaaß an allen Seiten hervor leuchtet / die auch mehr auf die Sättigung ihres Leibes / als auf die Sättigung der Seelen bedacht ſeyn / und wenig daran gedencken / ob ihr armer Nächſter (der ſich nur offt mit dem Lazaro von denen von ihrem Tiſch fallenden Broſamen zu ſättigen begehret / ſolche aber nicht einmahl habhafftig werden kan) auch ſatt zu eſſen habe / oder aus Hunger und Kummer darben müſſe.

Die Ordnung der Zeit bey denen Mahlzeiten betreffend / iſt ſolche / wie oben ſchon gemeldet / faſt durchgehends der Mittag und Abend ; Wegen der langen Nacht aber / und weil im Schlaff der Magen am beſten ſeine

Daunng hat/ und alſo ſchon des Morgens/ um Speiſe zu haben/ wieder anfodern/ iſt das Frühſtücken/ bey den Römern Prandiculum oder Jentaculum genannt/ aufkommen; Da ſonderlich die Leute/ welche ſchwere Hand-Arbeit thun/ ein gut Stück Käſe und Brod mit Appetit zu ſich nehmen. Unſere heutige galante Welt braucht an deſſen ſtatt den koſtbaren Thée, Reiche und nach der Geſundheit Lebende eine kräfftige Bouillon; Denen Kindern aber wird ein gutes Butter-Brod gereichet. Hierauf folget die Mittags-Mahlzeit/ welche recht den Magen anfüllet/ und bey geſunden Leuten ſo leicht verdauet wird/ daß ſie das Veſper-Brod/ Merendam genannt/ noch wohl zu ſich nehmen können/ ehe das völlige Nacht- oder Abend-Eſſen anbricht/ und aufs neue mit dem Tiſch-Tuch zur Tafel geläutet wird; Da dann mancher mehr Speiſe offt zu ſich nimmt/ als er die Nacht über verdauen kan/ und dannenhero ſeinem Fraß allein zuzuſchreiben hat/ wann er nicht ruhig ſchlaffen kan/ und ſich immer im Bette hin und wieder werffen muß/ welche Betrachtung viele bewogen/ daß ſie vom Abend-Eſſen gantz abſtehen/ und mit der einigen Mittags-Mahlzeit allein ſich vergnügen. Manchem/ und ſonderlich die keine eigene Haus-Haltung haben/ lehret es auch die Menage wohl/ daß ſie nur einmahl des Tages eſſen müſſen; So wird auch bey vielen das Sprichwort erfüllet: Ein Reicher iſſet/ wann er will/ ein Armer/ wann er etwas hat. In vielen ſowol groſſen/ als kleinen Städten/ iſt auch die löbliche Gewohnheit eingeführet/ daß man armen Schülern wöchentlich ein oder zwey Mahlzeiten giebet/ ſolches nennen die armen Schluckers menſam ambulatoriam, und haben in dieſem Stück die mittelmäſſige Bürger und Handwercks-Leute faſt den Vorzug/ daß ſie charitabler als manche Reiche ſeyn/ weil ſie viel eher einen nothdürfftigen Schüler/ Studenten oder Exulanten eine Mahlzeit als die reichen Bürger geben; Dieſe hingegen lieber ihre Freunde und Schmarotzers/ oder wohl gar Poſſen-Reiſſers/ als ſolche nothleidende Glieder Chriſti um und bey ſich haben mögen: Zumahlen/ wann es ihnen in der Natur iſt/ daß ſie keine Mahlzeit allein thun können/ und ihnen das Eſſen in Compagnie beſſer als allein ſchmecket/ welches dann/ nachdem eines jeden Stand und Vermögen es zugeben will/ nicht eben zu tadeln wäre/ wann nur die Mitgeladene ſolche Leute wären/ von denen ein erbaulicher Diſcurs und kluge Tiſch-Reden zu erwarten ſtünden; Dergleichen vor Zeiten die Philoſophi und gelehrte Leute (welche mehrmahls die Kayſer und andere hohe Potentaten mit an ihre Tafeln gezogen) geführet haben. Wo es aber der Staat oder das Vermögen nicht mit ſich bringet/ viel unnütze Tiſch-Gängers und Frey-Eſſers zu halten/

Mexico, Gulf of, a large body of water, bounded on the N. by the United States, on the W. by Mexico, on the S. by Yucatan, and on the E. by Cuba and Florida. It is connected with the Caribbean Sea by the Yucatan Channel, and with the Atlantic Ocean by the Straits of Florida. Its greatest length from E. to W. is about 1,000 miles, and its greatest breadth from N. to S. about 800 miles. Its area is estimated at 1,000,000 square miles. The depth of water is in general moderate, but in the deepest parts it is from 1,000 to 1,500 fathoms. The principal rivers which flow into it are the Mississippi, Mobile, Rio Grande, Tampico, Panuco, Alvarado, Tabasco, Grijalva, and Usumacinta. The Gulf Stream flows through the Straits of Florida, and then sweeps around the Gulf of Mexico in a N. E. direction, and passes out through the Straits of Florida. The principal islands in the gulf are Cozumel, Mugeres, Arenas, Triangulos, Carmen, Alacranes, Dauphin, Mobile, Ship, Cat, and Horn. The principal ports are Vera Cruz, Tampico, Alvarado, Tabasco, Campeachy, Sisal, Merida, Mobile, New Orleans, Galveston, and Matamoras.

Mexico, New, a territory of the United States, bounded N. by Colorado, E. by Kansas, Indian Territory, and Texas, S. by Mexico, and W. by Arizona and Utah; lat. 31° 20′–37° N., lon. 103°–109° W.; area, 122,460 square miles. The surface is mountainous, and the Rocky Mountains traverse the territory from N. to S. The principal rivers are the Rio Grande, Pecos, Canadian, Gila, and San Juan. The soil is generally fertile, and the climate is healthful. The principal productions are wheat, Indian corn, and wool. Gold, silver, copper, and lead are found in the mountains. The principal towns are Santa Fé, the capital, Albuquerque, Las Vegas, and Taos. The population in 1870 was 91,874, of whom 6,532 were Indians not taxed, and 9,658 were white persons born in the territory. The territory is divided into 23 counties. It is represented in congress by a delegate, and has a legislature consisting of a council of 13 members and a house of representatives of 26 members. The governor is appointed by the president of the United States, and holds his office for four years. The territory was ceded to the United States by Mexico in 1848, and was organized as a territory in 1850.

Mexico, Old, a name sometimes given to the country of the Aztecs, which was conquered by Cortez in 1519, and which now forms the central portion of the republic of Mexico.

Mexico, Republic of, a federal republic of North America, bounded N. by the United States, E. by the Gulf of Mexico and Caribbean Sea, S. by Guatemala and the Pacific Ocean, and W. by the Pacific Ocean; lat. 14° 30′–32° 30′ N., lon. 86°–117° W.; area, 767,000 square miles. The surface is mountainous, and the Cordilleras traverse the country from N. to S. The principal rivers are the Rio Grande, Colorado, Gila, Panuco, Alvarado, Tabasco, Grijalva, and Usumacinta. The soil is generally fertile, and the climate is healthful. The principal productions are wheat, Indian corn, sugar, cotton, tobacco, and wool. Gold, silver, copper, and lead are found in the mountains. The principal towns are Mexico, the capital, Puebla, Guadalajara, Guanajuato, Zacatecas, Oaxaca, Merida, Monterey, Vera Cruz, Tampico, Alvarado, Tabasco, Campeachy, Sisal, Matamoras, Mazatlan, and San Blas. The population in 1870 was 9,176,000, of whom 4,000,000 were Indians not taxed, and 1,000,000 were white persons. The republic is divided into 27 states, 1 territory, and 1 district. It is represented in congress by a senate of 56 members and a house of representatives of 158 members. The president is elected by the people, and holds his office for four years. The republic was formed in 1824, and was recognized by the United States in 1825.

Mexico, Valley of, a valley in the central portion of the republic of Mexico, in which the city of Mexico is situated. It is surrounded by mountains, and is about 7,500 feet above the level of the sea. It contains several lakes, the largest of which is Lake Texcoco.

Meyer, Christian Hermann von, a German paleontologist, born in Frankfort-on-the-Main, April 3, 1801. He published numerous works on fossil animals and plants, and died in Frankfort, Dec. 2, 1869.

Meyer, Jacob, a Swiss painter, born in Zurich, Jan. 16, 1739. He painted portraits and historical pictures, and died in Zurich, Jan. 26, 1789.

Meyer, Johann Heinrich, a Swiss painter, born in Stäfa, Canton of Zurich, April 16, 1760. He was a friend of Goethe, and published a history of art. He died in Weimar, Oct. 11, 1832.

Meyer, Johann Jacob, a Swiss painter, born in Zurich, Jan. 16, 1787. He painted portraits and historical pictures, and died in Zurich, Jan. 26, 1858.

Meyer, Johann Wilhelm, a Swiss painter, born in Zurich, Jan. 16, 1813. He painted portraits and historical pictures, and died in Zurich, Jan. 26, 1862.

Meyer, Johann Wilhelm, a Swiss painter, born in Zurich, Jan. 16, 1813. He painted portraits and historical pictures, and died in Zurich, Jan. 26, 1862.

Meyer, Johann Wilhelm, a Swiss painter, born in Zurich, Jan. 16, 1813. He painted portraits and historical pictures, and died in Zurich, Jan. 26, 1862.

Meyer, Johann Wilhelm, a Swiss painter, born in Zurich, Jan. 16, 1813. He painted portraits and historical pictures, and died in Zurich, Jan. 26, 1862.

Meyer, Johann Wilhelm, a Swiss painter, born in Zurich, Jan. 16, 1813. He painted portraits and historical pictures, and died in Zurich, Jan. 26, 1862.

Meyer, Johann Wilhelm, a Swiss painter, born in Zurich, Jan. 16, 1813. He painted portraits and historical pictures, and died in Zurich, Jan. 26, 1862.

Meyer, Johann Wilhelm, a Swiss painter, born in Zurich, Jan. 16, 1813. He painted portraits and historical pictures, and died in Zurich, Jan. 26, 1862.

Meyer, Johann Wilhelm, a Swiss painter, born in Zurich, Jan. 16, 1813. He painted portraits and historical pictures, and died in Zurich, Jan. 26, 1862.

einen Biſſen nach dem andern ins Maul geſtecket hätte / er ungegeſſen vom Tiſche würde weggegangen ſeyn / welches aber auch ein Exceſs im Studiren mag genennet werden / inmaſſen nach Salomonis Lehre alles / und alſo auch das Eſſen ſeine Zeit haben muß. Sub Roſa nannten es die Alten / wann etwas Geheimes und Wichtiges bey der Tafel geredet wurde / daß ſolches ſolte und muſte verſchwiegen bleiben / weil ſie ins gemein / wie noch in einigen alten Bürger-Häuſern in unſerm Teutſchland zu erſehen / eine Roſe über ihren Tiſch / entweder angemahlet / oder von Bildhauer-Arbeit gemachet hatten; Zur Anzeige / daß nicht weiter / als dieſe Roſe ſich erſtreckte / dasjenige / was man über Tiſch erzehlen hören / ſolte ausgeſaget werden.

Von der **Aufwartung beym Tiſche**, und zwar vornehmer Herren / bemercken wir / daß ihre Bediente gemeiniglich vorher etwan von 11. bis 12. Uhr abſpeiſen / worzu ihnen / wann angerichtet iſt / das Zeichen mit einer bey der Küche hangenden Glocke gegeben wird / die der Küchen-Junge auch anziehet / wann jetzt vor der Herrſchafft ſoll aufgetragen werden / da ſich dann die Pagen und Laqueyen in die Küche begeben / und daſelbſt die angerichtete Eſſen forttragen; Folglich die gantze Tafel-Zeit über bey dem Tiſche aufwarten / mit wechſeln der Teller / einſchencken und dergleichen ihrer Herrſchafft Wincken und Befehl gewärtig ſeyn müſſen. Hiebey aber haben die am Tiſche ſitzende ſich abermahl in Acht zu nehmen / mehr nicht zu reden / als theils Laqueyen wohl hören mögen / weil offt des Menſchen ſeine Haußgenoſſen ſeine gröſte Feinde zu ſeyn pflegen; Inſonderheit verräth offt der trunckene Mund des Hertzens Grund / und iſt es alsdann gefährlich / ſolche Leute / beydes an dem Tiſche / als um den Tiſche / und bey ſich zu haben / welche alles auffangen / weiter ausplaudern / und viel Unheils anſtifften können. Von dergleichen böſen mit an Tiſch ſitzenden Perſohnen und Verräthern haben wir das Exempel an jenen Saducäern / von welchen es hieß / daß ſie auf unſern Heyland hielten / das iſt / gelauret haben / ob er etwas ſagen würde / welches ſie zu Boltzen drehen / und ihm zum Verderben wieder nachſagen könnten.

Was das Ceremoniel **und die Tiſch-Zucht bey Mahlzeiten** anbetrifft / iſt ſolches unter beyder eigenen Benennung ausgeführet worden.

Der **Werth** oder **Preiß der Mahlzeiten** in denen öffentlichen Gaſt-Höfen / oder bey denen ſo genannten Traiteurs und Frantzöſiſchen Köchen / iſt entweder ein limitirter oder unlimitirter; Jener wird entweder durch die Obrigkeit / wie in Schweden und Oeſterreich zu erſehen / da allenthalben in denen Wirths-Häuſern kleine Täfelein hangen / wie viel ein Gaſt oder Reiſender vor die Mittags- oder Abends-Mahlzeit bezahlen müſſe / oder

auch

auch nach denen Speiſen ſelbſt die aufgetragen werden/und nach denen Perſohnen / die am Tiſche ſitzen / geſetzet; Alſo hat man in Ober-Teutſchland/ in groſſen Reichs-Städten u. vornehmen Wirths-Häuſern / Herren-Diener-Fuhrleute/ Wein- und Bier-Tiſche. Die Herren-Tiſche werden diejenige genannt / an welchen vornehme und wohlhabende Reiſende ſpeiſen/ und daſelbſt mit Wein und Confect zum Nach-Tiſch tractiret werden / davor ſie 1. Gulden oder Reichsthaler vor die Mahlzeit bezahlen. Das Eſſen/ welches von ſolchen Herren-Tafeln koñ/ wird auf der Diener-Tiſche aufgeſetzet/ und bezahlen ſolche alsdann die Helffte / oder noch darunter / von dem was ihre Herren haben geben müſſen. Fuhrleute und geringer Paſſagier-Tiſche haben ihren Preiß auf etliche Creutzer / Groſchen oder Patzen / und iſt ſonderlich auf Reiſen dabey zu bemercken / daß die Fuhrleute / wann ſie fleißig Paſſagiers zuführen / die Mahlzeit aus einen heimlichen Contract mit denen Gaſt-Wirthen frey haben.

Von denen meiſten Tiſchen insgemein heiſt es: Wer nicht kommt zu rechter Zeit / der geht ſeine Mahlzeit quit; Sintemahl es gar ungereimet ſtehen würde / wann 5. oder 6. Tiſch-Gäſte auf einen warten ſollen; Als/ ein Sprichworte hat man auch von denen zu ſpät kommenden: Tardè venientes malè ſedentes, die zu ſpät kommende müſſen übel ſitzen. Item: Il vient comme la moutarde apres dinè: Er kommt wie der Senff nach dem Eſſen.

Was wegen der Maaß und Anzahl der Speiſen / die zu einer Mahlzeit erfordert werden / zu beobachten ſey / ſolches lehren theils die Policey-Geſetze eines wohl-beſtellten Orts/ theils das Vermögen deſſen / der die Mahlzeit austrichtet / die Condition derjenigen / die man zu der Mahlzeit bittet / die Saiſon und des Orts da man wohnet / ſeine Gelegenheit; Vor allen aber der Beutel / wie die Natur mit wenigen vergnüget iſt / und die Augen gemeiniglich weiter als der Bauch ſeyn; Alſo kan / wie oben ſchon gemeldet worden / ein hungeriger Magen ſich an einen guten Gerichte ſo wohl als an vielen ſatt eſſen. Viele Häuſer/ bey denen die Manier des Tages nur einmahl zu eſſen eingeführet iſt / vergnügen ſich des Abends mit einen Butter-Brodt / oder aufs höchſte einen leicht-verdaulichen Fiſch / und halten hingegen eine ſo viel beſſere Mittags-Mahlzeit; Da es dann zu heiſſen pfleget: Lange faſten ſey kein Brodt ſpahren. In dieſen allen aber ſind die Spanier/ Italiäner und Holländer mäßig/ jene/ daß ſie mit geringer Koſt / als etwan einigen Oliven / Citronen und Fiſchwerck / oder gar mit Knoblauch und ein wenig Brodt ihre Mahlzeiten anſtellen / und doch dabey ſich noch wohl (wann dieſes ſtinckende Confect verzehret / und der Magen noch ſo leer/ wie manches Advocatens Taſche / der

nicht viel Processe verlohren hat / zu seyn pfleget) an ihre Hauß-Thür stellen / und mit einen Zahnstöcher die Zähne ausputzen / gleich als wann sie noch so viel Fleisch gegessen hätten / welches ihnen zwischen den Zähnen wäre behangen geblieben. Die Holländer hingegen essen zwar stärcker als zuvor erzehlte Nationes, ihre Mahlzeiten aber sind bey vornehmen und gemeinen Standes-Personen so eingerichtet / daß man zwar satt werden / aber über Beschwerung des Magens nicht klagen darff / weil sie lieber zu ihrer Handlung das Geld in den Beutel behalten / als so unnütze und sündlich / wie einige unserer Teutschen thun / durch die Gurgel lauffen lassen.

Nun ist es zwar nicht ohne / was man solcher gestalt erspahret / das ist gewonnen / und ein rechter guter Freund nimmt auch mit Saltz und Brodt vorlieb / bey welchen ein Gericht gern gesehen / und ein Kohl-Kraut mit Liebe und Friede mehr als ein gemäster Ochs mit Zanck / Streit und Widerwillen zu gelten pfleget / allein das Decorum oder der Wohlstand erfordert auch zuweilen / wann man gute Freunde zur Mahlzeit nöthiget / etwas besonderes / damit nicht ein so sparsahmer Hauß-Wirth vor allzukarge und geitzig / oder als wann er seine eingeladene Gäste allzu familiair und gering schätzte / angesehen werde; Wie dorten mahl von einem bekandten Freunde allzukärglich bey der Abend-Mahlzeit tractiret worden / und des andern Tages von eben diesen gefraget wurde: wie ihm das Abend-Essen bekommen / zur Antwort gab / gar wohl / dann er hatte es die gantze Nacht durch noch im Magen empfunden. Verstehe / daß dieser gebellet hätte / weil er nicht zur Genüge mit Speisen wäre angefüllet worden.

In einigen wohl-bestellten Hauß-haltungen hat man auch den Gebrauch / daß allezeit in denen Speiß-Kammern oder Kellern solche Speisen verwahret werden / die so gleich / wann ein unverhoffter Gast kommt / zur Zubereitung einer geschwinden / und doch genüglichen Mahlzeit können employret werden; Als da sind allerley in Eßig abgekochte oder maronirte / und geraucherte Fisch- und Fleisch-Speisen / die auch zur Abwechselung der Mahlzeiten / in gewissen Tagen der Wochen über dienen können / welche Abwechselung um so viel nöthiger ist / als man in Catholischen Ländern gewisse Fleisch- und Fisch-Täge hat; Viele Bürgerliche Haußhaltungen sich auch in Abwechselung der Speisen so sehr binden / daß sie fast niemahls aus solcher Ordnung schreiten / sondern den einen Tag zu diesen / den andern zu jenen Speisen destiniren / und so Jahr aus Jahr ein in solcher Ordnung continuiren.

Majoran / Majorana Vulgaris, Amaracus, Sarapsichus. Dieser vergehet den Winter; hinge-

gen

gen bleibet Majorana Hyemalis ſive ſylveſtris perennis. C. B. **Winter-Majoran** immer grün. Dioſcorides beſchreibet ſein Temperament hitzig und trucken im 2. Grade; Er hat zugleich eine ſubtile Krafft das Haupt zu ſtärcken. In der Küche wird er als eines der Teutſchen Gewürtze gebrauchet / dem Fleiſch und Fiſchen einen guten Geſchmack zu geben; Auch iſt er ein gemein Ingrediens zu den Leber-Würſten.

Mallaguet, vide *Guineiſcher* **Mohren-Mahlzeit.**

Maltz / vide **Bier.**

Mandeln / Amygdalæ, können füglich in 2. Claſſes abgetheilet werden: In der erſten ſtehen / die in Schaalen zu uns gebracht werden / dieſelbe ſind zwo Gattungen; Als nemlich: (1) Amygdalæ molli putamine, **Krack-Mandeln** / an welchen die Schaalen ſo dünne / daß man ſie mit den Fingern aufdrucken kan. (2) Amygdalæ duro putamine, **hartſchaaligte Mandeln** / welche von denen gemeinen wenig unterſchieden. Zu der andern Claſſe gehören die allbereit aus denen Schaalen ausgemachte; Solcher findet man bey unſern Gewürtz-Händlern: (1) Die Barbadiſche / welche in geflochtenen länglichten Körben kommen / fallen aber ſehr klein. (2) Die von Valentza, welche ſind beſſer als die erſten. (3) Die aus Provence, die noch beſſer als die vorigen. (4) Die Ambroſinen, welche dick und rund von Geſtalt / und die delicateſten unter allen ſeyn. (5) Die **lange Mandeln** / welche die Anſehnlichſten unter allen. (6) Die **bittern**; Bey welchen ſonderlich zu mercken / daß die ſüſſen Mandel-Bäume / wann ſie nicht recht gewartet / oder in ein untüchtig Erdreich verſetzet werden / leicht aus der Art ſchlagen / und bittere Früchte bringen.

Dieſe bittere ſeynd ihren Temperament nach hitzig und trocken / zum wenigſten im 2. Grad / welche aber mehr in die Apotheck als in die Küche gehören. Unter denen ſüſſen ſind die grünen / wie man ſie friſch vom Baum iſſet / in der Wärme temperiret / aber wegen ihres annoch bey ſich führenden Saffres / feucht im 1. Grad. Wann ſelbiger Waſſer-Safft vergangen / und ſie trucken worden / ſind ſie in beyderley getemperiret.

Galenus iſt der Meynung / daß die Mandeln nichts Zuſammenziehendes in ſich halten / ſondern viel mehr eine Krafft zu verdünnern und abzuſpühlen; Sie mildern die ſcharffe Feuchtigkeiten / und die davon entſtehende Schlafloſigkeit / nähren die Abgezehrte / und haben auch ſonſt viel andere Nutzbarkeiten mehr. Das friſch ausgepreſte Mandel-Oehl iſt fürtrefflich zu Salaten / an ſtatt des Baum-Oels / ſonderlich / wann auch an ſtatt des Eßigs friſcher Citronen-Safft gebrauchet wird.

Einige

Einige Sauff-Helden vermeynen auch durch bittere Mandeln / wann sie deren ein Stück etliche vor den Trincken auffressen / ihren Kopff und Magen so zu præpariren / daß sie hernach einen so viel stärckeren Trunck vertragen können.

Grüne Mandeln trucken einzumachen:

So nimm die Mandeln / wann die Kern noch nicht hart seyn / schäle und koche sie im Wasser gantz weich / doch nicht zu Mueß / lege sie aus / und laß sie trucken werden: Alsdenn lege sie in starck gesaltzen Zucker / und laß sie stehen / bis der Zucker dünne wird / so gieß ihn ab / koche ihn noch einmahl / und gieß ihn wieder über die Mandeln. Wo du weist / kanst du sie nicht so behalten; Sollen sie aber trucken seyn / so koche noch andern Zucker / und zwar so lange / bis er Spinnt / lege die Mandeln darein / lasse sie noch vier oder drey Tage darinnen stehen / alsdenn mache den Zucker warm / lege die Mandeln daraus / auf ein Bret / daß sie trucken werden / so sind sie fertig.

Mandel-Milch zu machen:

So nimm ein halb Pfund süsse frische Mandeln / lege sie in ein heisses Wasser / ziehe ihnen die Haut ab / wirff sie in ein frisches Brunnen-Wasser / laß sie eine Weile liegen / wasche sie schön aus / stosse sie in einen Steinernen Mörsel / mit einen hültzernen Stössel auf das feineste / oder reibe sie auf einem Marmor-Stein / im Stossen oder Reiben besprenge sie öffters mit ein wenig Rosen-Wasser / daß sie nicht öhlich oder schwartz werden / mache sie auch nicht zu naß. Wilt du sie nun zum Kochen gebrauchen / so nimm eine warme Kuh-Milch / reibe Mandeln im Mörsel / allgemach ein wenig mit an / lege dann ein weiß rein Tuch in eine Schüssel / gieß die Mandeln darein / reibe sie ein wenig mit einem Löffel hin und her / hernach winde sie mit dem Tuche aus / so hart du kanst / so ist es bereit.

Mandel-Milch-Torten:

Nimm Eyer / so viel du wilt / ingleichen so viel dicker Mandel-Milch / rühre und klopffe es wohl durch einander / zuckere es genugsam / thue Rosen-Wasser daran / mache von einen gezuckerten Teig einen Boden mit einem Rande / laß ihn erharten / thue es darein / lege hin und her ein wenig Butter. Wann es zergehet / und der Zeug bereitet ist / so bestreue es starck mit Zucker / gib ihn wieder eine Hitze / es hat bald genug.

Eingerührte Mandeln.

Treibe die Mandeln mit Rosen-Wasser in der Dicke / wie ein dicker Strauben-Teig durch / reibe ein wenig Brodt darein / giesse ein heisses Schmaltz darzu / rühre es / bis es anfänget zu kochen / saltze es ein wenig / zuckere es / und bestreue es wohl nach dem Anrichten mit Zucker.

Mandeln zu backen:

Nimm gestossene Mandeln / thue

Zu-

Zucker und Roſen-Waſſer darunter/ und mache einen Teig an / ſtreiche es darauf / lege es in Schmaltz / und backe es.

Mandel-Kuchen.

Nimm zwey Hand voll Mandeln/ ziehe ſie ab/ und ſtoſſe ſie klein in einem Mörſel / gieſſe Roſen-Waſſer daran; Darnach thue ſie heraus in eine Schüſſel/ und thue ein wenig Semmel-Mehl darunter/ ingleichen ein wenig Muſcaten-Blumen und Zimmet / zuckere es/ und ſchlage ein Ey daran/ rühre ſie unter einander/ und backe es in Schmaltz/ ſchüttele ſie aber wohl um / daß ſie ſich nicht anlegen.

Item: Nimm ein halb Pfund abgezogene Mandeln / ein Viertel-Pfund ſchönen weiſſen Zucker / ſtoſſe beydes klein/ ſchlage ein Eyer oder ꝛc. in eine Schüſſel / ſaltze ſie ein wenig/ rühre das Geſtoſſene darunter / gieſſe Roſen-Waſſer und Eyer-Weiß darzu/ rolle es zu einen Boden / lege den Boden in die Pfannen / thu das Gemiſchte darauf / backe ihn fein gemach mit Kohlen von unten und oben / doch daß er nicht anbrenne.

Mandel-Mueß.

Stoſſe die Mandeln / bis ſie öhlicht wollen werden / darnach gieſſe ein Roſen-Waſſer darein / und thue es in einen Reib-Scherben / reibe es / daß es fein hart und glat wird/ darnach mache es mit Milch-Rohm oder Mandel-Milch an / ſo wird es wie ein ander Mueß/ und thue Zucker daran.

Item: Zertreibe Mandeln bey einer halben Stunde lang klein/ſchlage Eyer darein / reibe es durch einander / thue Wein in einen Hafen / laß ihn wohl heiß werden / thue Zucker und kleine Roſinen darein / ſetze es zum Feuer/ rühre es wohl / daß nicht ſtinckend wird/ gieß Roſen-Waſſer darein/ rühre es unter einander/ endlich beſtreue es mit Zucker und Zimmet.

Item: Nimm abgezogene Mandeln / Weinbeer / Roſinen und Feigen / hacke es klein / thue es unter einander in eine Pfannen/ gieß Wein daran/ laß ſieden.

Item: Stoſſe Mandeln wohl / thue ſie in eine Schüſſel / gieſſe ein wenig Milch-Rohm daran / reibe ihn/ daß er glat wird / zuckere es / laß nicht lange ſieden / und richte ihn an/ ſtreue Zucker darauf. Du magſt auch wohl zwey Schnittlein Semmel oder Rinden in den Milch-Rohm weichen und durchreiben / rühre es unter einander / thue noch mehr Milch-Rohm daran/ daß es wie ein ander Mueß wird.

Item: Stoſſe ein halb Pfund Mandeln / und nimm von drey Semmel die Broſamen / weiche es in ſüſſen Rohm/ ſtoſſe es unter einander / und treibe es durch / thue es in eine Pfannen / thue auch Zucker / Zimmet / Weinberichen und 3. Eyer daran/ und laß es zu einem Mueß ſieden.

Mandel- und Reiß-Mueß.

Laß eine dicke Milch ſieden: Zwirne erſtlich Mandeln / darnach Reiß-

Mehl darein / rühre es bis es siedent wird. Wann es auf den halben Theil eingesotten / so thue Butter daran; Wann du es bald wilt anrichten / thue Zucker darauf. So du wilt / so nimm auch zu einer Schüssel eine Semmel / reibe es / und röste es in Schmaltz / schlage Eyer daran / laß es eine Weile sieden / dann treibe es durch einen engen Durchschlag / laß es wieder sieden / und thue Saffran und Zucker darein.

Kalt Mandel-Mueß.

Stosse ein halb Pfund abgezogene Mandeln / ein wenig gröblicht / thue es in eine Schüsselein / und Reiß-Mehl darzu / zwirne es mit einer kalten Milch an / thue ein klein wenig Rosen- und Zimmet-Wasser darunter / setze einen Milch-Rohm zum Feuer. Wann er anfänget zu sieden / so thue das Gezwirnte darein / rühre es ab / daß es nicht butzigt oder knollicht wird / laß es eine kleine Weile an einander sieden / thue Zucker darunter / streue Zimmet darauf / setze es im Keller / daß es kalt wird.

Mandel-Torten.

Laß guten Milch-Rohm und frische Butter in einer Pfannen sieden / nimm abgezogene Mandeln darzu / zuckere es / thue Trisanet so viel nöthig / und ein wenig Semmel-Mehl darunter / laß es sieden / rühre es / bis es ein wenig dicke wird / gieß es in eine Schüssel / laß erkalten / trage es alsdann in den gemachten Torten-Boden / und mache ein Blat darüber.

Item: Nimm ein halb Pfund Mandeln / Rosen-Wasser und Zucker / zertreibe es mit einer Schüssel / alsdann nimm Wein und Schmaltz in das Blatz von Eyern / bestreiche den Torten / und backe ihn in einen Ofen.

Item: Nimm ein halb Pfund gute Mandeln / ziehe sie ab / stoß sie mit ein wenig Rosen-Wasser fein klein / thue es in eine Schüssel / gieß noch mehr Rosen-Wasser daran / daß es zimlich darnach riechet / alsdann nimm zwey Hand voll Semmel-Mehl / und ein halb Viertel-Maaß Oblaten-Mehl / nimm das Weisse von 20. Eyern / rühre es wohl unter einander / thue auch 1. Pfund schönen weissen Zucker daran / bestreiche mit Schmaltz eine Kupfferne Form / thue den Teig darein / streiche es aber fein glat / laß es fein gemach backen / streue Zucker und Zimmet eben darauf / drucke auch eine Model wie du wilt darüber.

Item: Nimm fünfftehalb Pfund abgezogene Mandeln / laß sie über Nacht im kalten Wasser stehen / des Morgens stoß sie mit ein wenig Rosen-Wasser / wie bräuchlich / dann thue sie in eine Kupfferne Schüssel / hernach nimm von 60. Eyern das Weisse / klopffe es wohl in einen Hafen / thue 2. Pfund Zucker / und 6. Loth Weitzen-Mehl darzu / rühre es allemach unter die Mandeln / dann rühre weiter auch ein Viertel-Pfund Reiß-mehl darunter: Wann es noch wohl dicke ist / so giesse ein wenig Rosen-Wasser und

Mu-

Muſcaten-Blumen daran / beſtreiche den Torten-Form mit Butter / mache ein Teiglein mit Eyer-Dottern / walgere ihn zu einen Blatz / thue ſolchen in den Hafen / backe ihn. Wann dieſes geſchehen / ſo nimm ein Eyer-Weiß / klopffe es wohl / thue Zucker und Roſen-Waſſer daran / gieſſe den Spiegel auf den Torten.

Mandiocca, vide *Jucca*.

Mangas, ein alſo genannter Oſt-Indianiſcher Baum / deſſen Frucht wie eine groſſe Pfirſche ausſiehet / doch glatter und länger von Schaalen iſt. Sie hat einen ſehr lieblichen Geſchmack / beſſer als die Pfirſchen in Europa, und iſt eine nächſt der Ananaſſen gute / zum Theil auch nützliche Frucht. Ehe ſie ihre gäntzliche Maturität erlanget / gebrauchen ſie die Holländer / klein geſchnitten von ihrem Kerne oder Steinen / an die Fiſche zu kochen / weil ſie etwas Wein-ſäuerlich ſeyn ; So ſeynd ſie auch gut in Potagien oder Indianiſche Puſpas zu gebrauchen / mit Reiß und Zucker gemenget. Die grüne Mangas leget man auch in Saltz und Eßig / wie unſere Gurcken / aber klein geſchnitten / und machet Aſchar davon; Als Welſche Nüſſe mit Gewürtz und Syrup eingemacht / ſind ſie gleichfals delicat zu eſſen. Wenn ſie reiff worden / welches im Monaht Martio geſchiehet / dauren ſie bis in Auguſtum; Roh und gekocht kan man ſie auch wie Pflaumen eſſen / imgleichen allerhand Conſerven davon machen. Sie ſind von unterſchiedlichen Sorten ; Doch ſind dieſe / ſo die Maleyer *Manga Clapa* und *Manga Totol* nennen / die beſten.

Mangas Tagas, iſt gleichfals eine auf Java Major wohl-geachtete und gute Frucht zu eſſen. Sie wächſet / wie die Mangas, auf hohen Bäumen ; Ihre Blätter ſind ſpitzig / wie Caſtanien-Blätter. Die Früchte wachſen Trauben-weiſe / doch jede mit einem abſonderlichen Stiele / faſt als Granat-Aepffel / braun von Schaalen und oben ſchwartzer Blühten / inwendig haben ſie Kerne / um welche eine Purpur-farbige weiſſe Schaale ſitzet / welche wohl und angenehm zu eſſen iſt.

Manna, das Himmel-Brod / welches GOtt denen Iſraeliten 40. Jahr lang in der Wüſten täglich vom Himmel regnen laſſen / wie im 2ten Buch Moſis am 16. Capitel am 14. Vers zu leſen (daher auch eine jede vortrefliche und ſüſſe Speiſe Poetiſcher Weiſe noch Manna genennet wird) ſoll der Jüdiſchen Rabbinen närriſchen Meynung nach / ſo offt es vom Himmel gefallen / ſo hoch auf einander gelegen haben / daß es alle Könige vom Auf- und Niedergang haben ſehen können / welches ſie thörichter Weiſe aus dem 23. Pſalm. am 5. Vers : Du bereiteſt vor mir einen Tiſch gegen meine Feinde / zu beweiſen gedencken.

Es ſollen auch / wie ſie ferner fabüli-

ren/ mit dem Manna herrliche Edelgeſteine herunter gefallen ſeyn/ welches ſie ſpitzfündiger Weiſe aus denen Worten Exodi am 36. v. 3. (Sie brachten alle Morgen freywillige Gabe zu ihm) zu behaupten gedencken.

Ferner ſchreiben ſie in ihren Talmud: Ein jeder Iſraelit/ der Manna gegeſſen/ habe ſich einen Geſchmack dabey einbilden können/ und auch würcklich ſo befunden/ den er nur ſelbſt gewolt/ wohin ſie die Worte aus dem 5. Buch Moſis am 2. Cap. am 7. Vers ziehen: Vierzig Jahr iſt der HErr dein GOtt bey dir geweſen/ und hat dir kein Ding gemangelt; Was bedeut das/ kein Ding? fragen ſie/ dieſes/ wann einer Luſt hatte etwas zu eſſen/ und ſprach mit ſeinem Munde: Wann ich doch einen fetten Vogel zu eſſen hätte/ ſo hatte er alſobald in ſeinen Mund den Geſchmack eines fetten Vogels. Du muſt wiſſen/ daß dem alſo ſey/ ſprechen ſie weiter/ dann alſo hat Ezechiel am 16. Capitel am 19. Vers geſprochen: Meine Speiſe/ die ich dir gab/ Semmel und Oehl und Honig gab ich dir zu eſſen.

Es ſollen auch die Iſraeliten in denen 40. Jahren/ in welchen ſie Manna gegeſſen/ keinen Stuhl-Gang (mit Ehren zu melden) gehabt haben; Dann alſo ſchreibet Rabbi Bechai in ſeiner Auslegung über die fünf Bücher Moſis: Sie aſſen lechem abbirim, Brod der Mächtigen oder Engel-Brod; Welches die Rabbinen auslegen/ daß es ſey in die Glieder verſchlungen worden/ und 248. Glieder des menſchlichen Leibes durchgedrungen/ daſelbſt ſey es zu lauter Fleiſch worden/ daß ſie keines Stuhl-Gangs nöthig gehabt.

Ferner ſollen auch aus dem Manna, welches nicht aufgeſammlet worden/ wann es die Hitze der Sonnen zerſchmoltzen/ Bäche und Flüſſe entſtanden ſeyn/ von welchen die reine Thiere und das Vieh getruncken/ welches hernach die Iſraeliter durch Jagen gefangen/ und an dieſer Thiere Fleiſch noch den Geſchmack des Manna ſpühren können. So auch andere Völcker als das Iſraelitiſche Volck von dieſen Bächen getruncken/ ſoll ihnen das Waſſer bitter/ wie Wermuth/ denen Juden aber ſüß/ wie Honig/ geſchmecket haben; Dahero ſagt die Schrifft: Das Manna wäre ihnen geweſen/ wie Coriander-Saamen und Honig-Kuchen.

Das Mehl zu dieſem Manna ſollen die Engel auf Mühlen/ die in dem Firmament geſtanden/ gemahlen haben/ welches ſie aus denen Worten des 78. Pſalms v. 23. und 24. beweiſen wollen: Und er gebot den Wolcken droben/ und thät die Thür des Himmels auf/ und ließ das Manna auf ſie regnen/ zu eſſen/ und gab ihnen Himmels-Brod.

Manna, was wir heut zu Tage nennen/ vide Schwaden.

Marcipan, Martius Panis, wird

wird von ſüſſen Mandeln/ Haſel-Nüſſen/ Piſtacien/ bittern Mandeln/ Apricoſen / Pferſich-Kernen und andern Sachen gemacht.

Will man ſie trefflich gut machen/ ſo nimmt man ein Pfund Mandeln/ dieſe ſchälet man in warmen Waſſer/ und wirfft ſie nach der Hand/ wie man ſie entſchälet hat/ in kaltes; Dann dieſes hilfft viel zu ihrer Weiſſe. Hernach nehmet ihr ſie wieder heraus/ und trocknet ſie zwiſchen reinen Tüchern ab; Thut ſie alsdann in einen Marmorſteinern Mörſer/ und ſtoſſet ſie ſo lange/ bis man nichts Mandel-gleiches mehr daran erkennen kan. In ſolchem Stoſſen befeuchtet ihr ſie mit Orangen-Blüht/ oder aufrichtigem Roſen-Waſſer/ welches von aller ſeiner Feuchtigkeit entweder durch Deſtilliren gereiniget/ oder aber lange Zeit ſtille geſtanden. Dann es ſetzet ſich auf dem Flaſchen-Grunde eine Materie, welche leimig und dick iſt. Und damit nichts von ſolcher darzu komme/ ſo ſeyhet ihr ſolch Waſſer durch ein leinen Tüchlein. Daß man aber dieſe wohlriechende Waſſer darzu thut / geſchicht nicht ſo ſehr des Geruchs halber/ als zu verhindern / daß die Mandeln im Stoſſen kein Oehl von ſich geben; Dann von ſolchem Oehle würde der Marcipan unangenehm werden: Hiezu menget ihr ferner ein Pfund kleingeſtoſſenen und durchgeſiebeten Zucker/ eben als zu denen Muſcadins oder Biſem-Kuchen/ und machet es von ſolcher Feſtigkeit / als ein dicker Brey. Dieſen Teig zwinget ihr durch ein haaren Sieb oder Tuch/ damit die Stücklein Mandeln/ wann noch etliche darin ſeyn möchten / können wieder geſtoſſen werden/ und alſo der Marcipan nichts unangenehmes an ſich habe. Ferner thu ihr ſolchen Teig in eine Pfanne/ und ſiedet ihn auf einem gelinden Feuer / eben wie den Teig der trockenen Früchte; Das iſt/ ſo lange/ bis der Teig ſich von der Pfanne giebet. Unterdeſſen rühret ihr ihn fleißig um / daß er nicht anbrenne; Ehe ihr ihn aber vom Feuer nehmet / ſo ſchmecket ihn zuvor/ ob er auch gahr genug ſey. Wann er nun genug geſotten oder gekocht / ſo gieſſet ihn in weiſſe ſteinerne / und mit Zucker beſtreuete Geſchirre / damit er ſich nicht anſetze / und wann er faſt kalt iſt/ legt ihr ihn auf den Tiſch / und bearbeitet ihn mit dem Roll-Holtze / wie andern Teig. Hiervon bildet ihr groſſe runde Torten / oder kleine / die ihr mit einem runden Trinck-Glaſe abdrucket/ und laſt den Teig ſo dicke / als ihr die Torten haben wollet; Hiervon macht ihr auch vier-kantige/ längliche/ Hertzen/ Drey-Angel/ und was ihr für Figuren ſonſt haben wollet; Die Ecken beknipffet ihr / und macht einen gemeinen Zieraht herum. Wann ſie nun gebildet ſind / ſo ſchiebet ihr ſie in einen mittelmäßig warmen Ofen / bis ſie an ihren Ecken eine etwas braunliche Farbe bekommen; Hernach nehmet ſie wieder heraus / und laſt ſie erkalten; Alsdann

Block, in Architecture, a piece of Stone, Timber, or other Matter, that has four unequal Sides, and is longer than it is broad. Blocks are used in Buildings, to support Pillars, Statues, Busts, Vases, &c. and sometimes to adorn Gates, Doors, Windows, &c. Blocks are also used in Gardens, to support Vases, Statues, &c. and sometimes to serve as Seats.

Block, in Mechanics, a Piece of Wood, Stone

Reiche eine fette Subſtantz in denen Höhlen der Knochen / umſchloſſen mit einem dünnen Pergament-Häutlein. Ihre Farbe in denen groſſen Röhren iſt röthlich / in denen kleinen weißlich / in denen Schwamigten Knochen aber weich und safftig; man genieſſet deſſen als des zärteſten und ſubtileſten Fettes in denen Speiſen / und wiſſen es ſonderlich die Köche / als ein ſtattliches Ingrediens, unter ihre Torten und Paſteten zu gebrauchen. Die groſſen Marck-Knochen vom Rind-Fleiſch geben nicht allein eine ſchmackſame Brühe / ſondern werden auch zur Tafel gebracht / das darinn befindliche Marck auf einen höltzernen Teller entweder ausgeſtoſſen / oder mit einem ſilbernen Inſtrumentgen (Marck-Zieher / Frantzöſiſch *Tire Mouelle* genannt) ausgezogen / auf braun geröſtet Brod geſtrichen / und geſchwind / ehe es kalt wird oder geſtehet / aufgegeſſen.

Marck-Torten zu machen / vide **Torten.**

Marckt / Forum, Fr. *Marché*, heiſt der öffentliche Platz in einer Stadt / auf welchen allerhand Victualien zu kauff gebracht werden; Dann daß auch die Handlung ſelbſt / und das Kauffen und Verkauffen ein Marckt oder Meß genennet werde / ſolches iſt aus unſerer **Beſchreibung der Meſſen und Jahr-Märckte** zu erſehen. Den Victualien-Marckt dieſes Orts allein zu betrachten / ſo kommt er meiſten theils nach derſelben Arten in Benennung / als daß er der Vieh- Ochſen- oder **Kälber-Marckt** / (nachdem nemlich dieſes Schlacht-Vieh daſelbſt zu Marckte getrieben / und feil geſtellet wird) genennet wird; Alſo hatten auch die Römer ihr Forum Boarium, wo die Ochſen aus allen Enden Italiens herzugetrieben / zu kauff kahmen; Und in groſſen Städten Teutſchlandes wird Jährlich vor und nach Michaelis, als gegen welche Zeit jeder Bürger ſeine Küche zu beſchlachten ſuchet / ein groſſer Vieh- und Ochſen-Marckt gehalten / davon unter dem Worte **Schlachten** ein mehres zu leſen iſt.

Nach dieſem hat man den **Kräuter-Marckt** / forum olitorium, auf auf welchen die Gärtner ihre Garten-Früchte zu kauff bringen / und iſt ſich nicht genug über die Güte GOttes zu verwundern / wie jeder Monath ſeine eigene Gaben und Früchte gebe; Alſo / daß der Menſch / der ſonſt mit denen halsſtarrigen Iſraeliten / wann er immer von einerley eſſen ſolte / ſagen möchte / (**mir eckelt vor dieſer Speiſe**/) Monathlich ſo wohl Sommers als Winters ſeine Abwechſelung haben kan; Wobey dann nicht umhin zu gehen / die Faulheit einiger Nationen, Städte und Provintzien / welche auſſer den ordinaire Schlentrian / den ſie in ihrer Garten-Arbeit halten / wenig auf beſſere Nutzung ihres Grund und Bodens / als ſie von Alters her gewohnet geweſen / achten / ſondern es müſſen

müſſen offt fremde Leute / die arbeitſahmer und klüger als ſie ſeyn / kommen / und ihnen wie ein wohl-beſtellter Garten zu nutzen / ein ungebrauchtes Feld aber zum Garten zu machen ſey / anweiſen. Wie wir davon in unſern Teutſchland mehr als zu viel Exempla haben.

Drittens hat man den **Brodt-Marckt** / auf welchen allerley Brodt zu kauff gebracht / und an etlichen Orten gewiſſe Marckt-Täge in der Wochen / denen fremden Beckern vom Lande erlaubet wird / Brodt in die Stadt zu bringen / damit nemlich die Städte-Beckers die Armuth nicht überſetzen / und ſo zu reden / einen Daumen auf dem Auge haben mögen / das Brodt nicht nach ihren Belieben (abſonderlich bey faſt durchgehends negligirter Policey) kleiner zu backen / als es der Marckt-gängliche Korn-Preiß mit ſich bringen kan.

Der **Fiſch-Marckt** machet den vierdten conſiderablen Marckt in einer Stadt / abſonderlich wann dieſelbe beydes friſche Rivier, als See-Fiſche haben kan.

Fünfftens hat man die **Korn-** und **Holtz-Kohlen-** und **Turff-Märckte** / auf welchen ſolche bey gantzen Fudern zu kauff gebracht / und mehrentheils ſo rangiret werden / daß die Bauren die zu Marckte kommen / von dar aus leichtlich nach der Bürger Häuſer fahren können.

Der ſo genannte **Naſch-Marckt** begreifft 6tens in ſich allerhand Arten von delicaten Victualien, als Reb- und Feld-Hüner / Tauben / Calecuten / Capaunen und zahme Hüner / und nachdem es in der Jahrs-Zeit iſt / Grammets-Vögel / Lerchen und Schnepfen / Haaſen / Caninichen / Reh und Hirſche / Eyer / Butter / Schmaltz / allerhand Käſe / neue Früchte / auserleſenes Obſt / und was dergleichen mehr iſt: In Summa, bey Friedens-Zeiten / und wo die Policey wohl beſtellet iſt / lachet alles dem Menſchen an / was zu ſeiner Nahrung von dem allweiſen Schöpffer beſtimmet iſt; Alſo / daß ein Chriſtliches Gemüthe / welches GOtt vor ſeine Wohlthaten dancket / billich bey Erblickung deſſen allen ſagen muß / daß GOtt das Jahr mit ſeinen Gut kröne / und ſeine Fußſtapffen von Fett trieffen. Solche groſſe Städte haben auch den Vortheil vor kleinen / daß alles nach ihnen zu / zu Marckte geſchleppet wird / weil nemlich das Geld mehr in groſſen / ſonderlich Hoffhaltungs- und Handels-Städten / als in kleinen rouliret; Dabey dann die Einwohner den Vortheil haben / daß ſie täglich nach den Marckt ſchicken / und nach ihren Belieben viel oder wenig einkauffen können / und begreiffet es gewißlich kaum der zehende Theil der Menſchen / ſo lange ſie einen wohl-beſpickten Marckt vor die Thüre haben / was ſolches für eine Gnade GOttes / und vor ein Kleinod zur Erhaltung der Geſundheit ſey; Dann

aber

aber wird man es erſt gewahr / wann Mißwachs und theure Zeit / Peſt / Krieges-Gefahr und dergleichen einfallen / daß man nicht einmahl vor Geld mehr auf dem Marckte was bekommen kan. Dahero dann manche vom Feinde blocquirt gehaltene Stadt ſich blos aus Mangel von Erfriſchung hat ergeben müſſen / weil ihre Einwohner und Guarniſon an Scharbock / Gicht / Durchlauff und andern dergleichen Gebrechen kranck darnieder gelegen. Wohl-beſtellte und frequentirte Märckte bringen auch denen umliegenden Dörffern groſſen Nutzen / indem ſie ihre Waaren in der Stadt gleich zu Gelde zu machen / und hernach ihre Contributiones ſo viel beſſer herzunehmen wiſſen. Siehet man auch die Thore und Land-Straſſen / ſonderlich aber in See-Städten die Häven / an / was vor Menge Victualien / an Butter / Käſe / Geträyde / friſchen und geſaltzenen Fleiſch und Fiſchen von allen Orten und Enden nach einer groſſen Stadt bey Wagens und Schiffladungen voll zugeſchleppet werden / ſo iſt ſich billich darüber zu verwundern / und nechſt dem göttlichen Segen die edle Friedens-Zeit / voraus aber das Commercium zu preiſen / als welches aus der Fremde mit ſo vielerhand Waaren die Küchen und Keller verſehen muß / welche ſonſt guten theils leer ſeyn würden / wann nicht die ausländiſche Zufuhr auch das beſte mit dabey thäte.

Es hat aber in einer jeden wohl-policirten Stadt auch ein jeder Marckt ſeine gewiſſe Ordnungen / nach welchen ſich die darauf Kauffende und Verkauffende zu richten haben / als daß die Vor- oder Aufkäuffers nicht eher als bis gegen Mittage / oder wann ein zu ſolchem Ende aufgeſtecktes Zeichen eingenommen worden / von denen Bauersleuten kauffen dörffen / ſondern denen Bürgern und Einwohnern / die nur zur Proviſion ihrer Haußhaltungen kauffen / den Marckt allein laſſen müſſen / damit ſolcher geſtalt alles ſchädliche Propolium verhindert werde. Zweytens ſo findet ſich auch gemeiniglich nicht weit von öffentlichen Marckt-Plätzen / die Rahts-Waage / in welchen von beeydigten Leuten dasjenige was auf dem Marckte gekauffet worden / gegen Erlegung eines geringen Waag-Geldes / wann der Käuffer etwan an des Verkäuffers Gewichte zweiffeln ſolte / kan gewogen / item auch mit des Rahts-Scheffel (was meſſende Waaren ſeyn) gemeſſen werden. Drittens ſo werden ſtinckende faule Fiſche / ungeſundes Fleiſch / ſchädliche und die Rothe-Ruhr verurſachende Früchte nicht darauf gelitten / ſondern ſo gleich von darzu beſtellten Marckt-Vögten / die man an etlichen Orten auch Marck-Rabens zu nennen pfleget / weggenommen / und entweder zum Profit der Armen confiſciret / oder gar ins Waſſer geworffen. Vierdtens ſo ſetzet auch eine wohl-

conſtituirte Policey die Precia Rerum, daß der Verkäuffer nicht ſo hoch als er will / ſeine Waare halten darff / ſondern ſich in der Billichkeit muß finden laſſen. Fünfftens ſo wird auch durch die Patrouille, oder nicht weit davon entfernte Soldaten / Wacht / alle Unordnung / Streit / Zänckerey und Schlägerey / Beutel-Schneiden und dergleichen Bübereyen mehr / (welche ſonſt / wo ein Confluxus vieler Menſchen iſt / gar häuffig vorzufallen pfleget) verhindert; wie dann die öffentliche Marckt-Plätze ohnedem privilegirte Oerter ſeyn / auf welchen bey Verluſt der Hand / oder welches beſſer / bey einer zimlichen Geld-Straffe / bey Begüterten / bey Armen und Liederlichen aber / bey Gefängnis / Hals-Eiſen und Pranger-Straffe keine Schlägerey darff angefangen werden / und was etwan der löblichen Marckt-Ordnungen und Geſetze mehr ſeyn / die dem Publico zum beſten in groſſen Städten publiciret werden / darunter wir auch rechnen möchten / daß jede Sorte von Victualien ſeinen eigenen Platz habe / und der Fiſch-Marckt beſonders / der Kräuter- und Obſt- der Vieh- und Naſch- Korn- und Holtz Marckt auch beſonders / jedoch alle ſo viel möglich beyſammen / und nicht weit von einander ſeyn. In den alten Rom waren des Cæſaris & Auguſti des Nervæ und Trajani Märckte berühmt / als welche insgeſamt auf denen ſchönſten Plätzen der Stadt angeleget waren / und ſonderlich des Trajani Marckt-Platz / den man forum Trajani & Ulpium nennete / rund herum bedecket / und auf hohen Seulen ruhende Gänge hatte / unter welchen Käuffer und Verkäuffer bey regnichten Wetter trucken ſitzen konten. Dergleichen ſtattliche Märckte hat gleichfals unſer Teutſchland in groſſen Uberfluß / und mag ſich ſonderlich der unvergleichliche Marckt-Platz zu Nürnberg / der Leipziger / Franckfurter / Dreßdniſche / Wiener / Prager / Berliner / und vieler anderer Reichs- und An-See-Städte ihrer wohl ſehen laſſen. Von dem Marckte hat ſeinen Nahmen das

Marckt-Geld / welches ein Hauß-Vater ſeiner Hauß-Frauen Wöchentlich oder täglich / dieſe wieder den Geſinde (an denen Orten / wo es nicht der Gebrauch iſt / daß die Frauens ſelber zu Marckte gehen) täglich giebet / um dafür was des Tages über in die Haußhaltung nöthig iſt / von Marckte zu holen / da es dann gar viel auf getreue Geſinde ankommt / daß daſſelbe keine Neben-Pfenninge mache / und mehr als in der That geſchehen / ausgeben zu haben berechne / dann wann man die Uppigkeit vieler Dienſt-Mägde und Köchinnen anſiehet / die ſie in Kleidern / Spitzen und Leinen-Zeug treiben; Da ſie kaum 8. oder 10. Gulden oder Rthlr. des Jahrs Lohn haben / ſo kan es nicht fehlen / ſie müſſen nach dem gemeinem Sprichworte entweder huren oder ſteh-

ſtehlen. Nun iſt das auch eine ſonderbahre Art des Diebſtahls / wann man der Herrſchafft 10. Groſchen ausgegeben zu haben anrechnet / da es nur 7. oder 8. geweſen / das übrige aber in ſeinen Beutel ſtecket ; Doch wir wollen dieſes / und ſonderlich quod non remittatur peccatum niſi reſtituatur ablatum denen Herrn Predigern und Beicht-Vätern weiter zu ahnden überlaſſen / und in Betrachtung des Marckt-Geldes ferner ſagen / daß ein Hauß-Vater / der in Bürgerlicher Nahrung ſitzet / und allerhand Glücks-Zufällen unterworffen iſt / behutſahm damit gehen / und nicht bey Händen voll ſeiner Frauen / wann ſie nicht der Häußlichkeit gewohnet / ſolches zuſtecken / ſondern ſelber ein wachend Auge auf die Haußhaltung mit haben müſſe / abſonderlich wenn bey dem Schluß des Jahrs der Bilantz gezogen wird / die Ausgaben die Einnahme übertreffen / dann wie das Frauen-Volck gemeiniglich ſehr neugierig und lüſtern / dabey nicht gern die Geringſten gegen andern ſeyn / ſondern daß ſie viel und das delicateſte vom Marckte nach Hauſe ſchleppen laſſen / wollen angeſehen ſeyn; Alſo iſt auch mancher Frau nichts zu theur / ſchmecket ihr auch nichts beſſer / als was noch theur und rar / und auf das höchſte muß bezahlet werden / welche Lüſternheit man denen Schwangern gar wohl pardonniren kan / aber daß andere Bürger-Weiber / die in ſolchen Stande nicht ſeyn / eine Gewohnheit daraus machen wollen / ungeachtet der Mann in ſeiner Nahrung mehr hinter- als vorwerts kömt / ſolches iſt unverantwortlich. Eine ſparſahme und kluge Hauß-Mutter brauchet der Marckt-Zeit mit Vernunfft / kauffet ein wenn die Saiſon und die rechte Zeit davon iſt / erwartet bis das Rare billiger Kauff werde / ſamlet bey Zeiten einen ſolchen Vorrath in ihre Speiß-Kammern / daß / weil ſie in Parteyen kauffet / ſie einen weit mercklichern Vortheil daran finde / als wann ſie bey Pfunden und eintzeln Stücken auf dem Marckte kauffen ſolte ; Sie forſchet auch heimlich auf den Einkauff / den ſie durch ihr Geſinde thun läſt / und bringet ſelbiges dadurch in die Furcht / daß ſie ſo leichtlich nicht von ihnen betrogen werde.

Marckt-Meiſter / Marckt-Voigt / iſt derjenige / der von den Stadt-Raht darzu geſetzet iſt / auf alle Marckt-Ordnungen / daß ſolche in Obſervantz bleiben / wohl Acht zu geben / die Stand-Gelder / wo es gebräuchlich iſt / einzufordern / jeder Waare ihren gebührenden Platz einzuräumen / alle Unordnungen zu verhüten / und was Kleinigkeiten betrifft / darinnen Richter und Schiedsmann zwiſchen Käuffern und Verkäuffern zu ſeyn / wann ſie ihn anders darum anlangen / und ſeine Entſcheidung haben wollen.

Margoſæ-Kraut / wird von denen

Bibliothek, neue, der deutschen Classiker. Mit Einleitungen und Anmerkungen. Herausgegeben von Dr. Karl Bartsch. 1. Bd. Walther von der Vogelweide. Mit Einleitung und Anmerkungen. Leipzig, Brockhaus. 1854. 8. 1 Thlr.

Bibliothek, neue, der deutschen Classiker. Mit Einleitungen und Anmerkungen. Herausgegeben von Dr. Karl Bartsch. 2. Bd. Hartmann von Aue. Mit Einleitung und Anmerkungen. Leipzig, Brockhaus. 1854. 8. 1 Thlr.

Bibliothek, neue, der deutschen Classiker. Mit Einleitungen und Anmerkungen. Herausgegeben von Dr. Karl Bartsch. 3. Bd. Wolfram von Eschenbach. Mit Einleitung und Anmerkungen. Leipzig, Brockhaus. 1854. 8. 1 Thlr.

Bibliothek, neue, der deutschen Classiker. Mit Einleitungen und Anmerkungen. Herausgegeben von Dr. Karl Bartsch. 4. Bd. Gottfried von Straßburg. Mit Einleitung und Anmerkungen. Leipzig, Brockhaus. 1854. 8. 1 Thlr.

Bibliothek, neue, der deutschen Classiker. Mit Einleitungen und Anmerkungen. Herausgegeben von Dr. Karl Bartsch. 5. Bd. Konrad von Würzburg. Mit Einleitung und Anmerkungen. Leipzig, Brockhaus. 1854. 8. 1 Thlr.

Bibliothek, neue, der deutschen Classiker. Mit Einleitungen und Anmerkungen. Herausgegeben von Dr. Karl Bartsch. 6. Bd. Heinrich von Veldeke. Mit Einleitung und Anmerkungen. Leipzig, Brockhaus. 1854. 8. 1 Thlr.

Bibliothek, neue, der deutschen Classiker. Mit Einleitungen und Anmerkungen. Herausgegeben von Dr. Karl Bartsch. 7. Bd. Ulrich von Lichtenstein. Mit Einleitung und Anmerkungen. Leipzig, Brockhaus. 1854. 8. 1 Thlr.

Bibliothek, neue, der deutschen Classiker. Mit Einleitungen und Anmerkungen. Herausgegeben von Dr. Karl Bartsch. 8. Bd. Ulrich von Zatzikhoven. Mit Einleitung und Anmerkungen. Leipzig, Brockhaus. 1854. 8. 1 Thlr.

Bibliothek, neue, der deutschen Classiker. Mit Einleitungen und Anmerkungen. Herausgegeben von Dr. Karl Bartsch. 9. Bd. Rudolf von Ems. Mit Einleitung und Anmerkungen. Leipzig, Brockhaus. 1854. 8. 1 Thlr.

Bibliothek, neue, der deutschen Classiker. Mit Einleitungen und Anmerkungen. Herausgegeben von Dr. Karl Bartsch. 10. Bd. Wernher der Gartenaere. Mit Einleitung und Anmerkungen. Leipzig, Brockhaus. 1854. 8. 1 Thlr.

Bibliothek, neue, der deutschen Classiker. Mit Einleitungen und Anmerkungen. Herausgegeben von Dr. Karl Bartsch. 11. Bd. Heinrich von Freiberg. Mit Einleitung und Anmerkungen. Leipzig, Brockhaus. 1854. 8. 1 Thlr.

Bibliothek, neue, der deutschen Classiker. Mit Einleitungen und Anmerkungen. Herausgegeben von Dr. Karl Bartsch. 12. Bd. Heinrich von Morungen. Mit Einleitung und Anmerkungen. Leipzig, Brockhaus. 1854. 8. 1 Thlr.

Bibliothek, neue, der deutschen Classiker. Mit Einleitungen und Anmerkungen. Herausgegeben von Dr. Karl Bartsch. 13. Bd. Reinmar der Alte. Mit Einleitung und Anmerkungen. Leipzig, Brockhaus. 1854. 8. 1 Thlr.

Bibliothek, neue, der deutschen Classiker. Mit Einleitungen und Anmerkungen. Herausgegeben von Dr. Karl Bartsch. 14. Bd. Hadamar von Laber. Mit Einleitung und Anmerkungen. Leipzig, Brockhaus. 1854. 8. 1 Thlr.

Bibliothek, neue, der deutschen Classiker. Mit Einleitungen und Anmerkungen. Herausgegeben von Dr. Karl Bartsch. 15. Bd. Neidhart von Reuenthal. Mit Einleitung und Anmerkungen. Leipzig, Brockhaus. 1854. 8. 1 Thlr.

Bibliothek, neue, der deutschen Classiker. Mit Einleitungen und Anmerkungen. Herausgegeben von Dr. Karl Bartsch. 16. Bd. Steinmar. Mit Einleitung und Anmerkungen. Leipzig, Brockhaus. 1854. 8. 1 Thlr.

Bibliothek, neue, der deutschen Classiker. Mit Einleitungen und Anmerkungen. Herausgegeben von Dr. Karl Bartsch. 17. Bd. Tannhäuser. Mit Einleitung und Anmerkungen. Leipzig, Brockhaus. 1854. 8. 1 Thlr.

Bibliothek, neue, der deutschen Classiker. Mit Einleitungen und Anmerkungen. Herausgegeben von Dr. Karl Bartsch. 18. Bd. Ulrich von Winterstetten. Mit Einleitung und Anmerkungen. Leipzig, Brockhaus. 1854. 8. 1 Thlr.

Bibliothek, neue, der deutschen Classiker. Mit Einleitungen und Anmerkungen. Herausgegeben von Dr. Karl Bartsch. 19. Bd. Wizlaw von Rügen. Mit Einleitung und Anmerkungen. Leipzig, Brockhaus. 1854. 8. 1 Thlr.

Bibliothek, neue, der deutschen Classiker. Mit Einleitungen und Anmerkungen. Herausgegeben von Dr. Karl Bartsch. 20. Bd. Der Marner. Mit Einleitung und Anmerkungen. Leipzig, Brockhaus. 1854. 8. 1 Thlr.

Der General-Auditeur hat von jeder Ahme Wein eine Maaß und etliche Groſchen / von jedweder Tonne Bier auch eine Maaſſe/ von den übrigen Victualien, als Brod/ Käſe/ Butter/ und dergleichen/ etliche Pfund/ und darnach der Waaren viel oder wenig ſind/ etliche Groſchen; So muß ihme auch ein billiges und gewöhnliches Stand-Geld gegeben werden.

Der General-Gewaltiger hat ſeine Gebühr ebenfals/ und auch etwas vom Stand-Gelde zu genieſſen. Vide per omnia Leonh. Fronsberg in ſeinem Krieges-Buche l. 3. fol. 56. & ſeqq. Uti etiam ubique in praxi obſervatur.

Der General-Auditeur hat Macht auf Maaß/ Ellen und Gewicht im Lager zu ſehen/ auch denen Victualien die Taxe zu ſetzen/ die Marquetender in Pflicht zu nehmen/ und ihnen nothwendige Ordre zu geben. Schwed. A. B. vom Ober-Gerichte Tit. 3. Art. 2.

Der General-Gewaltiger muß allen Fleiß anwenden / um zu erfahren/ an welchem Orte die Marquetender oder Proviant-Krämer die Victualien holen / und wie theuer ſie dieſelben einkauffen / damit ſie hernach vom General-Auditeur taxiret werden können/ d. l. Tit. 4. Art. 6.

Ferner muß der General-Gewaltiger/ nebſt denen Regiments-Provoſen dahin ſehen/ daß die Vivandiers tüchtige Waaren ins Läger bringen/ dieſelbe nicht verfälſchen/ vielweniger höher geben/ als ſie vom General-Auditeur taxiret worden/ d. l. Art. 7.

Alle Marquetenders müſſen beym General-Auditeur beeydiget werden / welcher unbeeydiget etwas verkauffet / dem werden alle ſeine Güter confiſciret/ d. l. Art. 10.

Kein Marquetender muß geſtohlen Gut kauffen/ oder ſonſt an ſich bringen und verhehlen / ſondern gehöriger Orten anmelden / oder er wird dem Diebe gleich geſtrafft/ d. l. Art. 12.

Wann zur Predigt umgeſchlagen/ oder der Zapfen-Streich geſchehen / ſo muß kein Marquetender oder andere mehr zapfen/ oder Gäſte ſetzen/ bey Poen der Confiſcation aller ihrer Waaren/ C. d. l. Art. 13. Kayſerlichen Articuls-Brief Art. 46. Däniſchen Art. Br. Art. 2. & 134. Brandenburgiſ. Art. B. Art. 7.

Die Taxa und der Preiß der Waaren muß vom General-Gewaltiger oder ſeinen Leuten öffentlich verkündiget und angeſchlagen/ oder ans Faß geſchrieben werden/ damit ſich keiner mit der Unwiſſenheit entſchuldigen könne/ Däniſ. A. B. Art. 135.

Es muß auch niemand einige Vivres, ehe ſolche ins Lager zum öffentlichen Kauff-Platz gebracht / und gehöriger maſſen taxiret worden / vor aufkauffen/ Holländiſ. A. B. Art. 20.

Keiner muß auch von der Soldateſque, ohne ſonderbaren Conſens des Generals, marquetendern, Holländ. A. B. Art. 79.

Alle Vivandiers müſſen denen Kriegs-Articuln, ſo auf ſie füglich applici̇ret werden können / unterworffen ſeyn / Holländ. A. B. Art. 80.

Wann ſie auch zu klagen haben / müſſen ſie es vor dem General-Auditeur anbringen / Schwediſ. A. B. Tit. 3. Art. 5.

Die Marquetender müſſen mit Quartier und Stallung vor ihre Pferde verſehen werden / haben aber ſonſt daraus nichtes als nur die bloſſe Lagerſtätt zu fodern. Vide Sr. Churfl. Durchl. zu Brandenburg Verordn. de Anno 1655. §. 8.

Denen Marquetendern muß vom General-Auditeur guter Schutz gehalten werden / damit ſie niemand beraube / beſtehle oder vergewaltige / oder ſonſt im geringſten beleidige / Holländ. A. B. Art. 25.

Kein Marquetender oder Vivandier muß eher von der Armée ſcheiden / bevor er ſeiner Pflicht erlaſſen worden.

Martins-Gans, vide Gänſe.

Martins-Mann / wird ein gewiſſer Bedienter der Stadt Lübeck genannt / und zwar daher / weil er jährlich auf St. Martini Abend ein Faß Rhein-Wein nach Schwerin / aus alter Gewohnheit und Verträgen / welche zwiſchen dem Hertzogen und der Stadt ſeyn / überbringet. Was eigentlich die Umſtände bey dieſer Ceremonie ſeyn / ſolches iſt ausführlich in dem Tractat Nachricht von der Stadt Lübeck p. m. 100. zu leſen.

Maaß im Eſſen und Trincken / Lateiniſch Temperantia, Mäßigkeit genannt / iſt eine Tugend / die GOtt und der ehrbaren Welt angenehm iſt. Hütet euch / ſpricht unſer Heyland / daß eure Hertzen nicht beſchweret werden mit Freſſen und Sauffen; Und unter denen Laſtern / welche den Verluſt der ewigen Seeligkeit zu wege bringen / iſt auch inſonderheit die Trunckenheit / und das übermäßige Schwelgen mit begriffen. Ein nüchterner und mäßiger Menſch kan auch um ſo viel beſſer wachen / daß der allgemeine Widerſacher des menſchlichen Geſchlechts / welcher wie ein brüllender Löw herumgehet / ihn nicht verſchlingen könne; Zu geſchweigen / wie ein Mäßiger auch viel geſchickter als ein Unmäßiger zum Gebet / und ſeinen Berufs-Geſchäfften iſt. Plenus venter non ſtudet libenter, ſagt man im Sprichwort; Und wann man einen Trunckenbold unter andern beſchreiben will / ſagt man auch: Daß er allen Witz und Verſtand verſauffe; Auſſer den groſſen Nutzen / welchen auch die Mäßigkeit der Geſundheit bringet / und das Leben verlängern kan / da ſich die Unmäßige vor der Zeit ins Grab bringen / und des Nachts auf ihrem Bette keuchen müſſen; So iſt es auch eine nützliche Tugend zur Menage, und daß man ſich und ſeine Familiam im Lande mit Ehren conſerviren / und nach vielem Banquetiren nicht endlich Banquerottiren / und zum Lande hin-

aus

aus lauffen dörffe. Endlich/ ſo haben wir Chriſten auch ſo viel tauſend ehrbare Heyden in der Mäßigkeit zu Vorgängern/ welchen bey weiten der heilige Wille GOttes nicht ſo als uns geoffenbahret geweſen/ ſondern/ was ſie gethan/ darzu ſeynd ſie aus einem bloſſen Natur und Tugend-Trieb angereitzet worden.

Maaß trockener und flüſſiger Dinge; Dieſe wohl zu wiſſen/ iſt allen denenjenigen/ die mit Küche und Keller umgehen/ ſehr nöthig/ es ſey/ daß ſie im Einkauff der Victualien, der ſo wohl in der Stadt/ als aus der Frembde geſchicht/ als auch im Gebrauch derſelben ſolcher Wiſſenſchafft bedürffen; Daher dann auch in allen wohl-policirten Städten der Magiſtrat Sorge trägt/ daß ein öffentliches Stadt- oder Raths-Waag-Haus ſey/ in welchem alle nach dem Gewichte verkauffte Victualien können gewogen/ und die meſſende nach des Raths-Scheffel gemeſſen werden. Zu flüßigen Waaren/ die in Tonnen und Fäſſern aufbehalten werden/ hat man die beeydigte Viſirer/ welche Pflicht-mäßig diejenigen/ die ihres Dienſts nöthig haben/ bedienen/ auch an etlichen Orten/ da die Tranck-Steuer/ Wein- oder Bier-Accis und Umgeld aufgebracht/ dem Accis- oder Umgelds-Ampt anſagen müſſen/ was an Getränck und wie viel eingekommen/ damit es die Eigenthümer darnach veraccifen können/ weil nun alle Dinge in Zahl/ Maaß und Gewicht beſtehen/ und ſolche von Anfang der Welt her ſecundum juſtitiam diſtributivam, nach dem natürlichen und Völcker- zuvorderſt aber Göttlichen Rechte angeführet und gewöhnlich geweſen/ wie wir dann im 3. Buch Moſis am 19. Cap. im 35. Vers leſen: Ihr ſolt nicht ungleich handeln mit der Ellen/ mit Gewicht/ mit Maaß/ v. 36. rechte Wage/ rechte Pfund/ rechte Scheffel/ rechte Kannen ſollen bey euch ſeyn/ im 5. B. Moſis am 25. Cap. im 13. Vers: Du ſolt nicht zweyerley Gewicht in deinen Sack groß und kleine haben/ v. 14. in deinem Hauſe ſoll nicht zweyerley Scheffel groß und kleiner ſeyn/ v. 15. du ſolt ein völlig und recht Gewicht und einen völligen und rechten Scheffel haben/ item in Sprüchen Salomonis am 11. Cap. Falſche Waage iſt dem HErrn ein Greuel/ aber ein völlig Gewicht iſt ſein Wohlgefallen/ und im 16ten am 11. Vers: Rechte Wage und Gewicht iſt vom HErrn/ und alle Pfund im Sack ſind ſeine Wercke/ item beym Propheten Micha am 6. Cap. Höret ihr Stämme/ was geprediget wird/ noch bleibet unrecht Gut in des Gottloſen Haus/ und der feindſelige geringe Epha; Darum will ich dich anfahen zu plagen/ du ſolt nicht genug zu eſſen haben/ und ſolt verſchmachten/ und was du erhaſcheſt/ ſoll doch nicht davon kommen/ item beym Matthæo am 7. Cap. am 2. Vers:

mit

Mit welcherley Maaß ihr messet / soll euch wieder gemessen werden; Als hat ein Oeconomus wohl zuzusehen / daß ihme allezeit rechte Maaß gegeben werde/und kan ich hierbey nicht genug verwundern/die Unverschämtheit etlicher Bier-Schencken / welche / da sie Obrigkeitliche Maaß und Ordnung/wie sie das Getränck verzapfen sollen/ dannoch ungescheut einen Unterschied zwischen klar Bier/und auf dem Schaumzapfen machen / und so sie jenes geben/ noch wohl einen Pfenning darüber haben wollen; Welche Bosheit einem vornehmen Magistrat einer gewissen grossen Residentz-Stadt bewogen/ein Patent affigiren zu lassen / daß in allen blechenen oder zinnern Bier-Maassen/ wo das Knöpflein der vollen Maaß ist/ oben darüber ein Loch seyn solte / aus welchem das klahre Bier / wann es so weit gezapfet worden / heraus lauffen/ und also augenscheinlich gesehen werden könte / daß nunmehro das Bier seine rechte Maaß habe.

Eine ausführliche Beschreibung aller so wohl alter als neuer Maassen trockner und flüßiger Dinge / vide in unsern nächst-künfftig zu erwartenden **Maaß- und Gewichts-***Dictionario*

Maslac, welches einige vor die *Datura* oder das **Toll-Kraut** halten wollen / weil diejenige / die es gebrauchen / gantz grimmig / toll und rasend darnach werden; Soll der Türcken/ wann sie in den Streit gehen / ihr gewöhnlichstes Mittel seyn / um sich behertzt und grimmig gegen ihre Feinde dadurch zu machen.

Maul / Os, Fr. *Bouche*, ist von denen vier-füßigen Thieren/sonderlich von denen Ochsen / ein ziemlich gutes Essen/ vor die / welche starcke Magens haben / und solches/mit Oel/ Eßig und Zwiebeln eingeschnitten / wohl vertragen können. Den Rüssel oder die Schnautze am Schwein hält Galenus besser als die Ohren/sintemahl derselben Knorpel ein kalt und hart-dauliches Wesen ist.

Maulbeern / Morum, Fr. *des Meures*, solcher seynd der Farb und auch der Qualität nach zweyerley Arten; Als: Morus fructu nigro, **schwartze Maulbeeren** / welche die besten und schmackhafftigsten; Und Morus alba vel candida, **weisse Maulbeeren**/ davon die Frucht weniger geachtet wird. Die Blätter aber sind die rechte Speise vor die Seiden-Würmer.

Das Temperament der Maulbeeren ändert sich nach ihrer Reiffung; Die unzeitigen / herben und zusammenziehende sind kalt und trucken bis im 3. Grad; Die nunmehro schon roth gefärbte und saur-süsse etwas weniger. Von denen aber / welche ihre schwartz-rothe Farbe und völlige Süßigkeit durch die Reiffung erlanget / saget Hippocrates lib. 2. de Diæt. Mora calc-

calefaciunt & humectant ; Die Maulbeeren wärmen und befeuchten.

Müſſen alſo die reiffen Maulbeeren mit dieſen Beding gegeſſen werden/ (1) vor andern Speiſen oder nüchtern/ (2) von denen / die einen hitzigen Magen und Leber haben / (3) nicht ſo fort / wann ſie bey heiſſen Sonnenſchein vom Baum gebrochen/ ſondern wann ſie vorher mit friſchen Waſſer/ oder im Keller abgekühlet worden; Sintemahl ſie alsdann den Leib weichen / zur Abkühlung dienen / mit ihrem ſucco vinoſo oder Wein-Safft / den Durſt ſtillen/ und den Harn fördern.

Die Maulbeeren zu condiren / ſo nimmt man ſie/ wann ſie halb roth und halb ſchwartz ſeyn/ und condirt ſie mit drey Viertel Zuckers zu einem Pfund Frucht ; Siedet ſie in einem Sod gahr wie die Kirſchen / und bewahret ſie hernach in Gläſern und Krügen. Man machet auch einen ſonderlichen Syrup davon / welcher den hitzigen Hälſen ſehr dienlich iſt/ und zwar wird er auf eben die Weiſe/ wie der Kirſch-Syrup zubereitet.

Mays, Mehiz, Türckiſcher Weitzen / oder vielmehr **Indianiſcher** / weil er nicht aus der Türckey/ ſondern aus dem Mitternächtigen Theil Americæ anfänglich in Europa gekommen/ und zwar allererſt nach Erfindung ſelbiger neuen Welt ; Daher die alten Scribenten deſſen keine Meldung thun. Die Indianer nennen ihn *Mehiz* oder *Mays*, daher der Nahme *Frumentum Indicum Mays* entſprungen.

Es iſt ein ſehr fruchtbar Gewächſe/ alſo daß in Indien aus einem Korn tauſend/ und drüber wachſen. Gleichwie auch der Reiß gleichſam ſeinen Sitz in dem Orientaliſchen Indien gehabt/ und von dannen beynahe in die gantze Welt fortgepflantzet worden; Alſo hat dieſer Weitze von Weſt-Indien aus / faſt in alle Welt ſich ausgebreitet.

Was ſein Temperament betrifft/ ſo iſt er beynahe in allen 4. Qualitäten mittelmäßig ; Daher kochen die Americaniſche Medici mit Waſſer eine Tiſane daraus für die Krancken. Es kan auch Brod daraus gebacken werden ; Aber wir brauchen es nur/ einen Brey mit Milch und Butter daraus zu kochen: Wiewol diß Gericht ſelten auf vornehme Taſeln kömmet / weil es zwar ſüßlich / aber nicht ohne zähe und ſtopfende Schleimigkeit iſt. Vide ein mehres unter dem Wort *Milhio*.

Meer-Eſel/ vide **Stock-Fiſch.**

Meer-Rettich/ vide **Rettich.**

Meeſch/ vide **Bier.**

Mehl/ Farina, Fr. *de la Farine*, ſolches iſt gemeiniglich dreyerley : Als eines ſo von Roggen gemahlen / insgemein zu dem ordinari Hauß-Brodt gebrauchet / und daher das **Back-Mehl** genennet wird : Das andere/ das **Weitzen-** oder **Rocken-Mehl**/

ſo man zu dem weiſſen Semmel-Brod/ allerley Back- und Koch-Werck gebrauchet: Und das dritte/ das **Krafft-Mehl**/ ſo gar nicht gemahlen wird/ und ſo wohl in der Küche zu allerhand Mueſſen/ als auch ſonſt zu mancherley Zucker-Werck dienet. Das **Korn-Mehl** läſſet man in der Mühl ein- oder andermahl durch grobe und zarte Beutel ablauffen/ nachdem man viele oder wenige Kleyen/ und zwar derſelben von einen Simmer/ welches an der Frucht 16. Metzen in Franckenlande beträget/ 4. 6. auch wohl 8. Metzen abzuſondern pfleget/ dann je mehr Kleye davon kommt/ je klärer und ſchöner wird das Mehl. Vide hiervon ein mehrers unter dem Worte **Brode**/ item unter **Weitzen**.

Es iſt aber vornemlich bey dem Mehl anzumercken/ daß ein Mehl von einem angelauffenen/ und nach Schimmel riechenden/ oder ſonſt auf der Zunge nicht allzuwohl geſchmackten Getrayde/ wie auch dasjenige/ ſo in naſſen Jahren gewachſen/ oder feucht gelegen/ ſich nicht ſo lange halt/ als das ſo in hitzigen und trockenen Jahren aufgeſchüttet worden; So geben auch beydes/ Rocken und Korn/ von ſchönen dichten vollkommenen und harten Körnern ein merckliches mehr an Mehl/ als diejenige/ ſo dieſe Vollkommenheit nicht haben.

Wie einige wollen/ ſoll das Mehl etliche Jahr gut bleiben/ wann es im Mertzen und **November**, und zwar die nächſte Tage nach dem Voll-Mond gemahlen wird; man ſoll es auch zuvor wohl abdorren/ oder zu ſolchem Ende auf einen reinen Bretter-Boden ausbreiten/ und öffters mit einer Schauffel umkehren/ ehe man es zu verwahren geſonnen/ dann ſonſten bekommet es einen unangenehmen Geſchmack. Solche Verwahrung geſchiehet am füglichſten in höltzern Küſten/ oder noch beſſer in Fäſſer eingeſchlagen/ und feſt auf einander eingeſtoſſen; doch müſſen ſo wohl dieſe als iene an einen trockenen Ort aufbehalten werden. Wo es ſich nicht ſchicken ſolte/ und daß etwan Würmer darinnen wüchſen/ (welches einige damit zu hintertreiben ſuchen/ wann ſie Saltz und Kümmel/ jedes gleichviel ſtoſſen/ ſolches mit Eyer-Weiß anfeuchten/ Kügelein daraus machen/ und hier und dar in das Mehl legen/) ſo könnte man wohl einen Haſel-Stock/ oder gar ein Stücklein von Kühn- oder pechichten Föhren-Holtz in das Mehl zu Vertreibung der Würmer ſtecken; Allein/ weil das Mehl dadurch einen widrigen Geſchmack an ſich ziehen würde/ ſo iſt das beſte/ daß man fleißig dazu ſehe/ und ſo man mercket/ daß Würmer ſich anmelden wollen/ daß man das Mehl in einer Reuter oder Siebe durch- und auf ein neues in die Fäſſer ſchlage. In Sommer bey groſſer Hitze ſetzet man auch wohl das Mehl in Keller/ oder an einen andern kalten Ort/ da es ſich dann trefflich wohl halten wird.

Das

Das **Krafft-Mehl** wird / wie ſchon erwehnet / gar nicht gemahlen / ſondern der Rocken gröblicht geſchroten / Waſſer aufgegoſſen / einige Tage lang darinnen geweichet / und öffters wohl umgerühret / ſo wird das Waſſer wie eine ſchöne Milch anzuſehen ſeyn; Dieſe gieſſet man auf eine dichte / über ein Sieb ausgebreitet Leinwand / ſo bleibet das Dicke nach abgeſeyheten Waſſer darauf liegen / ſo man ertrocknen läſſet; Und dieſes iſt ſo dann das **Krafft-** oder **Stärck-Mehl** / in denen Apothecken Amylum oder Amydum genannt / welches ſtarck zu Haar-Poudre verbrauchet wird.

Auſſer jetzt-beſagten Mehl-Sorten verſiehet man ſich zuweilen in einer Haußhaltung mit **Haber-Mehl** / welches viele vor geſund halten / und die daraus bereitete Haber-Mueſe und Haber-Suppen denen / ſo mit den Huſten oder Fieber / und andern dergleichen Zuſtände behafftet ſind / vorſetzen.

Als in dem 12ten Seculo die Chriſtliche Europæiſche Potentaten ein groſſes Krieges-Heer verſammlet hatten / um damit das Gelobte-Land wieder einzunehmen / mit ſolchem Heere auch glücklich bis Conſtantinopel gekommen waren / daſelbſt aber Mangel an Proviant zu haben begunten / handelte der Griechiſche Käyſer Emanuel, ungeachtet er auch ein Chriſt ſeyn wolte / ſo gottlos bey der Chriſtlichen Armade, daß er Kalck unter das Mehl mengen ließ / an welchen viel tauſend Chriſtliche Soldaten crepiren müſſen; man ſchloß ferner auf ſeinem Befehl / in allen Städten ſeines Gebiets die Pforten zu / und wolte denen Occidentaliſchen Chriſten / (weil ſich die Griechen beſorgten / ſie möchten durch Eroberung des Gelobten-Landes ihnen zu mächtig werden) keine Speiſen / auch nicht vor Geld abfolgen laſſen / und iſt in Summa kein Bubenſtücke / welches dieſer Griechiſche Käyſer nicht erſonnen / um das fremde Lager zu vertilgen.

Von einen zur Zeit der Theurung in dem Königreiche Böhmen in der Erde gefundenen groſſen Mehl-Bergwercke / vide unter dem Worte **Vorſorge GOttes.**

Die **Mühlen** betreffend / worauf das Korn zum Gebrauch gemahlen wird / ſeynd ſolche entweder Waſſer- Wind- Roß- oder Pferde- oder auch Hand-Mühlen / wie es eines jeden Orts ſeine Gelegenheit / Territorium, Vermögen und Jurisdiction erleiden will. Was das **Mahlen des Brodt-Korns auf ſolchen Mühlen** betrifft / iſt es gleich viel / ob es auf eine Waſſer- oder Wind-Mühle geſchehe / nur daß ihr euch eine ſolche erwählet / die fein geſchwinde mahlet / weil ſelbige Geſchwindigkeit das Korn beſſer zermalmet / ohne die Kleyen zu mahlen / welches bey der langſamen Mühlen nicht wohl geſchicht / und iſt eine ſolche Mühle (deſſen Steine erſt neulich geſchärffet / wann man nur erſt ein Viertel Korn hat durchlauffen laſſen) allezeit

geſchickter/ als einer der ſchon lange geſchärffet iſt. Wann ihr nun ſolche Bequemlichkeit habet / ſo mahlet auf einmahl ſo viel Korn / als ihr in einem Monath in euer Haushaltung vonnöthen habet; Dann ein alt gemahlen Mehl ſchaffet allezeit mehr Vortheil/ als ein friſches gemahlenes.

Wie es in denen Ophiriſchen Mühlen mit den Mahlen des Geträydes gehalten werde / davon giebet der Author der Beſchreibung dieſes Königreichs folgende Nachricht:

Nachdem vormahls die Müller durch allerhand ohnzehlbahre und ungewiſſenhaffte Griffe denen Mahl-gäſten einen Theil des Mehls entzogen/ oder auch das Geträyde ausgetauſchet/ und hiedurch der Armuth groſſen Schaden zugefüget / ſo müſſen um dergleichen Boßheiten zu verhüten / die Müller / ſo bald einiges Geträyde in die Mühle gebracht wird / daſſelbe in Beyſeyn des Mahl-Gaſtes ausſchütten und meſſen / hernach auch wie viel es im Gewichte betrage / wiegen / auch nachgehends die den Nahmen des Mahl-Gaſtes habende Säcke gleichfals auf die Waage legen / und in ein gewiſſes Mahl-Buch / wie viel Geträyde und Säcke / ein jeder abſonderlich gewogen / nebſt dem Tage des Einbringens eintragen / den Mahl-Gaſt aber gleichfals auf einen mit zu gebenden Zettul ſolches verzeichnen; Worauf denn der Müller ein Viertel vom Geträyde wiegen / daſſelbe ſofort im Beyſeyn des Mahl-Gaſtes auf eine Hand-Mühle oder ſo ein Gang von der groſſen Mühle hier auf ſelbige ſchütten/ wohl abmahlen / das Mehl und Kleyen davon abſonderlich wieder wägen/ und wie hoch ein jedwedes ſich betragen / ſo wohl in das Mahl-Buch als auch auf den Mahl-Zettul ſchreiben muß. Von dieſem Mehle wird die eine Helffte in einen Ledernen Beutel gethan / und mit des Müllers Pittſchafft verſiegelt/ dem Mahl-Gaſt mitgegeben / die andere Helffte aber vom Mahl-Gaſte mit ſeinem Siegel bedrucket / dem Müller überlaſſen.

Da aber unterſchiedenes Geträyde von einem Mahl-Gaſte in die Mühle gebracht wird / welches in der Güte nicht gleich/ auch ſich eines nicht ſo gut ausmahlen läſſet als das andere/ ſo muß von einem jedweden eine Probe gemahlen / und zu einer jeden ein abſonderlicher Beutel / welche numerirt ſeyn ſollen/ mitgegeben werden.

Wenn dieſes geſchehen / ſo lieget dem Müller ob/ das Geträyde nach der Ordnung / wie es eingebracht worden/ aufzuſchütten/ und gleichfals wohl auszumahlen; Jedoch mit dieſem Unterſcheid / daß in den groſſen Mühlen für die Armen / welche wenig auf einmahl in die Mühle zu bringen pflegen/ ein ſonderlicher Gang / und auch deshalben ein abſonderliches Mahl-Buch der Armen gehalten / und unter ihnen die Zeit des Einbringens in Acht genom-

nommen werde / auf daß nicht / wenn Arme und Reiche untereinander gemischet werden solten / der Arme / wenn er irgends nur einen Scheffel oder Viertel hat / auf die vor ihm eingezeichnete reiche Mahl-Gäste (deren [illegible] der etliche Malter haben könnte) nicht warten / und inzwischen Hunger leiden dürffte. Wenn nun ein Gast zu angesetzten Tag das Mehl abholen will / muß er so wohl den Zettul des Gewichts als auch die Probe des Mehls mit bringen / da denn Anfangs die Siegel / ob selbige unverletzet / besichtiget / hernach die Probe des Mehls gegen das andere abgemahlene Mehl gehalten wird / und solches genau mit einander übereinkommen muß. Hierauf werden die Säcke von neuen gewogen / alsdenn die Kleyen / und letztlich das Mehl / und müssen diese beyde mit denen / von dem zur Probe abgemahlete Viertel Kleyen und Mehl proportionirlich / ohne einigen Rückschlag übers ein treffen.

Um alle Müller Vortheile zu verhüten / wird dem Müller für das mahlen kein Mehl noch Kleyen (als ihnen sonst in andern Orten zugelassen) sondern so viel Geld gegeben / und dürffen die Müller ihren Mühl-Herren nicht die Metze / sondern das Geld dafür liefern. Wie denn auch den Müllern / auf daß sie keine Partiten mögen machen / oder verbergen können / bey Verlust des Handwercks verboten / mit Mehl / Graupen / Kleyen / Schweinen und andern Vieh zu handeln. Welcher Müller das Mehl und Kleyen am Gewichte nicht so hoch als die abgemahlen. Probe der Proportion nach zeiget / [illegible]en kan / der muß den Abgang fünffältig ersetzen / davon vier Theile dem Hospital oder denen Armen zukommen.

[illegible]llen das Mehl mit der Mehl-Probe nicht überein trifft / muß der Müller dergleichen wiederschaffen / und da befunden wird / daß keinen Mahl-Gast das Seinige abgehe / und daraus genugsam erhellet / daß der Müller anders zum Austauschen gekauffet / muß er dieses in das Hospital liefern.

Hat aber der Müller das Mehl durch Anfeuchten schwer gemachet / oder den Stein darunter gemahlen / oder sonst durch allerhand Diebes-Griffe dem Mehle das Gewichte geben wollen / so muß er dafür rein Mehl fünffältig geben / und da er nicht so viel / es in dem Zucht-Hause abarbeiten / und wird dem Mahl-Gast nur das ihm zukommende Mehl / das andere aber in das Hospital gegeben. Da er aber schon dreymahl deswegen bestraffet worden / wird er als ein unzubesserender Dieb / auf Zeit seines Lebens ins Zucht-Hauß gesperret / und muß daselbst für die Züchtlinge an der Tritt-Mühle arbeiten.

Gleiche Straffen werden auch denen zuerkannt / welche in der Mühle mit Auf- und Abtragen / und Auffschüten

ten zu thun haben / oder darinnen bedienet seyn / und dergleichen Boßheiten verüben.

Welcher Müller nicht alsobald andeutet / wenn der Stein sich abmahlet / der muß auf seine Unkosten andere Steine verschaffen ; Wenn aber der Mühl-Herr auf sein Andeuten nicht neue Steine einschaffet / lieget dem Müller ob / den Mahl-Gästen das Abmahlen des Steines anzumelden / und zu zeigen : Thut er dieses nicht / so muß er für das mit dem Steine gemischte Mehl / reines den Mahl-Gästen liefern ; Da er auch den Mahl-Gästen die Ordnung des Einbringens nicht beobachtet hat / muß er ihnen allen hierdurch verursachten Schaden gut machen.

Meise / Parus, Parix Ægithalus, Fr. *Mesange*, sind unterschiedliche Sorten ; Als : **Spiegel-Berg-** oder **Schwantz-**, **Pimpel-Kohl-** und **Hauben-Meißlein.** Alle insgesamt sind ein verdaulich gesund Essen ; Wiewohl sie mehr auf gemeine als vornehme Tafeln kommen.

Melde / Atriplex, Hortensis alba & rubra, **weisse und rothe Garten-Melde** / scheinet fast eine Art des Beiß-Kohls zu seyn ; Ihr Temperament ist kühlend im 1. und feucht im 2. Grad / welche Feuchtigkeit auch zugleich erweichend ist / sintemahl die Fleisch-Brühen / in welchen junge Melde gekochet worden / den Leib laxiren.

Wilde Melde ist zur Speise gantz undienlich / ja vielmehr der Gesundheit schädlich.

Melissen / Melissa hortensis, sive Melissophyllon. Nach dem Grichischen *Apiastrum*, oder **Bienen-Kraut** / weil es die Bienen sehr lieben. Galenus lib. 7. Simpl. schreibet wenig davon ; Ja vielleicht gar etwas irriges / indem er die Melisse geringer hält als das Marrubium, da doch keine Sorte vom Andorn bey uns zu finden / dem die Melisse weichen solte. Die Araber haben besser Känntniß von der Melisse gehabt / insonderheit Avicenna, welcher sie für hitzig und trucken im 2. Grad hält / und dabey sehr rühmet / daß sie eine sonderbahre Krafft das Hertze zu stärcken / den Geist zu erfreuen / und die Schwermüthigkeit zu vertreiben habe ; Wie solches aus ihrem Citronen-Geruch / den sie dem Wein geschwinde mittheilet / leicht abzunehmen ist. Selbiger Citronen-Geruch ist im Frühlinge / und ehe sie zur Blüte kömmet / am lieblichsten ; Nach der Blüte aber / und gegen dem Herbste wird er etwas widerlich. Auch ist die frische Melisse hierzu viel kräfftiger / dann die truckene / als in welcher das flüchtige Saltz noch verhanden / samt einer Feuchtigkeit / welche verursachet / daß die frische Melisse nicht im 2. wie Avicenna meynet / sondern nur im 1. Grad

Grad trucken zu halten. In der Küche hat ſie faſt keinen andern Nutzen/ als daß die zarten Blätter mit unter andere Saiat-Kräuter vermenget werden; Dem Getränckе aber giebet ſie beydes/ eine Anmuthigkeit und zugleich eine Blut-reinigende Krafft.

Melonen / Pepones, Melones, Fr. *des Melons*, ſeynd mancherley Arten; Als: (1) Nach ihrer Form/ länglichte / runde / platte / wie Aepfel oder Birn geſtalt. (2) Nach der Gröſſe/ gar groſſe / mittelmäßige und kleine. (3) Der Rinde nach / glatte / rauhe/ ſtreiffliche. (4) Der Farbe nach/ grüne / gelbe / Aſch-Farbe / bunte. (5) Dem Fleiſche nach/ weiſſe/ gelbe/ röthliche/ wie auch ſüſſe / wohl-riechende/ wäſſrige. (6) Der Jahrs-Zeit nach/ frühe oder ſpäte; Dem Vaterlande nach / Welſche/ Spaniſche/ Frantzöſiſche / Hungariſche / Moſcowitiſche/ welche letzten offt ſo groß wachſen / daß eine 18. Pfund gewogen/ der Geſchmack aber iſt ſchlecht.

Das Temperament der Melonen iſt kalt und feucht im 2. Grad / deswegen ihr Fleiſch für hitzige Magen und Lebern eine Kühlung und Durſt-ſtillung giebet/ auch den Urin mäßig befodert; Bey Phlegmatiſchen Naturen aber / da es nicht wohl verdauet wird / kan es Fieber und Bauchwehe verurſachen. Beſehet Dioſcoridem lib. II. c. 128.

Die Zeichen / daraus man eine vollkommene Melone erkennen kan / ſind dieſe: (1) muß ſie volle Nahrung gehabt haben / und an einer lebhafften/ ſtarcken Pflantze gewachſen ſeyn. (2) ſoll ſie zwar nicht unreiff / aber dennoch auch nicht überreiff ſeyn / oder einen kurtzen dicken Stiel haben. (3) muß ſie ſeyn ſchwer in der Hand. (4) nicht weich / ſondern härtlich im Drucken. (5) inwendig trucken und röthlich.

Die ſo beſchaffen / können ohne Zubereitung auf die Tafel geſtellet / und ihr Fleiſch mit Saltz oder Zucker/ nach eines jedweden Belieben / roh gegeſſen werden; Wiewohl / wann ſie an ſich gar ſüſſe ſind / das Tuncken in das Saltz / ſie angenehmer und geſunder als der Zucker machet; man ſchneidet ſie auch in Schnitten / und wendet ſie in klaren Nonnen-Teig um. Dieſer Teig wird von Weitzen-Mehl/ Eyern/ weichen Käſe / und andern ſolchen Ingredientien gemachet: Darnach prägelt man ſie in friſcher Butter oder Schmaltz; Wenn man ſie aus der Pfannen ziehet / ſtreuet man Saltz oder Zucker darüber/ wie es einer gerne mag. Oranges- und Citronen-Safft/ auch Verjus, oder zum wenigſten Wein-Eßig/ iſt die beſte Brühe zu allerhand Art von geprägelten Speiſen; man confituret ſelbige auch mit Zucker/ und trucknet ſie gleich wie andere Früchte / welche man in Schachteln bewahret.

Menſchen-Fleiſch und Freſſer/

deren

deren finden ſich unter denen Barbariſchen Americaniſchen Völckern/ ſonderlich in denen Caribiſchen Eylanden/ in Braſilien und den Antilles-Inſuln ſehr viel/ welche das Fleiſch ihrer im Kriege gefangenen Feinde/nachdem ſie ſolche zuvor wie das Schlacht-Vieh wohl gemäſtet/ vor ein ſonderbares Lecker-Bißlein halten/ bey welchem ſich Junge und Alte/ Mann und Weib ſonderlich luſtig machen/ und dabey mit allerhand Teufeliſchen Opfern/ Täntzen/und Barbariſcher Muſic, ihre eigene Tapferkeit loben/ welche ſie gegen die nunmehro ihnen zur Speiſe gewordene Feinde im Streit erwieſen hätten. Wann nun alles bis auf die Knochen rein abgenaget/ ſo werden ſolche endlich in einem Bündel zuſammen gebunden/ und vor ihren Hütten zum Triumph aufgehangen/ auch wol mit in den neuen Feld-Zug zur Aufmunterung ihrer Soldaten/ und zum Schröcken der Feinde/ genommen; Wiewol ſich vielmahls das Blatt zu verkehren pfleget/ daß die/ welche andere gefreſſen/ von der Gefreſſenen ihren Rach-begierigen Ländes-Leuten wieder gefangen/und gleichfals auf den Roſt geleget/ oder in Stücken zerhauen/ in einen Topf gekochet werden. Dieſes aber ſey von denen zu Menſchen-Fleiſch gewöhnten Barbaren geſagt.

Wie offtmahls der grauſame Hunger die Menſchen dahin bringe/ andere lebendige und todte Menſchen anzufallen/ und ſolche nicht einmahl gekocht oder gebraten/ ſondern rohe aufzufreſſen/ ſolches iſt unter dem Wort Hunger mit traurigen Exemplis bewieſen worden.

Zuweilen trägt es ſich auch zu/ iſt auch aus denen Geſchichten bekandt/ daß einige verteufelte Menſchen ſich unterſtanden/ nicht allein Hund und Katzen/ſondern gar Menſchen-Fleiſch/ um leidigen Gewinns halber/ auf vielerhand Art und Weiſe/ mehrentheils aber klein gehackt in Paſteten/zuzurichten/ und ſolches ihren Gäſten vorzuſetzen/ worüber aber/ wann es auskommt/ der Strick oder das Rad ihr Lohn iſt.

Viele Tyranniſche Rach-gierige und grauſame Unmenſchen vergreiffen ſich auch an Menſchen-Fleiſch/ nicht daß ſie ſolches/ als ihre gewöhnliche Speiſe/ wie die Cannibalen oder obige Americaniſche Völcker hielten/ ſondern damit ſie ſich dadurch an ihren Feinden/ oder denen/ die ſie beleydiget/ fein empfindlich rächen möchten. Alſo ließ der Aſtyages des Harpagi Sohn tödten/ in Stücken zerhauen/ und dem Vater zu eſſen vorſetzen/ aus Rache/ weil er/ der Harpagus, nicht den jungen Cyrum, wie ihme der Aſtyages befohlen/ umgebracht hatte.

Als einen grauſamen Menſchen-Freſſer ſtellen auch die Heyden den Thyeſtem vor. Dieſer/ als er mit ſeinem Bruder Atreo in ſteter Feindſchafft lebte/ wurde einsmahls von dem-

demſelben zu Gaſt gebeten / und ihme ſeine / des Thyeſti Kinder / die Atreus hatte ſchlachten und kochen laſſen / an ſtatt des Fleiſches vorgeſetzet; Als er ſich nun recht daran erſättiget hatte / brachte ihme Atreus der Kinder abgehauene Köpfe und Füſſe in einer Schüſſel / welches den Thyeſtem in eine ſolche Verzweifelung geſetzet / daß er nicht ehe geruhet / bis er ſeine Hände wieder in ſeines Bruders Blut gewaſchen. Von dieſem Thyeſte haben noch die Cœnæ Thyeſteæ, oder die abſcheuliche Mahlzeiten / auf welchen man Menſchen-Fleiſch friſt / ihre Benennung.

Als die Stadt Numantia in Spanien von denen Römern hart belägert war / und ihr nunmehro die Lebens-Mitteln zu mangeln begunten / verſchwuhren ſich die Bürger zuſammen / ſie wolten an keinen Vormittag etwas anders eſſen / als von der Römer Fleiſch / noch etwas anders trincken / als Römiſches Blut. Schröcklich war es zu ſehen / wie ſie hin und wieder auslieffen / und den Römern wie dem Wildprät nacheileten; Sie fraſſen derſelben Fleiſch mit ſolcher Begierde / als wären es lauter Kälber-Braten geweſen; Sie ſtreiffeten hin und wieder / und riſſen die Römer mitten von einander / wie die wilden Thiere; Sie fochten nicht wie Feinde / ſondern als verzweifelte und unſinnige Leute. Keinen Römer lieſſen ſie gefänglich angehmen / viel weniger begraben / ſondern ſo bald ſie einen erhaſcheten / theileten ſie denſelben in vier Theile / und wogen ihn in den Fleiſch-Bäncken / daß alſo ein todter Römer mehr galt / als ein Lebendiger.

Was oben von einigen gottloſen gewinnſüchtigen Leuten gemeldet worden / daß ſelbige Menſchen zu ſchlachten / und ihr Fleiſch in Paſteten einzufüllen pflegten / ſolches wird durch folgende Begebenheit beſtätiget: Doctor Waſſenaer von Amſterdam kam einsmahls mit dem Gahr-Koch oder Paſteten-Becker zu Heusden / Peter genannt / in einen Diſcurs von dem Geſchmack des Menſchen-Fleiſches; Da dann dieſer Peter rund heraus ſagte: Daß das Menſchen-Fleiſch ſo annehmlich an Geſchmack wäre / daß ſo es die Menſchen wüſten / ſie ſich einander ſelbſt auffreſſen würden. Nicht lange hernach kam es aus / daß dieſer Peter einen Mann von Delfft in ſeinem Hauſe die Kehle abgeſchnitten / das Eingeweide ins Waſſer geworffen / und von dem Fleiſch Paſteten gemachet / und zwar dieſes Handwerck viel Jahr getrieben hätte / weswegen er auch durch das Rad ſeinen gebührenden Lohn empfangen / vid. Waſſenaer part. 8. pag. 38.

Eine andere aber in beſſern Verſtand genommene Menſchen-Freſſerin war die Cariſche Königin Artemiſia (von welcher das Kraut Artemiſia oder Beyfuß noch ſeinen Nahmen hat) des Königs Mauſoli Gemahlin. Dieſe /

Mal. Mal. Mal.

Walcheren, a province of the Netherlands, consisting of the island of Walcheren, and the islands of Schouwen, Duiveland, Tholen, and Sud-Beveland, in the mouth of the Scheldt. It is bounded on the north by the mouth of the Maas, on the east by the province of South Holland, on the south by the province of North Brabant, and on the west by the province of Zealand. Its area is 290 square miles, and its population 120,000. The capital is Middelburg.

Walcheren, an island in the mouth of the Scheldt, in the province of Zealand, Netherlands, 10 miles long and 9 broad. Its area is 165 square miles, and its population 100,000. The capital is Middelburg. Flushing is the principal port. The island is low and flat, and is protected by dikes. It was taken by the English in 1809, but was soon abandoned.

Walcheren Expedition, a British military expedition to the island of Walcheren in 1809. It was undertaken to destroy the French fleet in the Scheldt and to capture Antwerp. The troops landed on the island and took Flushing, but the fever broke out among them and they were withdrawn without accomplishing their object.

Walcott, Charles Doolittle, an American geologist, born in New York, March 31, 1850. He was director of the United States Geological Survey from 1894 to 1907, and secretary of the Smithsonian Institution from 1907 to 1927. He published many papers on geology and paleontology.

Walcott, Mary Vaux, an American botanist, born in Philadelphia, Pennsylvania, in 1860. She married Charles Doolittle Walcott in 1892. She published many papers on botany, especially on the flora of the Rocky Mountains.

Waldeck, a former principality of Germany, now a province of Prussia. It is bounded on the north by the province of Westphalia, on the east by the province of Hesse-Nassau, on the south by the province of Hesse-Nassau, and on the west by the province of Westphalia. Its area is 433 square miles, and its population 57,000. The capital is Arolsen.

Waldeck, Johann Jakob, Count von, a Swiss adventurer, born in Switzerland in 1766. He was a soldier of fortune, and served in the armies of many countries. He died in 1841.

Waldeck-Pyrmont, a principality of Germany, now a province of Prussia. It is bounded on the north by the province of Westphalia, on the east by the province of Hesse-Nassau, on the south by the province of Hesse-Nassau, and on the west by the province of Westphalia. Its area is 433 square miles, and its population 57,000. The capital is Arolsen.

Waldemar, the name of four kings of Denmark. Waldemar I., the Great, reigned from 1157 to 1182. Waldemar II., the Victorious, reigned from 1202 to 1241. Waldemar III., Atterdag, reigned from 1340 to 1375. Waldemar IV., reigned from 1375 to 1387.

Waldemar, Prince, a Danish prince, born in 1858. He married Princess Marie of Orleans in 1885. He published many papers on archaeology

Meſſer-Schlucker / wie ein ſolcher zu Baſel geweſen / und was ihm endlich begegnet ſey / davon iſt allbereit unter dem Worte Einſchlucken Meldung geſchehen.

Ein anderer / wiewohl unvorſichtiger Meſſer-Schlucker fand ſich Anno 1635. in Preuſſen / in dem Dorffe Grünewalde / 7. Meile von Königsberg gelegen / nemlich ein junger Bauren-Knecht / Nahmens Andreas Groenheide / ſeines Alters im 22. Jahr. Dieſer / als er vom Magenweh angegriffen worden / und ſich deſſen durch Erbrechen zu entſchütten ſuchte / hierzu aber ſein gewöhnliches Eß-Meſſer etwas tieff in den Hals ſteckte / war ſo unglücklich / daß es von den Schlund ergriffen / und augenblicklich in den Magen gezogen wurde; man bemühete ſich zwar zweyer Tage aufs äuſerſte / daſſelbe wieder aus dem Halſe zu bekommen / man ſtellete ihm auf dem Kopf / man goſſe ihm Bier in den Hals / aber daſſelbe führete das Meſſer vollends in den Magen / und darauf fühlete der Patiente keine ſonderliche Schmertzen mehr / ſo / daß er wieder an ſeine gewöhnliche Arbeit gieng. Solcher geſtalt ging er etliche Wochen / bis ihm ſein Herr erlaubete / und riethe / daß er den 20. Junii nach Königsberg ſich begab / und mit denen Medicis conſulirete / welche am 23. dito dieſen Zufall vor heilbahr erklähreten / und ſich reſolvirten / die Cur nach den Hunds-Tagen anzufangen; Am 29. Junii gaben ſie ihm einen Löffel voll Baum- und Johannis-Kraut-Oehl in einer warmen Suppen ein / um die Schmertzen zu ſtillen / als welche bisher wieder zugenommen hatten / darauf begunte er am folgenden Tage das Meſſer zu fühlen / und thate ihm die lincke Seite weh / da er zuvor den Schmertzen in der rechten Seiten empfunden hatte, Alſo haben ihm die Medici hernach ein Magnetiſches Pflaſter auf den Magen geleget / und ſind endlich am 9. Julii, nachdem ſie den Patienten einen Balſam-Tranck / und eine Confortantz aus Carfunckeln und Roſen-Waſſer eingegeben / zu dem Wercke ſelber geſchritten.

Daniel Suabius, der Königliche Polniſche Lithotomus oder Bruch-Schneider / thate der lincken Seiten einen Schnitt in das Häutlein des Eingeweydes / Peritonæum genannt / bey 4. Zoll lang / und zwar an dem Orte / wo man eine kleine Geſchwulſt gemercket / bey welcher der Patiente alle Morgen einigen Schmertzen empfunden.

Hierauf gieng der Chirurgus weiter zu Werck / und nachdem er den Magen aufgeſuchet / ſchnitte er mit einer Scheer ein Loch darein / und ſuchte nach dem Meſſer; Wie er daſſelbe gefunden / löſete er das Häutlein des Magens / gerade über der Spitze des Meſſers mit einem Scheer-Meſſer gar ſanfft / faſſete den tödtlichen Splitter mit einen ſubtilen Zänglein / und zohe

alſo

Arm, Sir Walter, a wealthy merchant of Plymouth, who died in 1616, and left a large sum of money to found a free school and alms-houses in that town.

Arm, Sir William, a wealthy merchant of Plymouth, who died in 1637, and left a large sum of money to found a free school and alms-houses in that town.

Armada, a fleet of ships, a navy. The Spanish fleet which was sent against England in 1588 was called the Invincible Armada.

Armadillo, a genus of animals of the order Bruta, found in South America. The body is covered with a bony armour, and the animal can roll itself into a ball. The species are numerous.

Armagh, a county of Ireland, in the province of Ulster, bounded on the north by Tyrone, on the east by Down and Louth, on the south by Louth and Monaghan, and on the west by Monaghan and Tyrone. Area, 512 square miles. Population, 197,000. Armagh, the capital of the county, is a city and parliamentary borough, 36 miles south-west of Belfast, and 70 north-west of Dublin. Population, 13,000. It returns one member to parliament.

Armagnac, a district of France, in the department of Gers, formerly a county.

Armagnac, Bernard, Count of, a French nobleman, who was appointed constable of France in 1415, and was murdered by the populace of Paris in 1418.

Armagnac, John, Count of, a French nobleman, who was put to death by Louis XI. in 1477.

Armagnac, Jacques, Count of, a French nobleman, who was put to death by Louis XI. in 1477.

Armagnac, Charles, Count of, a French nobleman, who was put to death by Louis XI. in 1477.

Armagnac, Jean

gens / ſo der Soth genennet wird / behaffte / ſtarcken Meth vermeyden. Diejenigen / ſo ſich auf das Meth-Sieden verſtehen / halten mehr auf den Meth / ſo in den Hunds-Tagen geſotten wird / als auf denjenigen / welcher zu anderer Zeit geſotten worden / ſintemahl die Sonne allerdings mit ihrer Wirckung in allen kräfftiger iſt / als ſonſt die ſchlechte Elementariſche (ich geſchweige Küchen oder Stuben) Wärme.

Einen guten gemeinen Meth zu machen:

So nehmen die Meth-Sieder zu einem Theil Honig / achtmahl ſo viel lauter friſches Brunnen-Waſſer / ſetzen es in einen Kupffernen Keſſel über ein helles Feuer / laſſen es ſo lange ſieden / bis ſich etwas auswirfft / alsdann verſchäumen ſie es wohl. Will man das Getränck friſch hinweg trincken / ſo muß man es nicht ſo dicke einſieden laſſen. Will man es aber eine Zeitlang verwahren / ſo läſſet man den Meth ſo lange ſieden / bis er klebig wird / alsdann thut man ihn in ein Faß / welches auf zween Finger breit leer und ledig ſtehen muß / damit der Meth gähren gleich dem Moſt.

Dieſer gemeine Meth iſt für ſich ſelbſt allein ein guter geſunder Tranck / wer ihn aber will viel ſtärcker und gewürtzt haben / der mag Canehl oder Zimmet-Rinden / Muſcaten-Blumen und Nuß / Nägelein / Ingwer und Galgant / in ein Tüchlein vernehet / drein hängen / auch der Farbe halber etwas Saffran mit darzu thun / und alſo mit einander vergähren laſſen; Und wann der Meth alſo vergähret hat / ſoll er 3. Monath lang feſt verſpundet liegen bleiben / und darnach erſt getruncken werden. An etlichen Orten wird er auch in der zugeſpündeten Tonnen eine Zeitlang in die Erde vergraben / darinnen verläuret er den Geruch und Geſchmack des Honigs und Wachſes / und unterſtehet ſich hierdurch im Geſchmack dem Wein zu vergleichen. Dieſer Handgriff hat (der in der Erden geſchehenen Digeſtion halber) ſeine natürliche erhebliche Urſachen.

Einen andern / beſſern / und viel ſtärckern Meth zu machen / verfahren viele alſo:

Es wird des beſten Honigs 40. Pfund genommen / Regen-Brunnen- oder flieſſendes Waſſers / drittehalb hundert Pfund: Dieſe läſſet man mit einander in einer Kupffernen Brau-Pfanne aufſieden und kochen / bis ungefehr auf die Helffte / oder ein wenig darunter / und alsdann lau-warm werden; Darnach gieſſet man alles in ein Wein-Faß / das inwendig mit Sauer-Teig beſtrichen / oder aber man thut ungefehr ein Nöſſel ſauer Bier / oder ſo viel einem zur Gährung und Reinigung nöthig zu ſeyn bedüncket / darein. Etliche nehmen auch an ſtatt des ſauren Biers / Wein-Moſt / auf den vierten Theil / ſo viel als Meth ſeyn

mag / desgleichen ein gut paar Hand voll Holunder-Blüthe / oder schütten ein Wein-Römerlein voll Holunder-Safft darzu / und alsdann nehen sie in ein nach länglichter Gestalt formirtes Leinenes Säcklein folgende Gewürtze/und hengen solches in den Meth: Nemlich / Canehl oder Zimmet-Rinden vier Loth / Nägelein anderthalb Loth/Pfeffer / Jngwer und Paradieskörner / jegliches ein Loth / alles gröblich zerstossen; Lassen hierauf den Meth einen Winter über in einem warmen Keller wohl zugeschlagen liegen / im Sommer aber bey 6. Wochen an die Sonne legen / so verlieret sich der süsse Honig-Geschmack / und wird fast einem Weine gleich: man mag ihn alsdann in eine andere Tonne abzapffen / daß er klahr und lauter werde / und davon trincken / so hat man einen ausbündigen köstlichen und starcken Meth/daß sich über seine Güte nicht genugsam zu verwundern ist.

Mehrere verschiedene Gattungen von Meth/ deren Herr Elsholtz in seinen Diæteticon p. 302 & seqq. Meldung thut / seynd folgende.

1. Medo Helenites. Diesen bereiten die Preussen / Pohlen und Littauer mit Zusatz einiger Gewächse: Als z. E. (1) den **Aland-Meth** / wann sie dessen Wurtzeln in den siedenden Meth werffen/daraus dann ein heilsahm Getränck vor die Brust / und derselben Kranckheiten entstehet / angesehen / so wohl der Honig als Aland/ beyderseits Medicamenta Pectoralia sind.

2. Medo Zedoarites. Einen solchen Process halten sie auch mit der Wurtzel des Zedoars, daraus dann **Zitwer-Meth** wird/ welcher den Magen stärcket / den langwierigen Eckel für die Speise / wie auch die Blehungen vertreibet / und dem Gifft widerstehet.

3. Medo Caryophyllites. **Nägelein-Meth** dienet in kalten und feuchten Zufällen der inwendigen Glieder / die zur Dauung gehören. Wie imgleichen in kalten Zufällen der Nerven und Sehnen/ die nach dem Schlag oder Lahmung zu folgen pflegen.

4. Medo Aromatites. Dieser wird aus vielerley Gewürtze zugleich bereitet/und also für den köstlichsten gehalten. Dergleichen ist Meda Polonica, Moscovitica & Pannonica, des Matth. Lobelii, welche er also zu bereiten anweiset: Nehmet 20. Pfund guten Honig / Regen-Strom oder Brunnen-Wasser 120. Pfund / lasset es versieden und abschäumen / bis daß 80. Pfund übrig bleiben. Nachmahls/ wann es halb verkühlet/ so giesset es in ein Gefäß / und bringet es mit 12. Loth Sauer-Teig oder Bier-Berme / so viel du vonnöthen / in die Gure; Hänget auch zugleich ein Leinen Säcklein (in welchen Zimmet / Paradieskörner / Pfeffer / Jngwer / Nägelein/ alles gröblich zerstossen / jedes ein halb Loth / und Flieder-Blüthe eine Hand

voll

voll eingebunden) hinein / und laſſet es mit vergüren: Auch muß der neue Meth 6. Wochen liegen / bis er den widerlichen Honig-Schmack ablege / und einen Weinhafften annehme.

5. Medo Anglicanus, ſive Metegla. Eben dieſer Lobelius füget daſelbſt mit hinzu der Engeländer *Meteglin*, welchen Tranck er Theriacam alteram ſive liquidam Septentrionalium, **den andern / oder den flieſſenden Theriack, der Nordiſchen Völcker** nennet. Das Waſſer wird mit dem Honig faſt nach vorigem Maaß geſotten und verſchäumet; Hernach wirfft man beynahe 60. abgetrucknete Geſund-Kräuter hinein / und läſſet es zuſammen kochen / bis die Helffte / oder zuweilen nur ein dritten Theil übrig bleibet; Sintemahl durch das lange Kochen verſchwindet der Kraut-Schmack / und kommet hergegen ein dem Malvaſier gleichender hervor. Noch vielmehr aber / wann dieſer Meteglin 3. oder 4. Jahr alt worden.

6. Medo ex Rubo Idæo. Dieſen **Himbeer-Meth** bereitet man in Moſcau, und wird er von Adam. Olearío im 3. Buch ſeiner Perſianiſchen Reiſe / nicht allein wegen ſeines lieblichen Geruchs und angenehmen Geſchmacks ſehr gerühmet / ſondern auch mit folgenden Worten beſchrieben: Erſtlich thut man die reiffen Hindbeeren in ein Faß / und geuſt rein Waſſer darauf / läſſet es 1. oder 2. Toge ſtehen / bis der Geſchmack und die Farbe ſich aus den Hind-Beeren in das Waſſer gezogen. Solches Waſſer ziehen ſie von den Hind-Beeren ab / und rühren in daſſelbe reinen Honig / nemlich zu einer Kanne Honig / zwey oder 3. Kannen Waſſer / nachdem man es ſüß oder ſtarck haben will. Endlich wirfft man ein Schnittlein geröſte Semmel mit ein wenig Hefen oder Bier-Geſcht beſtrichen darein / und wenn es beginnet zu gähren / muß man das Brodt wieder herausnehmen / ſonſt bekommt der Meth den Geſchmack davon. Darnach läſſet man es 4. oder 5. Tage gähren. Etliche / wann ſie dem Meth einen Würtz-Schmack und Geruch geben wollen / ſo hangen ſie Nägelein / Cardamume und Zimmet in einem Tüchlein darein. Wann ſothaner Meth an einem warmen Orte ſtehet / wird er in 8. Tage nicht aufhören zu gähren / darum man das Faß / wann es ſeine gewiſſe Zeit zur Gähre überſtanden / in die Kühle rücken / und von den Hefen abziehen muß. Hinbey gedencket Olearius, daß dieſe Ruſſen eben auf ſolche Weiſe auch **Brom-Beer-** und **Kirſch-Meth** zurichten.

7. Medo ſeu Hydromel Spirituoſum. Dieſen **Malvaſier-Meth** beſchreibet Angelus Sala Sacchárol. part. 11. c. 7. und will / daß man ſoll nehmen 6. Kannen des beſten Honigs / und denſelben in 12. Kannen reines Waſſers zerlaſſen. Darnach meſſet mit einem Stäblein / wie hoch dieſer Li-

ſer darauf / daß es zuſammen 18. oder 20. Kannen giebet. Darnach laſſet es ein wenig aufſieden / nehmet den gröbeſten Schaum davon ab / und thut es vom Feuer / daß es kalt werde. Ferner clariret man es mit 8. oder 10. Eyerweiß / und handelt alſo damit / daß vorbemeldte Maaß des Liquoris völlig vorhanden ſey ; Alsdann thut es warm in einen höltzern Zober / und ſtellet es mit gnugſamen weiſſen Bier-Geſcht an einen warmen Ort / damit es ſtarck gähre / ſo wird man einen ſchönen kräfftigen und wohl-geſchmackten Tranck haben / welcher dem weiſſen Spaniſchen Baſtard ſehr gleichet.

Von dem Meth-Trincken fallen bey denen Herren Medicis unter andern folgende Fragen vor; Als:

1. **Ob der Meth truckne oder befeuchte?** R. Die Natur-Kündiger / und inſonderheit Plinius lib. 11. c. 12. halten dafür / daß der Honig zum Anfang der Morgen-Röthe aus der Lufft auf die Blätter und Blumen falle; Dahero auch die Poeten *Mel aëreum & roſcidum* nennen: Deswegen urtheilen einige / daß der Honig in ſeinem Temperament zwar warm / aber nicht trucken / ſondern nach Art der Lufft feuchte ſey. Dieſe Meynung hat aber ſchlechten Grund / ſintemahl die Bienen auch nach Mittage / da dieſe lufftige Feuchte von der Sonnen-Hitze ſchon verzehret / nichts deſto weniger Honig aus den Kräutern und Blumen ſaugen. Bleibet es alſo dabey / daß der Honig / und folglich auch der ſtarcke und volle Meth / wärme und truckne. Was aber den dünnen Meth belanget / da übertrifft die Feuchte des Waſſers / und zwar bisweilen in einem ſolchen Grad / daß auch Hippocrates de rat. vict. in acut. ſeinen Febricitanten zur Kühlung und Stillung des Durſts Mulſam dilutam ac tenuem verordnet.

2. **Woher der Meth ſeine Krafft bekomme?** R. Die erſte Urſach iſt die Fürtrefflichkeit des Honigs / als wornach ſich die Gütigkeit des Meth ſehr richtet. Die andere rühret her von der Menge des Honigs / als deſſen Vielheit den Meth verſtärcket. Drittens die Art zu brauen / daran ein merckliches gelegen / ſintemahl / ob man gleich aus einerley Honig und Waſſer / auch in einem Hauſe Meth bereitet / ſo träget es ſich dennoch bisweilen zu / daß ein Unterſcheid zwiſchen dem einen und dem andern geſpühret wird. Wann aber dieſe Urſachen alle zuſammen kommen / ſo entſtehet daraus ein köſtlicher erwärmender und wohl-nährender Meth; Im Fall etwas daran mangelt / ſo wird er geringer. Was den Geruch und Geſchmack betrifft / da findet es ſich / ſonderlich bey dem einfachen Meth / daß er den Eigenſchafften der Gewächſe / aus welchen die Bienen den Honig geſogen / folge; Alſo rühmet Columella lib. 9. c. 4. den Thymian vor allen / und bezeuget / daß man deſſelben

ben Geruch und Geſchmack in dem daraus geſammleten Honig ſpühren könne: Wie es dann die Erfahrung auch bey dem lehret / welcher aus denen Blumen des Heyde-Krauts geſogen wird. Auch die Farbe kömmet zum Theil vom Honig / nachdem ſelbiger weißlich oder ſehr gelb / zum Theil vom Kochen / ſintemahl der rohe oder nur wenig gekochte Meth behält des Honigs Farbe; Je mehr er aber gekochet wird / je dunckler er ſich färbet.

3. **Wem der Meth dienlich oder ſchädlich ſey?** R. Mulſa cruda, wird ohne Kochen zubereitet / dergleichen Hippocrates Sect. 5. Aph. 41. ad explorandam imprægnationem mulierum brauchet; Dieſer **rohe Meth** machet Blehungen und Reiſſen / löſet aber endlich den Leib unterwerts / und iſt alſo mehr vor eine Artzeney / als für ein Getränck zu halten. Mulſa cocta ſimplex, **der abgekochte einfache Meth** folget den Eigenſchafften des Honigs; Kan alſo abſpühlen / den Leib lindern / der Bruſt wohl thun / nähren und erwärmen. Dienet derowegen ſelbiger / wie auch Mulſa cocta compoſita, **der gewürtzte Meth** / für kalte Complexionen, für betagte Leute / und in langwierigen Kranckheiten der Nerven und des Haupts / da nemlich der Wein nicht zuläßig; Hingegen junge / hitzige und Gall-reiche ſollen dergleichen ſtarcken Tranck / weil er wegen ſeiner Süſſe bey ihnen leicht zur Galle wird / meyden / oder doch gantz dünne trincken.

4. **Wie man den Meth gebrauchen ſoll?** R. Erſtlich ſoll man ſich befleißigen / eine gute Gattung deſſelben zu erlangen / und entweder aus Pohlen oder Preuſſen ſelbige verſchreiben / oder ſelbſt bereiten laſſen; ſintemahl die gemeine Methe / welche aus unreinen Honig / oder allein aus dem Honig-Raß / nachdem der Seim heraus gepreſſet / gekochet worden / ſind hochbraun von Farben / brandentzend von Geſchmack / und dienen nur vor die Bauren. Darnach muß man einen herrlichen Meth nicht ſo trincken / daß man ſatt / oder gar truncken davon werde / ſondern nur etwas weniges / ſonderlich des Morgens nüchtern / davon koſten; In Anſehung / daß es kein tägliches Getränck / ſondern ein Potus medicatus iſt / der beydes wohl oder auch übel gebrauchet werden kan. Jedoch bedarf es bey vielen Leuten keiner ſonderbahren Abmahnung.

Meuſer / vide Döbel.

Mexicaniſche Früchte und Speiſen; Von ſolchen ſchreibet Thomas Gage in ſeiner Reiſe-Beſchreibung nach Neu-Spanien im 22. Capitel: Daß faſt durch gantz America, ſonderlich aber um Mexico herum / eine gewiſſe Frucht / *Nuchtli* genannt / ſehr bekandt ſey / die auch ſelbſt in Neu-Spanien / am häuffigſten aber

zu

zu Mexico gefunden werde. Sie gleichet ſich einer Feigen/ iſt auch/ wie dieſe/ inwendig voller Körner / doch ſind ſie viel gröſſer/ als die in denen Feigen/ und hat Körnlein wie die Würtz-Negelein. iſt von unterſchiedenen Farben; Denn die eine Art iſt auswendig grüne / und inwendig Fleiſch-Farbe / hat auch einen ſehr guten Geſchmack. Man findet auch gelbe und ſprencklichte / doch ſind die weiſſen die allerbeſten.

Es läſſet ſich dieſe Frucht lange Zeit aufbehalten / und giebet eine treffliche Erquickung ; Dannenhero ſie auch Sommers-Zeit ſehr geachtet wird. Ein Theil derſelben ſchmecken wie Birnen/ die andern wie Weinbeeren; Sie wird von denen Spaniern weit höher geachtet / als von denen Indianern. Je mehr die Erde / darauf ſie wächſet/ bearbeitet wird/ je beſſern Geſchmack überkommt ſie.

Man findet auch eine Gattung von dieſer Frucht/ welche inwendig roth iſt; Sie wird aber gegen die andern nicht ſonderlich geachtet / ob ſie gleich auch nicht einen böſen Geſchmack hat. Die Urſache aber iſt/ weil ſie nicht allein den Mund und die Zunge deſſen / der ſie iſſet/ ſondern auch den Urin als ein Blut färbet.

Als erſtlich die Spanier in Indien kamen / wurden ihrer viele / als ſie von dieſer Frucht geſſen hatten / über dieſen gefärbeten Urin höchſt-beſtürtzt / und wuſten nicht wie ihnen wiederfuhr; Indem ſie nicht anders meyneten / als daß ihr gantzes Geblüt durch den Urin wegginge. Ja/ ſelbſt einige Medici unter ihnen waren dieſer Meynung/ und ordneten dannenhero Blut-ſtillende Artzneyen / allen denen/ ſo ſie darüber zu Rathe zogen / weil ihnen die Urſache dieſer Röthe unbekandt war. Dieſe Frucht hat eine dicke mit ſubtilen Stacheln beſetzte Haut ; Die aber/ wann ſie bis auf die Körner aufgeſpalten wird/ leichtlich mit denen Fingern gantz abgezogen / und hernach das Fleiſch davon gegeſſen werden kan.

Die Spanier bedienen ſich dieſer Frucht / wenn ſie denen Fremdlingen einen Poſſen reiſſen wollen ; Dann ſie nehmen derſelben ein halb Dutzend/ und reiben ein Teller-Tuch damit/ daß die kleinen faſt unſichtbaren Stacheln darinnen bleiben. Wann dann einer/ der davon nichts weiß / ſich damit den Mund wiſchet/ hencken ſich dieſe Stacheln an die Lippen an / und ziehen ſie dergeſtalt zuſammen/ daß es ſcheinet/ als ob ſie zuſammen genehet wären/ und man ſchwerlich reden kan/ bis endlich durch vieles Reiben und Waſchen ſie nach und nach wieder abgewiſchet werden.

Sie haben auch eine andere Frucht/ die zweymahl ſo groß iſt als eine Winter-Birne/ die ſie *Croiſſant blanc manger* nennen / weil ſie faſt einen Geſchmack hat/ wie ein weiß Gerichte/ welches ſie aus der Bruſt eines Capaunen mit Milch-Rohm/ Reiß/ Zucker und Roſen-Waſſer machen.

Diese Frucht schmecket so süsse als ein Honig / und wird im Munde zu einen überaus angenehmen Safft. Inwendig ist sie voller schwartzer Steine / oder sehr bitterer Nüßlein / so nicht beysammen in einem Klumpen sind / sondern durch besondere Schaalen von einander abgesondert stehen / so daß / wenn man diese Frucht mitten von einander schneidet / sie wie ein Schach-Bret aussiehet; Man isset oder sauget davon das Weisse / und wirfft die Kerne weg.

Ich muß aber auch nicht der Frucht vergessen / die sie *Pinar* oder **Fichten-Aepfel** nennen / welche zwar nicht diejenigen sind / die auf denen Fichten-Bäumen wachsen / sondern eine Frucht / so auf einer Stauden gleich einer Artischocken wächset / und stachlichte Blätter hat wie die Disteln. Wann diese Frucht vollkommen zeitig ist / ist sie so groß wie eine Melone, und so wohl in- als auswendig gelbe: Sie ist auswendig mit einer schuppigen Haut überzogen / und inwendig voller Safft / welcher so vortrefflich kühlet / daß er höchst schädlich ist / wenn man zu viel davon genieſſet. Es ist eben diejenige Frucht / die man itziger Zeit in denen Antilles-Insuln / in Brasilien, auf der Africanischen Küste / in Ost-Indien / und sonst fast überall / wo sie gefunden wird / *Ananas* nennet.

Wenn man diese Frucht essen will / schneidet man sie in Schnittlein / und lässet sie eine halbe Stunde lang mit Saltz im Wasser liegen / ihre erkältende Art und Rohigkeit zu corrigiren; Alsdenn legt man sie wieder in frisches Wasser / und isset sie. Doch ist die beste Weise sie zu bereiten / daß sie mit Zucker eingemachet werde; Wie sie denn die beste Confitur giebet / so in diesem Lande angetroffen wird.

Man hat auch Wein-Trauben allhier / wiewol kein Wein gepresset wird; Wie nicht weniger Aepfel / Birnen / Quitten / Pfersing / Morellen / Granat-Aepfel / Melonen / Feigen / Nüsse / Castanien / Pomerantzen / süsse und saure Citronen / und die meisten Europæischen Früchte / ausser sehr vielen andern / die uns Europæern gantz unbekandt seyn.

Der vortreffliche Baum / den sie *Metl* nennen / wächset um Mexico besser als sonst irgend an einem andern Orte; man pflantzet und pfleget ihn / wie man mit den Wein-Stöcken in Europa zu thun pfleget.

Er hat fast viertzigerley Gattungen von Blättern / die jede ihren besondern Nutzen haben; Dann / wann sie noch jung und zart sind / werden sie eingemachet. Man machet Papier / Gespinnste / Mäntel / Decken / Schuhe / Gürtel und Stricke daraus. Es wächset auf diesen Blättern eine Art kleiner Stacheln / welche so spitzig und so starck sind / daß man Holtz damit sägen kan.

Aus der Wurtzel dieses Baumes rinnet ein Safft wie ein Syrup / welcher

cher durch Kochen zu Zucker wird; man kan auch Eßig und Wein daraus machen / wie denn die Jndianer sich öffters an demselbigen voll trincken. Die gebrennete Rinde heilet allerley Schäden und Wunden / und das Gummi, so aus den Aesten des Baumes schwitzet / ist eine vortreffliche Artzney wider den Gifft.

Mit kurtzem / es mangelt zu Mexico nichts von allem dem / was eine Stadt glückselig machen kan; Und wann diejenigen Scribenten, die das Königreich Granada in Spanien / die Lombardie, und das Florentiner-Land in Jtalien mit ihrem Lobe zu einem irrdischen Paradieß machen wollen / diese neue Welt / und in selbiger die Stadt Mexico gesehen hätten / würden sie alsobald freywillig dieser für jenen den Vorzug lassen.

Meyer / Blitum album majus, ein ungeschmackes Kohl-Kraut / weswegen es auch nur dem gemeinen und Bauren-Volck überlassen wird; Wie dann auch daher die alten Comici einen dummen und abgeschmacken Kerl *Blitcum* genannt haben.

Meyer / Villicus, und Meyerin / Villica, seynd auf denen Meyereyen bestellte Leute / welche auf die Vieh-Zucht daselbst Acht geben / das Geflügel / Rind- und Schaaf-Vieh wohl futtern / vor deren Zuzucht und Conservation Sorge tragen / die davon kommende Nutzung dem Herrn der Meyerey wohl berechnen / und seinen Vortheil / so viel ihnen möglich / in allen Stücken besorgen / Schaden und Nachtheil hingegen abwenden müssen. Jn grossen Städten / wo grosse Haushaltungen zu führen / empfindet derjenige / der eine solche Meyerey nächst der Stadt hat / einen überaus grossen Nutzen davon / weil er solcher gestalt nicht alles auf den baaren Pfenning kauffen darff / und ist nur zu verwundern / daß dergleichen Meyereyen häuffiger anzulegen / und den Land-Bau besser zu excoliren / eine so grosse Nachläßigkeit hin und wieder verspühret werde.

Meyländische Kuchen zu machen: Hierzu nimmt man zu einem Spint des schönsten Mehls acht oder neun Pfund Butter / und dreyßig Eyer / von welchen ihr das Weisse wegthut; Dis alles nätzet man mit kalter Milch / und hanthieret es gantz wenig. Hernach dehnet es unter dem Roll-Holtze aus / und faltet den Teig wie eine Serviette, das ist / die beyde Ende einwerts eins an das ander / darnach wieder halb zusammen gelegt. Ferner rollet ihn wieder aus / und faltet ihn zu drey bis vier mahlen auf selbige Weise; Versuchet ihn dann / und legt davon in den Ofen. Jst er gar zu subtil, so faltet ihn noch zweymahl auf die erste Weise; Bildet davon die Kuchen / und backet sie gahr.

Milch und Milch-Speisen. Diese geben eine sehr gute Nahrung /

wann (1) der Magen ſie wohl verdauet. (2) Wann die Milch von geſunden/ und nicht preßhafften Vieh genommen. (3) Wann das Vieh/ und inſonderheit die Kühe/ als deren Milch wir ammeiſten gebrauchen/ nicht zu jung noch zu alt/ auch nicht läuffig ſeyn. (4) Wann ſie gute Weyde haben/ indem ſelbige der Milch einen guten Schmack giebet/ dahero die Bergweyde/ wo man ſie haben kan/ denen Thälern und Moräſten vorzuziehen; Es müſſen aber auch zu Hauſe die Kühe wohl gefuttert/ und mit einer Streue wohl verſehen werden. (5) Wann die Jahrs-Zeit wahr genommen wird/ weil der Frühling und Sommer kräfftigere Milch/ als der Herbſt und der Winter giebet: Auch (6) die Zeit der Geburt/ denn ſo fort/ nach derſelben iſt die Milch dünne und wäſſericht/ nach gerade aber verdickert ſie ſich; Derohalben diejenige Milch/ welche einen guten Geruch/ ſüſſen Geſchmack/ und eine mittelmäßige Conſiſtentz hat/ das iſt/ welche weder zu dicke/ noch zu dünne iſt/ und alſo nicht bald vom Nagel flieſſet/ weder zuviel Wadicke/ noch zu viel Käſichtes in ſich hält/ welche weiß oder vielmehr etwas geiblich von Farben iſt/ nicht aber grünliches noch blauliches an ſich hat/ ſo beſchaffen iſt/ daß ſie gute bäuffige/ und zimlich beſtändige Nahrung geben/ und dahero denen Hagern/ Abgezehrten und Hecticis eine geſchwinde Erquickung mittheilen/ und ſie mehr als einige andere Speiſe leibiger machen kan/ weil nemlich die Milch von der natürlichen Wärme/ durch mancherley Coctiones ſchon vorher ausgearbeitet/ und unſer Natur gantz familiar und bequem gemachet worden. Gleichwie aber die Milch leicht verdauet wird/ alſo verdirbet ſie hingegen in einem unreinen Leibe gar leichtlich; Findet ſie einen hitzigen Magen/ ſo wird ſie zu Galle/ erwecket einen Nidorem oder übelen Geſchmack/ und folglich Haupt-Pein; Dahero dienet ſelbige denen nicht/ die ein Fieber mit Haupt-Weh/ oder böſe Augen haben/ noch auch denen/ die der Stein-Kranckheit/ oder Verſtopffungen der Leber/ oder Blehungen in denen Hypochondriis unterworffen; Wie ſolches Hippocrates Sect. 5. Aph. 64. ausdrücklich erinnert. Findet ſie hergegen einen kalten Magen/ ſo wird ſie leicht ſauer/ und wann ſie/ welches noch ärger/ darinn gar käſet oder zuſammen läuffet/ ſo können zuweilen ſchwere/ ja tödtliche Zufälle darauf erfolgen; Wiewohl dieſe Coagulation mit Zuthun etwas Saltzes und Zuckers oder Honigs verhütet werden kan. Es wird aber die Milch niemahls ſicherer genoſſen/ als wann der Magen ledig iſt/ und thun diejenige recht/ welche nach genoſſener Milch/ ſich von andern Speiſen ſo lange enthalten/ bis die Milch verdauet. Sintemahl/ wofern man ſofort andere Speiſen darauffſetzet/ ſo kan es leicht geſchehen/ daß beydes die Milch und ſelbige

Spei-

Speiſe mit der Milch zuſammen verderben; Und dieweil auch die Erfahrung gelehret / daß das Wein-Trincken nach der Milch viel Ungelegenheit verurſachen kan / als iſt es rathſamer / daß man ſofort auf die Milch keinen Wein trincke. Uber dem ſtellet Galenus l. c. für / daß offtmahliges Milch-Eſſen / die Zähne zur Ausfreſſung / und das Zahn-Fleiſch zur Fäulniß diſponire; Warnet derowegen / daß man den Mund allemahl mit Wein ausſpühlen ſoll.

Belangend ferner die mancherley **Unterſcheide der Milch** / ſo findet man (1) Lac Crudum & Coctum. **Rohe Milch.** Dieſe iſt am geſundeſten / wann ſie bald nach dem Melcken ſo warm getruncken wird / anders machet ſie Blehungen; Die Abgekochte iſt nicht ſo blehafftig / weil aber durch das Kochen die Wadicke verzehret wird / ſo wird ſie dicker / und kan eher Verſtopffungen machen. (2) Lac caſeoſum, butyroſum, ſeroſum. **Käſe-reiche Milch** nähret ſehr / iſt aber nicht gar geſund / weil ſie den Leib anhält / dickes Geblüt zeuget / Verſtopffungen in der Leber und in dem Gekröſe verurſachet / und den Stein vermehret. **Butter-reiche Milch** iſt klebericht / machet Blehungen / und wird ſchwerlicher vertheilet / die aber viel Wadicke hat / nähret gar wenig; Hergegen verdünnert ſie die dicken Feuchtigkeiten / und gehet geſchwinde ab. (3) Lac Vaccinum, Ovillum, Caprillum. **Kuh-Milch** iſt dicker / fetter und nährhafftiger als Frauen-Milch / wird nicht allein heute zu Tage zu denen Milch-Curen in unterſchiedlichen Zufällen des Leibes für anderen erwählet / ſondern man ſiehet auch aus dem Plinio l. 25. c. 8. daß die Arcadier ſchon vor langen Zeiten die Kuh-Milch im Frühling als eine Artzeney genutzet / weil die Kühe alsdann allerhand gute friſche Kräuter freſſen. Arcades quidem, ſaget er daſelbſt / non medicaminibus utuntur, ſed lacte circa ver, quoniam tunc maxime ſuccis herbæ turgeant, medicenturque ubera paſcuis. Bibunt autem Vaccinum, quoniam boves omnivoræ fere ſunt in herbis. **Schaaff-Milch** ſoll nach dem Urtheil M. Varronis l. 2. c. 11. am ſtärckſten nähren / ſie iſt aber ohne Zweiffel geringer / machet auch leichter Verſtopffungen als die Kuh-Milch. **Ziegen-Milch** iſt etwas hitziger als die vorigen beyde / hat eine dünnere Subſtantz wegen der vielen Wadicke / giebet wenige Nahrung / paſſiret aber geſchwinde durch den Leib. **Eſels-Milch** iſt kälter als die andern alle / hat viel Wadicke / nähret wenig / verſtopfft auch wenig / ſpühlet aber ammeiſten / und zwar ohne Schärffe oder Beiſſen ab / daher ſelbige zuweilen in der Schwindſucht und zur Abkühlung / aber nicht anders als eine Artzeney gebrauchet wird. Plinius will l. 28. c. 9. mit Exempeln beweiſen / daß das Trincken dieſer Milch einige vom Po-

dagra befreyet habe. **Die Milch von Pferden / und Cameelen** iſt in Tartarien und bey denen Scythen, bey uns aber gar nicht gebräuchlich.

Die Zubereitung der Milch war bey den Alten mancherley / wie zum theil aus Galeni l. 3. Aliment. c. 15. erhellet / und hatte jede ihren eigenen Nahmen: Lac Ciſſile war die Wadicke von dem käſigen Theil / durch glühende Steinlein oder ſtählerne Kügelein abgeſondert / welche mit etwas Honig / den Leib abzuführen gebrauchet wurde. **Aphrogala**, war Milch zu Schaum geſchlagen / als eine Abkühlung des erhitzten Magens. **Oxygala**, ſaure Milch / in welcher nur das käſige Theil vorhanden. Dieſe iſt kalt / dick / ſafftig / und machet viel rohe Feuchtigkeit / deswegen ſuchet ſie Columella l. 12. c. 8. mit vielerley Zuthat zu verbeſſern / und Galenus handelt abſonderlich davon / l. c. 16. **Coloſtrum** iſt die erſte ſchwammige und dicke Milch / welche in den Brüſten oder Eutern ſtracks nach der Geburt ſich findet.

Je mehr Rohm die Milch ſetzet / je weniger ſie zum Käſen tüchtig iſt / je weniger Rohm hingegen / je beſſern Käſe ſie giebet. Gute Milch zu haben / muß man ſauber damit umgehen: man muß nemlich ſein Geſchirr / als Butter-Fäſſer / und was mehr darzu gehöret / klein und groß / wohl ausbrühen und reinlich halten: Auch müſſen diejenige / die damit umgehen / ſich der Reinlichkeit befleißigen / ſo wohl an ihrer Perſohn als in der Milch-Kammer / alles wohl ſaubern und waſchen / weil die Milch leichtlich den Geruch des Orts / wo ſie ſtehet / an ſich nimt. Vide hiervon ein mehres unter dem Worte **Butter**.

Milch-Rohm-Fülſel.

Schlaget in ein halb Maaß fein Mehl 4. Eyer / und vermenget ſie wohl mit dem Mehl; Thut hernach noch 4. Eyer hinzu / und vermenget ſie wohl. Setzet nach dieſem eine Maaß Milch auf das Feuer / und thut dieſes obige / wann die Milch zu kochen beginnet / allgemach hinein / rühret es wohl / damit es nicht verbrenne / und werffet hernach etwas friſche Butter und Saltz hinein / laſſet es faſt eine halbe Stunde kochen / und rühret es mit einem groſſen höltzernen Löffel ſtetig um / damit es nicht anbrenne. Wann es alſo gekochet / ſo laſſet es wohl erkalten / und traget es in den Keller / da es ſich dann zum wenigſten 6. Tage ohn Verderben halten wird. Wann ihr es nun gebrauchen wollet / ſo ſchneidet ein Stück von dieſem Kuchen / thut etwas Puder-Zucker darzu / und rühret es wohl mit einem höltzern Löffel / formet hernach einen Torten-Teigs-Boden / und laſſet zuvor die Lufft durchgehen. Zieret es darnach mit allerhand Bändern von ſelbigem / oder vom Blätter-Teige / und ſtreuet ein wenig Zucker darauf. Wann es nun gebacken / ſo ſtreuet noch mehr Zucker darauf / und betröpffelt es mit Roſen-Waſſer. In dieſen Boden

den könnet ihr auf einer Seiten Milch-Rohm-Fülſel / und auf der andern Seiten Käſe-Fülſel/allerhand condirte Früchte / Aepfel-Schnitte / und anders legen / würtzet es mit Zucker/Canehl / Citronen-Schaalen / und andern guten Sachen. Leget die Aepfel-Schnitte ordentlich auf einander / und bezuckert ſie / damit ſie wohl geſüſſet ſeyn. Ihr könnet auch ſolche Lagen durch die Bänder deſſelben Teigs / als gewiſſe Figuren abtheilen.

Eine gute Schnee-Milch oder Mueß zu machen:

So iſt vor allen zu mercken/ daß das Oberſte auf den Milch-Fäſſern/ wann die Milch ein wenig geſtanden/und der Rohm aufzuſteigen beginnet / das angenehmſte und geſundeſte von allen iſt. Wann nun ſolcher Rohm dick / und gantz aufgeſtiegen iſt / ſo ſchläget man ihn / und thut ihn auf ein Tuch / in einen kleinen Körbgen. Wann er nun durchgetropffet / ſo richtet man ihn in einer Schüſſel an.

Item: Nehmet 2. Nöſſel guten dicken Milch-Rohm / röſtet ein paar Semmeln / legets in einer Schüſſel/ ſtoſſet hierauf ein halb Viertel-Pfund geſchälte Mandeln/und leget es/nebenſt ſo viel kleinen Corinthen oder Weinbeerlein/ nachdem ihr ſolche zuvor wohl gewaſchen und ausgeleſen/ auf das alſo gebähete oder geröſtete Brod. Thut hierauf den Rohm in einen glaſurten Haven / und querlt ihn mit einen höltzernen Querl oder Löffel wohl durch/ ſo giebet es einen groſſen Geſt/ welcher vermehret wird/wann man von 2. oder 3. Eyern das Weiſſe mit darunter nimmt. Dieſen alſo aufſteigenden Geſt ſchöpffet man nach und nach mit einen Löffel auf das geröſtete Brodt/ bis ein hoher Schnee-Berg gleichſam daraus wird / ſetzet ſolchen hierauf in den Keller / und beſteckt ihn endlich/ wann man ihn zu Tiſche tragen will/ mit allerhand Blumen. Wer ein ſolches Schnee-Mueß ſüß verlanget/ kan etwas Zucker unter den Rohm mengen.

Ein ander gut Gerichte von Rohm zu machen:

So nimm weich-geſaltzen Käſe / eines Tages alt / treibe ſolchen durch ein haaren Siebe / und thue ſüſſen Rohm daran/ſchlage alles durcheinander/thue es hernach in eine Schüſſel / ſtreue Zucker darauf / und tropffele etliche Tropfelein wohl-riechendes Waſſer darüber.

Man ſiedet auch den Rohm / und thut geſchlagene Eyer-Dotter mit etwas Roſen- und Orangen-Blumen-Waſſer / wie auch Zucker / Muſcus und Ambra daran. Wollet ihr von geſtoſſenen Mandeln oder Piſtachen den Safft darein tropffen/wird es deſto beſſer ſchmecken.

Item: Koche einen Reiß in Milch/ treibe ihn durch einen Tuch/ mache ihn ſo dick du kanſt / mit Roſen-Waſſer: Nimm Mandeln / mehr als der Reiß geweſen/ treibe es mit geſottenem Waſſer

ſer oder Milch durch / mache es ein wenig dünner als den Reiß / darnach rühre es durcheinander / in der Dicke / wie ein zimlicher Strauben-Teig / zuckere es wohl / thue es in eine Schüſſel / ſteue es im Keller / und decke es zu / daß nichts darein falle / ſo wird ſie dicker; Letzlich beſtreue ſie mit Wein-Beer.

Milch zum Braten aufzuſetzen:

Nimm etliche Eyer / und ein halb Maaß guten Milch-Rohm / klopffe es wohl / thue einer Nuß groß Schmaltz in einer Pfannen / laß es zergehen / thue die Eyer und Milch darein / zuckere es / und ſaltze es ein wenig / thue eine Glut von Kohlen darunter und darüber / laß es braun werden / ſchlage es auf einen Teller / und ſetze es zum Gebraten.

Milch zu backen:

Schlage ein Eyer oder zehen aus / zerklopffs / und ſaltze ſie / ſetze eine Milch in einer Pfannen über. Wann ſie ſieden will / ſo gieß die Eyer in die Milch / rühre es gar gemach unter einander / ſo gerinnet es gern zuſammen / thue es in einen Seyher / laß verſeyhen / daß es wohl austrucknet; Darnach ſchneide es zu Stücken / lege es und kehre es in Mehl um / und backe es im Schmaltz.

Milch-Waſſer / vide *Lactuden.*

Milch von Fiſchen / was es ſey / vide Fiſche.

Milch auf Schweitzer-Art zuzurichten:

Nimm gute feine Milch / ſetze ſie auf ein klein Feuer / löſche glüende Kieſel-Steine darinnen ab / bis die Milch davon kraus und aufgekrumpffen wird / alsdann thue ſie in ein ſauber Geſchirr / laß es erkalten / ſo iſt ſie gut und geſund in Sommers-Zeit.

Milch-Torten zu machen:

Hierzu mache den Boden / daß der Rand nicht zu hoch ſey / ohngefehr wie man die Fladen machet: Folgender geſtalt nimm 4. Eyer / ſchlags in eine Schüſſel / klopffs wohl / rühre ein ſchön Mehl in die Eyer / bis es trucken wird / thue ein wenig Saffran darzu. Wann du es gemacht / ſo ſchlage 12. bis 14. Eyer in das Obbemeldte / und laß es ſtehen; Darnach nimm zwey Maaß Milch-Rohm / und ein Pfund Schmaltz / thue es in einer Pfannen / laß es warm werden / rühre es ſtetig um / daß es nicht anbrenne. Wann es anfänget zu ſieden / ſo nimm den Teig mit den Eyern / ſchütte ihn gemach hinein / rühre es ſtetig mit den Löffel um; Darnach ſo thue es herab in ein ſauber Geſchirr / zuckere es wohl / laß es kalt werden / ſchütte es auf den Boden / und backe es in einer Torten-Pfannen.

Item: Nimm ein Semmel-Mehl / und mache eine Torte / wie zum Kalb-Fleiſch: Nimm auch eine dicke Milch / Eyer und ſchönes Mehl / rühre es unter einander / und ſaltze es: Nimm Weinbeerlein und Zucker / und thue es in einen Paſteten-Hafen / laß eine halbe Stunde backen.

...ing, and the ore is then broken down by hand-hammers. The ore is then sorted, and the poorer portions are thrown on one side, while the richer portions are carried to the surface in baskets or by means of a windlass. The ore is then crushed by means of stamps, and the resulting powder is washed in order to separate the metal from the earthy matter. The metal is then smelted in a furnace, and the resulting ingots are refined by cupellation.

ohnmöglich anders als kleberich und schwer seyn.

Von der zweyten Gattung / klein *Milhio*, und bey den Portugiesen *Maiz* genennet / dessen Körner dem Coriander-Saamen nicht ungleich / wird auch Brod gebacken / und kommt mit dem Holländischen Rocken-Brod gäntzlich überein / ist gut von Geschmack / und sehr nahrhafft. Es wächset eben wie das groß Milhio, ausgenommen / daß sein Halm nicht so dick wird / auch keine Blätter hat wie das groß Milhio, folglich von denen Raub-Vögeln mehr angefochten / und wol um die Hälffte theurer ist / insonderheit weil es auch so häuffig nicht gesäet wird / als das erste.

Miltz / Lien, Fr. *la Rate*, giebt bey vier-füßigen Thieren eine böß-saffte und schwartz-gallige Nahrung; Wiewol einige das Miltz vom Schwein davon ausnehmen wollen / weil nemlich solches licht-roth von Farben ist. Allein es heisset / wie dort bey dem Virgilio Ecloga 2. stehet: Nimium ne crede colori; Traue der Farbe nicht zu viel.

Mingrelische Mahlzeiten / einer Landschafft in Asien, zwischen dem Ponto Euxino und dem Caspischen Meer gelegen / solche beschreibet der Ritter Chardin in seiner Persianischen und Ost-Indianischen Reise-Beschreibung p. 172 folgender gestalt:

Der Printzessin dieses Landes ihre Residentz lag zwischen 5. bis 6. Häusern gerade in der Mitten / so daß eben hundert Schritt von einem zu dem andern war / von keinen Zaun oder Mauer umgeben. Man sahe gleich vorne ein von Holtz zierlich geschnitztes / und ohngefehr achtzehn Daumen hoch erhabenes Gitter / so oben gewölbt / und mit Tapecereyen bedecket war. Die Printzessin setzte sich nieder / und ihr Frauenzimmer vier Schritte ohngefehr von ihr auf andere Tapeten. Die Zigeuner / in welchen der Zieraht ihres Hofes bestand / setzten sich rings herum auf angehäuffte Kräuter / und waren ihrer ohngefehr funfftzig. Was die Theatinen betraf / so waren zwey Bäncke gesetzet / darunter die eine zum Sitz / die andere zum Tisch dienen muste. Nachdem sich die Printzessin niedergesetzet / breitete ihr Tafel-Decker ein langes gemahltes Tuch aus / und stellete den Thresor- oder Schenck-Tisch in einen Winckel / auf welchen zwey grosse und kleine silberne Flaschen / vier Schüsseln / acht Schalen von allerhand Grösse / ein Becken / und noch viel silbernes Geschirr befindlich war. Einige Diener brachten vor die / so speisen wolten / höltzerne Bretter / sich derselben zu Tafeln zu bedienen / und ward auch eine dem Frauenzimmer fürgetragen. Als nun alles in seine Ordnung gebracht worden / wurden zwey grosse Kessel / und zwar der gröste von 4. Männern mit dem gemeinen Gom, und noch ein kleinerer / der von zweyen getragen wurde / mit

mit weiſſen Gom (iſt ein gewiſſer Teig und Kuchen/ deſſen ſich die Mingrelier, wie wir uns des täglichen Brods/ bedienen) hervorgebracht; Zwey andere Kerl brachten auf einer Bahre ein gantzes gekochtes Schwein/ und vier andere einen groſſen Krug Wein: Hiervon nun ward der Printzeßin/ ihrem Frauenzimmer/ und uns/ denen Fremden/ gedienet. Man præſentirte der Printzeßin unter andern eine höltzerne Schüſſel/ ſo von Brod und ſtarcken Kräutern (um ihr Luſt zu ſpeiſen zu erwecken) angefüllet war/ darneben eine groſſe ſilberne Schüſſel/ worinnen allerhand Geflügel/ theils geſotten/ theils gebraten lag/ welches jedoch mit einer übelſchmeckenden Brühe/ davon man nichts eſſen konte/ abgewürtzt war. Die Printzeßin ließ von dieſem Brod und Kräutern fürlegen/ und dabey mich zum Nacht-Eſſen einladen/ mit dem Verſprechen/ einen Ochſen ſchlachten zu laſſen/ allein es war eine bloſſe Höfflichkeit.

Die Tafel währete zwey Stunden/ als dieſelbe faſt halb gethan war/ ließ mir die Printzeßin eine Schale mit Wein præſentiren/ und dabey vermelden/ daß ſolche ihre Mund-Schale und Mund-Wein wäre/ und dieſe Ehre wiederfuhr mir dreymahl. Sie konte ſich nicht genug verwundern/ als ſie ſahe/ daß ich Waſſer in den Wein goß/ dieweil ſie und ihr Frauenzimmer denſelben rein/ und in groſſem Uberfluß trancken. Als die Tafel bald vollbracht/ ließ ſie mich fragen/ ob ich nicht von Specerey und Porcellanen etwas mitgebracht/ und ſchickete wohl ſechs bis ſieben mahl an mich/ wegen dieſer und anderer dergleichen Dinge; Woraus ich denn zur Genüge abnehmen konte/ daß dieſe Bettel-Königin mir nur bloß wegen ihres Nutzens ſchmeichelte.

Minutal, Fr. *un Hachis*, ein Gehacktes; Dergleichen wurde bey denen alten Römern entweder aus allerhand Kraut/ oder mancherley Fleiſch oder Fiſch und andern Dingen/ durch einander gehackt/ verfertiget; Wie dann bey dem Apicio das Minutal Tarentinum, Mariannum, Varium und andere beſchrieben werden. Man möchte mit ſolchen unſere Mueß-Kräuter vergleichen/ imgleichen die Olipodrides Biſques und andere ſchmackhaffte Miſchmaſchen. Ein Minutal aus geſaltzenen Fiſchen zu machen/ ſo nahm der Apicius geſaltzene Sardellen/ hackte ihr Fleiſch klein/ that etwas von Garo, Baum-Oehl/ Wein/ Schnitt-Lauch und Coriander darzu/ ſo hatten ſie einen perfecten Hering-Salat.

Miſpeln/ Meſpilum, Fr. *une Neſle*, iſt eine bekandte Frucht/ die in gemeine und groſſe eingetheilet werden. Ihr Temperament iſt kalt und trocken im 2. und 3. Grad; Ihre zuſammenziehende Krafft iſt ſonderlich in denen unzeitigen ſo groß/ daß ſie

mehr vor eine Artzeney/ als Nahrung zu halten: Jedoch im Durchlauff hält ſie Galenus vor eine nützliche Speiſe/ ſonderlich im Anfang der Mahlzeit/ welches aber nur von denen mürben zu verſtehen. Solche Ermürbung geſchiehet aber niemahls am Baum/ ſondern auf dem Stroh nach dem Italiäniſchen Sprichwort: Col Tempo, è colla paglia ſi maturano le Neſpole; Jngleichen können hierzu diejenige reiffe dienen/ welche man einmacht/ ehe ſie ermürben. Jn den Miſpel-Steinen ſtecket auch eine Krafft/ den Urin zu treiben/ wann man ſolche pulveriſirt/ und im Wein/ darin Peterſilie geſotten/ dem Patienten eingiebt.

Die Miſpeln/ wann ſie weich ſind/ iſſet man roh/ oder man legt ſie wie andere Aepfel zum Feuer. Auch prägelt man ſie in Wein und Zucker/ und ſtreuet hernach noch mehr Zucker darüber; Ehe man ſie aber in die Pfanne thut/ ſchneidet man die fünf Flügel der Blumen/ und den unterſten Knopf des Stengels davon. Wann die Miſpeln nicht bald wollen weich werden/ muß man ſie etwas hart rollen/ oder aber in einem Tiſch-Tuche zuſammen drücken/ darnach ſie wieder auf die Streue legen/ alsdann werden ſie bald zeitig werden.

Mittags-Mahlzeit/ vide **Mahlzeit.**

Mohn-Saamen/ Papaver, Fr. *le Pavot*, iſt wohl achtzehnerley Gattungen; Es iſt aber nur darunter in der Küchen bräuchlich/ welche heiſſet Papaver Hortenſe ſemine albo, **weiſſer Mohn.** Dioſcorides und Plinius beſchreiben ihn alſo/ daß er ſeinem Temperament nach unter die kalte und feuchte Gewächſe einſtimmig zu rechnen; Und daß dannenhero die daraus bereitete Speiſen bequem ſeyn/ die hitzige Naturen zu verkühlen/ und zugleich den mangelnden Schlaff zu befordern.

Woraus dann erſcheinet/ daß der Mohn-Saamen nicht ſey Cibus pure alimentoſus, ſondern vielmehr alimentum medicamentoſum, eine ſolche Speiſe/ die zugleich etwas von Artzeney in ſich hält. Und dis iſt die Urſach/ warum die Speiſen aus Mohn-Saamen von vornehmen und geſchäfftigen Leuten nicht ſehr verlanget werden; Der Pöbel aber ſiehet mehr auf die Nahrung/ die darin ſtecket/ als auf den Schlaff/ und bereitet ſich Mohn-Suppen und Mohn-Fladen daraus/ wiewol dergleichen Leute nach der Arbeit ohne dem wohl ſchlaffen können/ und ſothaner Würckung des Mohn-Saamens nicht bedürffen. Wie dann unſere Bauren den Hanff-Saamen/ welcher zum Theil auch mit einer Schlaff-machenden Krafft von der Natur begabet iſt/ faſt auf gleiche Weiſe tractiren und anwenden.

Mohriſche Speiſen und Mahlzeiten/ hiervon beſiehe/ was

unter denen *Guineiſchen*/ item von denen **Hottentotten** gemeldet worden.

Mohr-Rüben / Paſtinaca tenui folia ſativa, Fr. *des Carottes*, haben nicht ſo breite Blätter / wie Paſtinack / ſondern klein zerſchnitten oder Fenchel-förmiges Kraut. Der Farbe nach ſind die Mohr-Rüben entweder gelb/ oder weiß/ oder roth; Und unter dieſen ſind etliche gantz ſchwartzroth. Die gelben ſind die zärteſten in der Speiſe / und bey uns gar gemein; Die weiſſen ſind geringer / und nicht viel geachtet; Die rothen ſind in Welſchland/ Franckreich und Holland ſehr gebräuchlich. Man muß aber dieſe nicht mit unſern ſo genandten **rothen oder Beiß-Rüben** vermengen / als welches eine andere Art iſt.

In der Küchen brauchet man von dieſem Gewächſe nichts als die friſchen Wurtzeln/ deſſen Temperament mittelmäßig in der Feuchte und Wärme iſt; Jedoch iſt dabey einige kleine Bitterkeit / und abſpühlende Krafft. Hingegen ſind ſie windhafftig/ und geben einen groben Nahrungs-Safft; Derohalben ſie nur ſpahrſam zu genieſſen. Die jungen im May-Monaht/wann ſie noch ſo groß als Radieß/ ſeynd am delicateſten.

Der Mohr-Rüben und Paſtinacken Zubereitung geſchiehet auf folgende Weiſe: Siedet ſie in Waſſer/ fricaſſivet und würtzet ſie auch eben wie die rothen Rüben; Wollet ihr auch ſüſſen Rohm darzu thun / wird die Brühe deſto dicker werden. Man thut ſie auch in Fleiſch-Brühe / zuvor aber ſchabet man ſie/ und dieſes geſchiehet gemeiniglich im Monath Majo, wann ſie noch nicht gröſſer/ als die kleine Radieß ſeyn. Man condiret ſie auch mit Zucker und Wein / thut auch ein wenig Caneel und Negelein/mit etlichen Tropfen Wein-Eßig darzu. Die rothen thut man abſonderlich/und ſiedet ſie in rothen Wein / dieweil ſie ſonſt den gelben und weiſſen eine Farbe geben. Die rothen ſind delicater als die andern; Und die weiſſen und gelben beſſer in Suppen. Man iſſet ſie gantz warm / und ſchneidet ſie in Stücke / leget ſie darnach ordentlich auf Teller / und geuſt dicken Syrop darüber. Die Paſtinacken werden auf eben ſelbe Weiſe zugerichtet.

Mooß-Schwämme/ Fr. *Mouſſerons*, vide Schwämme.

Moränen/ was vor Fiſche zu der Römer Zeiten mit dieſen Nahmen benennet worden / davon ſie ſo viel Weſens gemacht/ daß ſie auch groſſe Vivaria oder Moränen-Behälter ins Meer gebauet/und ihre Muränen darin mit groſſen Unkoſten unterhalten/ auch ſelbige noch wol alle Tage mit Menſchen-Fleiſch / wie der Vedius Pollio gethan/ geſpeiſet haben/ darüber ſind unſere Scribenten nicht einig/und wollen einige die ſo genannte Neunaugen / andere die Lachs-Moränen darunter verſtanden haben.

Was man in der Marck-Brandenburg Moränen heiſſet/ ſolches ſind kleine Fiſchlein/ über 8. Zoll nicht lang/ und werden füglich Albulæ oder Albiculi lacuſtres genannt. Den Nahmen **Moränigen** ſollen ſie von der Stadt Morin, in der Neuen-Marck/ bey welcher ſie in einem See häuffig gefangen werden / bekommen haben.

Sie werden ſchlecht aus Saltz und Waſſer gekochet/ und wann ſie erkaltet/ mit Eßig genoſſen. Ihr Fleiſch hat einen auf Forellen ziehenden Geſchmack / und iſt daher unter die geſunden Fiſche mit zu rechnen.

Man ſaltzet ſie auch ein/ und ſchlägt ſie in Fäßlein/ als wann es kleine Heringe wären. Einige werden auch geräuchert / die ſind aber nicht viel beſonders.

Morcheln/ Fr. *Morilles*, unter den Fungis veſcis oder **Eß-Schwämmen**/ welche zu eſſen dienen / benennet Caſp. Bauhinus zuerſt Fungum poroſum, welchen wir hier zu Lande **Morcheln**/ und die Frantzoſen *Morilles* heiſſen. Nach ihrer Form ſind derſelben mehr Arten/ unter welchen die ordinair-**Morcheln** oben rundlich/ die **Spitz-Morcheln** aber wie eine Pyramide zugeſpitzet/ und beſſer als die andern geachtet werden. Ihre Haut iſt ſchwartz-grau/ und löchericht wie Bien-Roß geſtalt / an welchem Kennzeichen ſie von andern Schwämmen leicht zu unterſcheiden. Sie wachſen bey uns zweymahl des Jahrs/ nemlich im Frühling und im Herbſt/ und zwar um die Aecker und fetten Wieſen. Man iſſet ſie/ wann ſie noch friſch ſeyn/ oder ziehet ſie auch auf einen Faden / und hänget ſie an einen warmen Ort zu trucknen auf. Wann man ſie kochen will / müſſen ſie zuvor wohl gewaſchen werden/ weil ſie viel Sand in den Löchern haben; Hernach läſſet man ſie in vollem Waſſer etwas aufſieden / damit der Sand völlig heraus komme: Kochet ſie alsdann gahr/ würtzet und fricaſſiret ſie. Man bedienet ſich ihrer zu den Suppen/ Paſteten und andern Zwiſchen-Gerichten.

Morſellen/ Morſuli, Tabulæ, iſt vielmehr eine truckene gezuckerte Artzeney / aus Pulvern / Conſerven, Condituren und Blumen zubereitet/ als daß mans unter das Confect ſolte rechnen können. Weil indeſſen aber einige curieuſe Haus-Mütter ſolche gern im Vorraht in ihren Cabineten haben/ und auch Haupt- und Magenſtärckende Morſellen / von welcher letztern Gattung unter dem Wort **Magen** ſchon einige Recepta angeführet worden / darunter gefunden werden/ als wollen wir hier nur die Art und Weiſe Morſellen zu bereiten / kürtzlich anweiſen/ in Folgendem beſtehend:

Reſolvire den Zucker in einem tauglichen Liquore über dem Feuer / koch ihn bis zur rechten Conſiſtentz / damit er in der Kälte hart werde (welches man pro-

probiren kan / wann man ein wenig davon auf Zinn oder Stein gieſſet) alsdann miſche die Pulver nach und nach darunter / rühre es wohl unter einander; Gieß es aus / indem es in der Wärme noch flieſſet / auf eine kupferne oder ſteinerne Tafel / damit alles erkalte und hart werde / alsdann ſchneids in Täfelein. Ehe man aber das Pulver auſſerhalb dem Feuer einträgt / ſo kan man wohl den Zucker etwas umrühren; Auch trage man die Pulver nicht ein / weil der Zucker noch recht heiß iſt / ſonſt ziehet deſſen Hitze die Farbe allzuſehr aus. NB. Wann viele Condita unter die Morſellen verordnet worden / ſo muß man den Zucker allezeit etwas härter kochen / maſſen derſelbe von denen Conditis eine Feuchtigkeit empfängt / und die Conſiſtentz verhindert. In denen purgirenden Morſellen wird an ſtatt des Zuckers Manna genommen / deſſen wie auch des Zuckers nach Gutdüncken adhibiret wird; Am meiſten nimmt man den Zucker ſechs oder achtfach / nachdem die Sachen / die darunter vermiſchet werden / ſtarck oder unangenehm von Geſchmack ſeyn.

Moſcowitiſche Mahlzeiten / Gaſtereyen und Tractamenten.

Von ſolchen ſchreibet Olearius in ſeiner Perſianiſchen Reis-Beſchreibung lib. 3. c. 7. folgender geſtalt:

Der Ruſſen tägliche Koſt iſt Grütze / Kohl / Cucumern / friſche und eingeſaltzene; Jedoch in Moſcau meiſt geſaltzene grobe Fiſche / welche bisweilen wegen erſparten Saltzes ſehr ſtincken / ſie aber gerne eſſen / dahero kan man ihren Fiſch-Marckt ehe riechen als ſehen und betreten. Sie haben wegen herrlicher Vieh-Weyde / auch gut Schaaff-Rind- und Schwein-Fleiſch / weil ſie aber nach ihrer Religion faſt eben ſo viel Faſt- als andere Tage / an welche ſie Fleiſch-Eſſen haben / ſeynd ſie der groben und ſchlechten Koſt gewohnet / und thun deſto weniger Unkoſten. Sie wiſſen von Fiſchen / gebackenen und Zugemüſen viel Eſſen auf allerhand Art zuzurichten / daß man des Fleiſches darbey wohl vergeſſen kan. Wie wir dann einſten in der Faſten mit 40. ſolcher Eſſen aus Czaariſcher Begnädigung / ſeynd geſpeiſet worden. Unter andern haben ſie auch eine Art Gebackens / als Paſteten / oder vielmehr Pfann-Kuchen / ſo Pyrogen genannt werden / ſeynd in Gröſſe einer Butterwecke; Jedoch etwas länglichter / welche ſie mit klein-gehacktem Fiſche oder Fleiſch und Zipollen füllen / in Butter oder zur Faſten-Zeit in Oel braten / haben einen nicht angenehmen Geſchmack; mit ſolcher Speiſe will ein jeglicher ſeinen Gaſt / wenn er ihm gütlich zu thun vermeynet / bewirthen. Sie haben auch ein gar gemein Eſſen / ſo ſie Ikari nennen / wird von Rögen aus groſſen Fiſchen / ſonderlich vom Stör und Weiß-Fiſchen zugerichtet. Sie ſchlagen den Rögen von der anklebenden Haut ab / ſaltzen ihn ein. Wenn

er alſo 6. oder 8. Tage geſtanden / vermiſchen ſie ihn mit Pfeffer und klein geſchnittene Zipollen; Etliche gieſſen Eßig und Baum-Oele darzu / und ſetzen es vor. Iſt kein unedes Eſſen / ſonderlich wenn an ſtatt des Eßigs der Safft von Citronen daraufgedrucket wird / ſoll guten Appetit machen / und eine die Natur anreitzende Krafft haben. Solcher Rögen wird auf der Wolga, am meiſten zu Aſtrachan geſaltzen / zum theil an der Sonnen gedröget / und bey etliche 100. Tonnen eingeſchlagen / und in andern Ländern / ſonderlich nach Italien / woſelbſt es für ein delicat Eſſen gehalten / und Caviara genannt wird / verführet. Es ſeynd auch gewiſſe Leute / ſo dieſen Handel Pachtweiſe / um eine gewiſſe Summa Geldes vom Groß-Fürſten an ſich bringen. Sie pflegen auch ein Eſſen / welches ſie nach dem Rauſche / wenn ſie pochmeli oder unluſtig ſeynd / zuzurichten. Sie ſchneiden nemlich gebraten Schaaff-Fleiſch kalt in kleine Schnitgen / als Würffeln / etwas dünner und breiter / vermiſchen es mit eben ſo klein geſchnittene Agurcken und Pfeffer / gieſſen halb Eßig und halb Agurcken-Suppe daran / eſſen es alſo mit Löffeln / worauf dann auf das neue wieder ein Trunck ſchmecket. Es werden insgemein ihre Speiſen mit Knobelauch oder Zipollen zugerichtet / daher all ihre Stuben und Häuſer / ja theils Ruſſen ſelbſt / wenn ſie mit einem reden / und alle Oerter / da ſie nur ein wenig geweſen / einen ſtarcken (uns Teutſchen widerwärtigen) Geruch von ſich geben.

Der gemeinen Leuten Getränck iſt Quaß / welcher ſich unſerm Dünne-Bier oder Coſend vergleichet / auch Bier / Meth und Brandwein / und muß der Brandwein allezeit den Anfang zur Mahlzeit machen / und hernach auch über Tiſche neben anderm Getränck gebrauchet werden; Die Fürnehmſten aber haben neben gutem Bier / auch Spaniſchen- Rhein- und Frantz-Wein / allerhand Arten / Meth und Doppel-Brandewein.

Gut Bier haben ſie / welches ſonderlich die Teutſchen im Frühlinge wohl zu brauen und einzulegen wiſſen. Sie haben darzu bereitete Eiß-Keller / in welche ſie unten Schnee und Eiß / und darauf eine Schicht Fäſſer legen / dann wieder eine Schicht Schnee und Fäſſer / und ſo fortan; Belegen es hernach oben mit Stroh und Bretter / löſen hernach ein Faß nach den andern zum Gebrauch auf. Können alſo das Bier durch den gantzen Sommer / welcher bey ihnen zimlich heiß fället / friſch und bey gutem Geſchmack erhalten. Den Wein bekommen ſie über Archangel ins Land / wird doch nicht ſo ſehr von den Ruſſen / welche guten Brandwein höher halten / als von den Teutſchen beliebet.

Herrliche und wohl-geſchmackte Meth können ſie brauen / als von Hind-Beeren / Brom-Beeren / Kirſchen und andern; Uns iſt der Hind-Beer-

Meth

Meth wegen ſeines lieblichen Geruchs und Schmackes am allerangenehmſten geweſen.

Es ſollen auch etliche ſchlechten Brandwein auf die Hind-Beeren gieſſen / ſolchen wohl umrühren / und nachdem es Tag und Nacht geſtanden / wieder abgieſſen / und mit Honig vermiſchen. Solches ſoll gleichfals ein liebliches Getränck geben; Dann / weil der Brandwein ſich bricht / und mit den Hind-Beeren-Waſſer vermiſchet / ſoll ſein Geſchmack nicht mehr darinnen zu ſpühren ſeyn.

Sie halten auch bisweilen Gaſtereyen / und laſſen dabey ihre Pracht mit vielerley Eſſen und Getränck ſehen.

Die gröſte Ehre und Freundſchafft / ſo ſie einem Gaſte in Gaſtereyen oder auch abſonderlichen Viſiten und Beſuchungen / zum Zeichen / daß er ihnen willkommen / lieb und angenehm geweſen / anzuthun vermeynen / iſt / daß nach allen Tractamenten der Ruſſe ſeine Frau ſchön angethan kommen / und dem Gaſte eine Schaale Brandwein zutrincken / und auf ihrer Hand darreichen; Auch bisweilen / ſo er den Gaſte recht wohl will / ihren Mund küſſen läſſet. Wobey dann gemeiniglich auch von ihr dem Gaſt ein ſchönes ſauberes Seidenes oder fein Leinenes Schnup-Tuch / ſo künſtlich ausgenehet iſt / præſentiret wird.

Nach dem Mittags-Eſſen pflegen die Ruſſen mehrentheils Mittags-Ruhe zu halten / und zu ſchlaffen / daher findet man die meiſten und fürnehmſten Kram-Buden im Mittage zugeſchloſſen / und die Kramer oder dero Jungen vor den Buden ſchlaffen liegen: man kan auch um ſelbige Zeit keinen fürnehmen Herrn und Kauffmann / wegen der Mittags-Ruhe zu ſprechen bekommen.

Hieran mercken die Ruſſen auch / daß der falſche Demetrius nicht muſte von Geburt ein Ruſſe / und eines Groß-Fürſten Sohn ſeyn / weil er nicht / wie andere Ruſſen / ſich den Mittages-Schlaff belieben ließ: Gleichfals / weil er auch ſich nicht nach Art der Ruſſen ſo offt in das Bad begab / dann die Ruſſen halten ſehr viel auf das Baden / ſonderlich auf ihren Hochzeiten / und nach dem Bey-Schlaff ſolches für ein nothwendiges Ding. Daher haben ſie auch in allen Städten und Dörfern viel öffentliche und geheime Bad-Stuben / in welchen ſie ſich ſehr offt finden laſſen.

Die Gnaden-Tractamenten / welche die Hollſteiniſche Geſandſchafft täglich / ſo lange ſie in Moſcau geweſen / von Seiner Czaariſchen Majeſtät genoſſen / beſtand / nach beſagtem Herrn Olearii Bericht / im 2. Buch ſeiner Perſianiſchen Reis-Beſchreibung im 13. Capitel / in folgenden Stücken; Als:

Zwey und ſechzig Stück Brodt / ein Viertel vom Ochſen / 4. Schaaffe / 12. Hüner / 2. Gänſe / einen Haaſen

oder Berg-Huhn / 50. Eyer / 10. Pf. Licht wöchentlich / 40. Pf. Saltz / 40. Pfund Butter / 3. Eymer Eßig; An Getränke täglich 15. Kannen ſtarcken Brandwein / 1. mit Spaniſch Wein / 8. mit Meth / und etliche Faß Bier und ſchlechten Brandwein vor das Volck. Welche Tractamenten am Palm-Sonntage / Oſter-Tage / und andern hohen Feſt-Tagen verdoppelt wurden.

Wie die heilige Oſter-Zeit von denen Ruſſen gefeyrt werde / und was vor Ceremonien mit den Oſter-Eyern vorgehen / iſt unter dem Worte **Oſter-Eyer** zu erſehen.

Von denen Ruſſiſchen Feld- und Garten-Früchte ſchreibet Olearius im 3. Buch 2. Cap. Obwohl das weitläufftige Land hin und wieder buſchicht und voller Holtz / ſo meiſt Tannen / Bircken und Haſeln / auch wüſte und moraſticht iſt / ſo iſt es doch wegen der Güte des Erdreichs / wo es nur ein wenig gebauet wird / über die maſſen fruchtbahr / ausgenommen etliche wenige Meilen um die Stadt Moſcau, da das Erdreich ſandicht / daß es am Getrayde und Weyde einen groſſen Uberfluß gibt.

Man höret ſelten / daß eine Theurung im Lande ſeyn ſoll. An etlichen Orten / da das Korn keinen Abzug hat / wird nicht mehr Land bebauet / ob ſie ſchon könnten / als ſie das Jahr über vonnöthen haben; Sie ſchütten nichts auf / weil ſie jährlich ihre reiche Aerndte für ſich wiſſen; Daher dann viel ſchön fruchtbahr Land wüſte gelaſſen wird / wie ich ſelbſt geſehen / indem wir durch etliche Gegenden von ſchwartzen fetten Erdreich gereiſet / welche mit ſo langen Graſe bewachſen / daß es den Pferden an die Bäuche ging / welches doch nicht (weil ſie deſſen Uberfluß haben) eingeſammlet oder vor das Vieh verbrauchet wird.

Am ſelbigen Orte in Ingermanland / wie auch in Carelen / Rußland und Liefland am Norder-Theil / bringet der Ackermann ſeinen Saamen erſt 3. Wochen vor Johannis in die Erde / welcher hernach wegen ſtets-währender Hitze der Sonnen / ſo im Untergange kaum den Horizont beſtreichet / zuſehens wächſet / daß man innerhalb 7. oder aufs höchſte 8. Wochen den Saamen ausſtreuen und einärndten kan; Ob ſie auch ſchon ehe ausſtreuen wolten / ſo will doch / wegen des noch in der Erden verborgenen Froſtes und kalten Windes / die Saat kein Gedeyen haben.

Die Ruſſen haben auch in der Erndte den Vortheil für den Liefländern / daß ſie insgemein ihr Korn dröge oder trucken in die Scheuren oder Hauffen bringen können / da hergegen die Liefländer ihr Getrayde durch die Hitze des Feuers trucknen müſſen; Dann ein jegliches Land-Gut / abſonderlich darzu gebaute Ställe oder Häuſer / welche ſie Rigen nennen / hat / darinnen wird das Getrayde / wenn es noch im Stroh iſt / über die Balcken gele-

geleget / und in einen Ofen / ſo als ein Back-Ofen geſtalt Feuer geleget / von deſſen auffſteigender Hitze das Getrayde trucknen muß / und geſchiehet gar offt / daß ſolche Rigen mit dem Korn im Rauch aufgehen; Das Korn aber / wann es ein wenig lange auf ſolcher Schwitz-Banck gelegen und getrucknet / will nicht ſo gut Saat-Korn geben als das / was von ſich ſelbſt trucknet.

Es gibt auch an etlichen Orten / ſonderlich in der Moſcau, herrliche Garten-Gewächſe an Aepfel / Birn / Kirſchen / Pflaumen und Johannes-Beer / und verhält ſich daher viel anders / als was Herberſtein, und andere aus denſelben von Rußland ſchreiben / daß nemlich wegen der groſſen Kälte daſelbſt / durchaus kein Obſt und wohlgeſchmackte Aepfeln zu finden wären. Sie haben unter andern guten Apfeln auch eine Art / welche ſo zart und weiß von Fleiſch / daß man in denſelbigen / gegen der Sonnen gehalten / die Kerne ſehen kan; Aber / ob ſie zwar von Anſehen und Geſchmack lieblich / können ſie doch wegen ihrer überflüßigen Feuchtigkeit / nicht ſo lange als die in Teutſchland dauren.

Man findet auch allerhand Küchen-Gewächſe / ſonderlich Aſparges / welche Daumens dicke / wie ich ſelbige bey einem Holländiſchen Kauffmann / meinem guten Freunde / in Moſcau ſelbſt gegeſſen / item auch gute Agurcken / Cipollen und Knoblauch in ſehr groſſer Menge. Lactuc und ander Salat haben die Ruſſen niemahls gepflantzet noch geachtet / viel weniger gegeſſen / ſondern haben die Teutſchen bey Genieſſung deſſelben ausgelachet / als wann ſie Gras eſſen; Nun aber beginnen etliche auch mit anzubeiſſen. Melonen werden allda in groſſer Menge gezeuget / durch derer Pflantzung ihrer viele gewiſſe Handlung und Nahrung haben; Die Melonen werden nicht allein in groſſer Menge / ſondern auch ſehr groß / wohl-geſchmack und ſüſſe gefunden / daß man ſie ohne Zucker eſſen kan; Wie mir dann noch im Jahr 1643. dergleichen Melone einer Pude, das iſt / 40. Pfund ſchwer / von einem meiner guten Freunde mit auf den Weg / als ich damahls wieder aus Moſcau reiſete / verehret wurde.

Keine Wall-Nüſſe und Wein-Wachs findet man in Moſcau, der Wein aber von allerhand Art / wird durch die Holländiſche und andere Schiffe / über Archangel häuffig / und auch nunmehr von Aſtrachan, woſelbſt er jetzo gebauet wird / dahin gebracht.

Das Feder-Wild aber / weil es in ſo groſſer Menge / wird nicht ſo ſeltzam und hoch als bey uns geachtet. Aur-Hahnen / Berg-Haſel- und Rephüner / wilde Gänſe und Enten kan man von den Bauren um ſchlecht Geld bekommen. Kraniche / Schwanen und kleine Vögeln / als Krams-Vögel / Troſſeln / Lerchen / Fincken und dergleichen / wiewohl ſie ſich häuffig da

finden / werden nicht ſo würdig geachtet / daß man ihnen nachſtellen / und ſie zur Speiſe gebrauchen ſolte. Störche ſeynd weder hier noch in Liefland anzutreffen.

Die Wälder ſeynd auch reich von allerhand wilden Thieren / ausgenommen Hirſche / welche da entweder gar nicht / oder doch wie etliche wollen / ſelten geſehen werden. Elend / wilde Schweine und Haaſen ſeynd voll auf. Die Haaſen ſeynd an etlichen Orten / gleich auch in Liefland / des Sommers zwar nach der gemeinen Art grau / aber im Winter Schnee-weiß.

Weil / wie obgedacht / hin und wieder ſo überflüßige Vieh-Weyde / als gibt es viel zahm Vieh / Kühe / Rinder und Schaaffe / welche um ein gar ſchlechtes Geld verkauffet werden. Wir haben einsmahls auf der erſten Reiſe zu Ladoga einen fetten Ochſen / wiewohl er nicht groß war / (weil insgemein das Vieh durch gantz Rußland nicht gar groß iſt / um 2. Thaler gekauffet / und ein Schaaff um 10. Copeck oder 5. Meißniſche Groſchen.

Es ſeynd die flieſſenden Waſſer und ſtehenden Seen / derer viel in Rußland zu finden / über die maſſen Fiſch-reich / von allerhand Art / ausgenommen Karpen / welche auch in Liefland nicht gefunden werden. Zu Aſtrachan aber haben wir Karpen in ungewöhnlicher Gröſſe geſehen / die man das Stück für 5. Schillinge kauffen kunte / werden in der Wolga gefangen / hatten aber wegen des groben harten Fleiſches nicht einen ſo gar lieblichen Geſchmack.

Von Seiner Czaariſchen Majeſtät Tafel-halten ſchreibet Olearius im 14. Capitel des 3. Buchs folgender geſtalt:

Es führen Seine Czaariſche Majeſtät eine groſſe und weitläufftige Hofhaltung / bey welcher täglich über 1000. Mann geſpeiſet werden. Wann es Eſſens-Zeit iſt / ſo wird nicht wie an andern Höfen gebräuchlich / zur Tafel geblaſen / ſondern einer läufft für die Küche und Keller / und rufft überlaut: Der groſſe Herr ſoll eſſen / ſo wird alſobald angerichtet. Ihr. Czaariſche Majeſt. ſetzen ſich allein hinter die Tafel / und ſo etwan der Patriarche oder andere groſſe Herren mit ihm zu eſſen beruffen werden / ſeynd für ihnen auf den Seiten Neben-Tafeln bereitet. Es werden die Eſſen / welche bey 50. und mehr ſind / nicht alle auf des Groß-Fürſten Tafel geſetzet / ſondern von dem Aufwärter empor gehalten / und von dem Truchſeß angedeutet / von welchen nun Ihr. Czaariſche Maieſtät beliebet / wird dargereichet / und aufgeſetzet. Die andern Speiſen werden als Begnadigungs-Eſſen an etliche Herren und Bediente / ſo wohl Teutſche als Ruſſen / und ſonderlich an die Herrn Doctores und Leib-Medicos verſchicket.

Von ihren Faſten iſt zu mercken / daß die Rußiſche Kirche gar ein ſtren-

ges

ges Faſten gebiehte / welchen etliche / ſo doch fromm und gottfürchtig ſeyn wollen / zwar etwas laulicht nachleben; Alle aber / ſo ich gekennet / haben / wenn ſie ihnen ſelbſt gelaſſen ſeynd / wanns auch ſchon auf der Reiſe geweſen / an Faſt-Tagen kein Fleiſch eſſen wollen / wiewol die Fürnehmſten hergegen des Mitwochens und Freytags die beſten Fiſche ſpeiſen. Wenn aber eine groſſe Faſten einfällt / leben ſie gar mäſſig / und meyden alles / was vom Fleiſch herkömmt; Jetzo auch allerdings den Zucker / weil vor wenig Jahren ein ausländiſcher Kauffmann / Nahmens Bock, zum Patriarchen geſagt: Es würde Eyer-weiß / den Zucker zu reinigen / genommen.

Sie haben das Jahr durch mehr Faſt- als andere Tage / in welchen ſie Fleiſch eſſen mögen. Neben der zweytägigen jetzt-erwehnten Faſten in der Wochen haben ſie die erſte groſſe ſiebenwochichte Faſten in Quadrageſima; Fähet an auf Eſto mihi, und währet bis Oſtern. Die erſte Woche dieſer Faſten nennen ſie *Maslaniza*, **Butter-Woche** / da ſie weder Fleiſch noch Fiſche / ſondern nur Butter / Milch und Eyer eſſen / dabey aber ſich alle Tage mit Brandwein / Meth und Bier ziemlich anfüllen.

Die folgende Woche beginnen ſie mäßig zu leben / eſſen nur Honig und Garten-Gewächſe / und trincken Quaß und Waſſer / gehen in die Bad-Stuben / ſchwitzen und baden / und laſſen ſich von den Popen einſegnen. Die übrige Zeit eſſen die meiſten / ſo etwas andächtiger ſeyn wollen / auch keine Fiſche / ohne des Sonntages. Die andere Faſte fähet an 8. Tage nach Pfingſten / und währet bis auf Petri Pauli; Dieſe nennen ſie die **Peters-Faſte.** Die dritte gehet an den erſten Auguſti, und währet 14 Tage. Die vierte den 12. Novemb. bis Weihnachten. Die Woche aber nach Weihnachten bis Neu-Jahr eſſen ſie alle Fleiſch / und läſt es keiner daran fehlen / wer nur Fleiſch bezahlen kan. Desgleichen thun ſie auch alle Feſt- und Sonntage / ſo ferne ſie nicht in der Faſten einfallen / und meynen / daß es eine Sünde ſey / wenn ſie nicht Fleiſch eſſen ſolten / und wolten nicht gerne / wie Guaguinus ſchreibet / der Apoſteln Regel / welche Clemens ſoll beſchrieben haben (daß nemlich keiner am Sonntage oder Sabbath faſten ſoll) zuwider leben: Si quis Clericus inventus fuerit die Dominica jejunare vel Sabbatho, præterquam uno ſolo, deponatur, ſin autem Laicus, ſegregetur. Dieſe Regel ſtehet in Concil. Magn. Volum. I. p. 23. Canone 65.

Zum Beſchluß wollen wir aus Hrn. Paul Flemmings Carmine über die Moſcowitiſche Lebens-Art Folgendes mit anhängen:

\- - - der Ruß' hat keinen Mangel /
Er iſſet / wann er will / ſpeiſt / was ihm
fängt der Angel /

Wat, Sir Thomas, 1st Baron Wat, 1st Earl of Rutland, 1st Duke of Rutland, 1st Marquess of Rutland, 1st Viscount Wat

ſet / und nach der darinn gut befundenen Policey auch alles in ihrem groſſen Reiche veranſtaltet / viele Teutſche anſehnliche tapfere und gelehrte Männer in ihren ſowol Hoff- als Civil- und Militair-Dienſten gezogen / denenſelbigen ſtattliche Salaria und Penſiones gegeben / die Handlung nach Rußland auch über alle maſſen bis hieher über Archangel floriret / und viel Teutſche und anderer Nationen Kauff-Leute ſich in der Haupt-Stadt Moſcau wohnhafftig niedergelaſſen / folglich ihre Speis-Arten daſelbſt eingeführet / auch gute Teutſche Köche und Köchinnen mit ſich gebracht / ſo lebet man nunmehro / vornehmlich da alle Victualia guten Kauffs ſeyn / daſelbſt ſo propre und delicat, als nimmermehr in Teutſchland geſchehen kan. Allerhand delicate Weine / Zucker und Gewürtz bringet die Handlung / und führet hingegen unſern Teutſchen und andern Ländern / ſonderlich denen Teutſchen See-Städten / aus Moſcau Korn / Fleiſch / Talch / Caviar, Schmaltz / eingemacht Wildpret / Honig / Meth / Lachs / und auch etwas von delicaten Aquaviten zu / woraus verhoffentlich die gute Küche / die man in Moſcau halten kan / zur Genüge abzunehmen iſt.

Moſt / Muſtum, Fr. *le Mout*, *Vin doux*, it. *Cidre*, wird aus Wein-Trauben / und auch aus Aepfeln und Birnen gemacht. Wann jener ihr Safft ausgetreten oder ausgekältert / dieſer aber ausgepreſſet wird / ſo heiſſet er **Wein-** oder **Birn-Moſt**; Der von denen Wein-Trauben ausgetretene wird Lixivium, der ausgepreſte aber Muſtum Tortivum genannt. Je ſüſſer der Moſt / je mehr laxirt er / hat aber auch hingegen die ſchädliche Eigenſchafften an ſich / daß er aufblähet / den Urin / Miltz- und Kröß-Adern verſtopfet / wie hiervon mit mehrern unter dem Worte **Wein** angezeiget worden.

Von dem in der Schweitz / und ſonderlich in der Grafſchafft Toggenburg / aus dem Feld-Obſt / als Aepfel und Birnen / gepreſten Moſt / und deſſen Nutzbarkeit / ſchreibet Herr Emanuel König in ſeinem Schweitzeriſchen Haus-Buch p. 375. folgender geſtalt:

Es preſſet mancher Land-Mann in dieſer Grafſchafft jährlich viel Fäſſer aus / davon er nicht allein mit den Seinigen eine Labung / ſondern auch / wann er's verkauffet / ein gut Stück Geld zuſammen bringen kan / weil dergleichen Preß-Moſt an vorbemeldten und andern Orten / da wenig oder doch ſchlechter Wein wächſet / einen guten Abgang hat; Die Frantzoſen nennen es *Cidre* oder *Citre*, wegen ſeines lieblichen Geruchs. Der allerköſtlichſte wird aus Quitten gemacht / die man auf einem Reib-Eiſen klein reibet / in einer ſauberen Trotten auspreſſet / hernach mit etwas Zucker vermiſchet / ſolches

ches sieden lässet/ und also in die Gläser giesset / die oben eng und unten weit sind / hernach ein wenig Baum-Oel darauf schüttet/ mit Wachs vermachet/ und also zum Gebrauch verwahret; Damit kan man mit einem / zwey oder drey Trinck-Gläslein voll eine ziemliche grosse Flasche Wein anmachen / so ihm einen treflichen Geschmack und Geruch beybringen / und grosse Ehre damit einlegen. Von Aepfeln und Birnen aber / die man an theils Orten in grosser Menge presset/ werden solche in einem höltzernen starcken Trog und Butten mit Stempfeln und Stösseln anfangs klein zerstossen/ unter die Preß gebracht/ und folgends in die Fässer gefüllet.

Der Birn-Most wird für edler und beständiger gehalten / als der / der von den Aepfeln kömmet / welcher ihm doch auch wenig nachgiebet; Da lässet man ihn wie den Wein-Most verjähren/ und hernach in die Keller legen. Die Frucht/ es seyn Aepfel oder Birn/ muß hart/frisch und safftig seyn; Dann was weich und teigig ist / muß alsbald abgesondert und zu Schnitzen behalten werden. Darzu mag man auch wol das rechte wilde Holtz-Obst gebrauchen / und sind viele der Meynung/ er daure desto länger / und glauben / daß der vom Garten-Obst nicht so lange währe. Aus den Trebern kan man für das Gesinde / wann man Wasser darauf giesset/ eine **Lauren** zurichten/ und dennoch hernach die Treber denen Schweinen vorschütten. Der Author des verteutschten Feld-Baues setzet / daß man auch aus Schlehen einen sonderbahren Most machen könne. Man thut nemlich Schlehen in ein Fäßlein/ schüttet Wasser darüber/ und schlägt das Fäßlein zu/ läst es eine Zeitlang also liegen; Solches siehet einem rauhen Wein fast gleich/ an der Farbe und am Geschmack / und ist ein herrlicher Tranck / den Durst zu löschen. Die süssen Aepfel halten etliche für die besten / um Most daraus zu machen/ weil sie weder zum Kochen noch zum Dörren so wohl als die andern taugen. Der Author des Delices de la Champagne meldet lib. 1. Chap. 50. daß man von Kirschen/ Marillen, und andern dergleichen Früchten / einen Tranck machen könne/ der edler als die Frucht selbst sey. Ich halte aber dafür/ er werde nicht lange bleiben / weil dergleichen Früchte zur Faulung gantz geneigt sind; Daher er bald muß getruncken werden.

Moullerons, oder **Mooß-Schwämme** / sind eine Art weisser Erd-Schwämme/ welche nur im Monaht Majo zu finden seyn. Sie halten sich unter dem Mooß verborgen/ daher sie auch ihren Nahmen haben; Diese säubert und wäschet man/ darnach siedet man sie in kurtzer Brühe / welche von Wein/ Weinbeer Safft/ Wein-Essig/ Zwiebeln/ Saltz/ Gewürtze/ Orangen/ Citronen/ und etwas feinen

Kräu-

Wine, Wine-press.

...ing to the Jews, and the Mahometans, who are forbidden the use of it by their religion. Wine is also made in Persia, Arabia, Egypt, Barbary, and the Canary Islands; but the best wines are those of Europe, which are produced in the countries between the 40th and 50th degrees of latitude.

The wine countries in Europe are Spain, Portugal, France, Italy, Germany, Hungary, Switzerland, and Greece. The wines of Spain are Malaga, Alicant, Xeres, Tinto, Pedro Ximenes, Mountain, Val de Penas, Rota, Port, Bucellas, Carcavellas, Lisbon, Colares, Setuval, Lagrima, Moscatel, Tent, Alvarinho, Vidonia, Pale, Red, Claret, Champagne, Burgundy, Hermitage, Frontiniac, Muscadine, Rochelle, Nantz, Orleans, Bourdeaux, Florence, Montepulciano, Lacrima Christi, Vesuvio, Capri, Ischia, Syracuse, Tokay, Cyprus, Candia, Rhenish, Hock, Moselle, Frankenwein, Bacharach, Johannisberg, Rudesheimer, Steinberg, Cabinet, Liebfraumilch, Marcobrunner, Scharzhofberger, Grunhauser, Deidesheimer, Forster, Ruppertsberger, Wachenheimer, Durkheimer, Hochheimer, Geisenheimer, Rauenthaler, Asmannshauser, Ingelheimer, Bingen, Ruedesheimer, Niersteiner, Oppenheimer, Laubenheimer, Nierstein, Bodenheimer, Worms, Mayence, Cronenberg, Ahr, Tokay, Menesdorfer, Ofner, Erlauer, Scharfenberger, Grinzinger, Hungarian, Austrian, Swiss, Neufchatel, Vevay, Lavaux, Rivaz, Yverdun, Morat, Lausanne, Geneva, Cyprus, Candia, Scio, Rhodes, Samos, Tenedos, Lemnos, Cephalonia, Zante, Corinth, Patras, Malvasia, Romney, Madeira, Teneriffe, Canary, Sherry, Lisbon, Port

Mund halten / heißt insonderheit dasjenige nicht wieder ausplaudern / was etwan über Tisch in guter Vertraulichkeit / und sub Rosa gesaget worden.

Mund-Becker / wird bey Hofe derjenige genannt / der allein vor die hohe Herrschafft das Brod auf die Tafel backen muß.

Mund-Fäule / Putredo Oris, Fr. *la Pourriture des Gencives*, kommt aus einer groſſen Schärffe des Scorbutischen Geblüts her / und daß die Zähne in den Mund nicht gebührender massen gereiniget und conserviret worden.

Mund Koch / heißt der vornehmſte unter denen Hoff-Köchen / welcher vor die Herrschafft-Tafel kocht.

Mund-Portion, iſt dasjenige / was täglich auf einen Soldaten im Felde oder Quartier an Speiſe und Tranck / oder auch das Æquivalent davor an Geld gerechnet wird.

Mund-Schenck / heißt bey Hofe derjenige Bediente / welcher vor die Herrſchafft allein einſchencken / und das Getränck / ſo vor dieſelbe kommt / in guter Verwahrung halten muß. Er hat zu ſolchem Ende den Fürſtlichen Mund-Becher oder Mund-Glas zu beſorgen / daß ſolches rein ausgeſpühlet / und mit der Herrſchafft beliebigen Getränck eingeſchencket / durch den Cammer-Herrn oder Cammer-Junckern derſelben præſentiret werde.

Was ferner eines ſolchen Mund-Schenckens Function an einigen Höfen mit ſich bringe / wird folgende Beſtallung ausweiſen:

Mund-Schenckens Beſtallung.

Von GOttes Gnaden wir N. N. Hertzog zu N. thun hiemit kund und bekennen / daß wir unſern lieben Getreuen N. N. zu unſern Diener und Mund-Schencken auf Wiederruffen beſtellet und angenommen / beſtellen und nehmen ihn auch darzu an ſu Krafft dieſes Briefes / dergeſtalt und alſo / daß er nach ſeinem höchſten Vermögen unſern Nutz und Frommen befördern / und dargegen Schaden und Nachtheil vortwenden und abwenden / niemand der Seinigen oder andere fremde Leute im Keller ziehen / noch das Geringſte vor ſich oder andere abtragen laſſen / viel weniger ſich deſſen bey Vermeydung unſerer ernſten Straffe ſelbſten unterſtehen ſoll. Die Flaſchen / Becher / Gläſer / und andere Trinck-Geſchirre / ſoll er reinlichen halten / und welche vor die Fürſtl. Tafel gehören / inſonderheit wohl verwahren / daraus niemand ſchencken noch trincken laſſen / ſondern unſere Edel-Knaben und andere Aufwärter / die ſich hierinnen etwas anmaſſen wollen / gebührlich ab- und zu ihrer Ordonanz weiſen; Wann für uns / unſere freundliche liebe Gemahlin / Fürſtl. Kinder / und andere Fürſtl. Perſonen / zu trincken gebeten

holet wird/ ſoll er ſo frühe als ſpät jedesmahl aufwarten / die Trinck-Geſchirr zuvor beſehen/ ob ſie rein/ und dahin ſaubergeſetzet hieran befunden wird / dieſelbe entweder ſelbſten abthun/ oder doch dabey ſeyn / daß es geſchehe. Das Getränck ſoll er vorher erdentzen / und möglichen Fleiß anwenden / daß nicht gefährlich damit umgegangen werde. Alles Getränck/ welches vor Uns und Ihr. Ebd. eingelegt / zu Nahe halten/ auch in treuer Wartung und Vorſorgehaben/ daß es nicht vermiſcht/ gerintzert / noch ſonſten ungebräuchlichen oder ungewöhnlichen verfälſet werde. Wenn auch der Rheiniſche Wein in groſſe Fäſſer eingeleget / ſoll er benebſt den Keller-Schreiber und Böttner denſelben in bequeme Fäßlein füllen/ damit ſolcher Wein zu unſern Mund-Trunck deſto länger wohl-ſchmeckend bleiben/ auch wann es balden geleget/ mit unſers Hoff-Marſchalcks oder Hoff-Verwalters Vorwiſſen beyzeiten ein anders machen / und neben ihm und dem Keller-Schreiber niemand über unſer Getränck gehen laſſen / ſondern jederzeit den Bedarff an Weinen und Bier ſelbſten einziehen und aufragen (bey Ausrichtungen aber iſt das Nachholen vom Keller-Schreiber einzulaſſen / und herauf zu bringen / Befiehlt ertheilet) Imgleichen alles Brod und Semmeln / ſo auf unſere Fürſtl. Tafel gehöret/ verſchloſſen halten/ und verwahren/ zu jeder Zeit die Nothdurfft rein einbinden / und dem Silber-Diener überantworten. So balden unſere Tafel aufgehoben / ſoll er die Fläſchen mit dem übrigbleibenden Weine/ wiederum in den Keller tragen/ und dasjenige/ was wiederum hinein kömmt/ nicht in Ausgabe verſchreiben laſſen. Wenn er ſeinen Dienſt mit dem Schencken verrichtet hat / ſoll er dem Keller-Schreiber und Böttiger / wie denen er zugleich vor Einnahme und Ausgabe zu ſtehen/ im Keller und ſonſt andere Handreichung beym Ausſpeiſen thun helffen. Was ihme an Silber-Geſchirr und allen andern pro Inventario überantwortet/ und noch ferner beygebracht wird/ das ſoll er fleißig verwahren/ und gute Achtung darauf geben / damit davon nichts verlohren oder zerbrochen werde; Würde er aber etwas vermiſſen/ ſoll er ſchuldig ſeyn/ ſolches und oder unſern Hoff-Marſchalln und Hoff-Verwalteren/ wo und wann der Verluſt/ auch wie und durch wen das Zerbrechen geſchehen/ unverzüglichen zu berichten / oder da es nicht balden erfolget / die Erſtattung und Beſſerung von dem Seinigen zu tragen und zu bezahlen. Damit er auch unſers Trinck- und Silber-Geſchirrs halber deſto weniger Gefahr zu beſorgen/ ſoll er daſſelbige jedesmal in einem darzu abſonderlich verſchloſſenen Schranck verwahrlichen beyſetzen/ verſchlieſſen/ und ſolches nicht mit ſich im Keller nehmen. Uber unſere Keller- und Hoff-Ordnung ſoll er in allen Punctẽ feſtiglich halten helffen/ und

was ihm hierüber zuförderſt von uns und unſern Hoff-Marſchall / auch auf unſern und ſeinem Befehl von andern befohlen und auferlegt wird / jederzeit in Unterthänigkeit und Gehorſam / treulich und fleißig verrichten / und auch ſich ſonſten in ſolch ſeinem Dienſt allenthalben dermaſſen erzeigen und verhalten / wie es einen ehrlichen Diener von GOttes und Rechts wegen eignet und gebühret. Dargegen haben wir ihm Jährlichen / ſo bald er dieſen Dienſt verwalten wird / und jedes Jahr beſonders N. Fl an Gelde auf die 4. Quartale zur Beſoldung / mit dem erſten Quartal von N. bis N. Jahrs anzufangen / und dann Liverey-Kleider gnädigſt bewilliget / welches ihme auch als unweigerlich gereichet und wiederfahren ſoll / das er dann mit unterthänigſter Dancksagung angenommen / und darauf dieſem allen / wie obſtehet / vermöge ſeiner geleiſteten Pflicht gehorſamlich und willigklich nachzukommen gelobet. Urkündlich haben wir ꝛc.

Mund-Seite / wird in Fürſtlichen Küchen diejenige genannt / auf welcher allein vor die Herrſchafftliche Tafel gekochet wird.

Mund-Wein / nennet man denjenigen / von welchen die Herrſchafft am liebſten trincket. Es iſt auch einem jeden / der eigenen Wein im Keller hat / dasjenige Faß (ſo auch zuweilen Mutter-Fäßgen genennet wird) ſein Mund-Wein / aus welchem er am liebſten trincket.

Munia, vide *Condimenta*.

Muß / Puls, Fr. *de la Bouillie*, iſt ein in Form eines Breyes / gantz weich und gelinde zubereiteres Eſſen / welches gemeiniglich jungen zarten Kindern / oder auch Krancken und alten Leuten / die keine harte Speiſen mehr vertragen oder beiſſen können / gegeben wird / man machet es aus allerhand Ingredientien, wie nachfolgende Beſchreibungen ausweiſen werden.

Ein ſonderbahres Krafft-Müßlein zu machen:

So nimm 4. Eyer-Dotter / gieſſe Roſen-Waſſer daran / und ein wenig Wein / laß es abſieden / und thue hernach Zucker daran / und ſtreue etwas Zimmet beym Anrichten darauf.

Item: Nimm das Fleiſch von einer fetten Henne-Bruſt / hacke es klein / ſtoſſe 20. abgezogene Mandeln darunter / und die Brüſam von einer Semel / ſtoſſe dieſes alles unter einander / gieſſe eine Hüner-Brühe daran / laß es ſieden / thut Muſcaten-Blüh und Cardamom daran.

Item: Nimm einen Honig- oder Leb-Kuchen / brocke es in einen guten Wein / laß es ein wenig weichen / treibe es hernach durch / röſte ein wenig gerieben Brodt / und gieß den durchgetriebenen Leb-Kuchen darzu / ſchneidet auch ein wenig Citronen-Schaalen darein / item ausgekörnte Roſinen / laß es mit einander auffieden / ſo iſt es kräfftig.

Item:

Item: Nimm frisch-gebackene Semmel / schneide die Rinden rings um ab / brocke die Brosamen in eine Schüssel / gieß Malvasier so viel daran / als der Semmel einziehen will / stosse ein halb Pfund abgezogen-Mandeln in einen Mörser thue das gebrockte Brodt darein / rühre es wohl untereinander / thue Zucker daran. Wann es zu dicke wird / so gieß noch was Malvasier nach / und bringe es alsdann in einer Schüssel / mit etwas Citronen- und Pomerantzen-Schaalen bestecket.

Item: Nimm 4. Eyer-Dotter / klopffe sie wohl / gieß ein halb Nössel Wein daran / laß es sieden / zuckere es / und richte es an.

Item: Nimm ein Eyer-Brodt / röste es in frische Butter / giesse Wein daran / etwas Zucker / Saffran und Corbanum / laß es zusammen sieden / streue Trisenet darauf.

Item: Nimm Zibeben / körne sie aus / hacke sie klein / siede sie in Wein / zwinge es durch / nimm Eyer-Brodt / reibe es / und röste es in Butter / gieß den Wein daran / thut Zucker / Zimmet und Trisanet darzu.

Item: Nimm anstatt der Zibeben / Weinbeerlein oder Corinthen / thut aber alsdann kein Trisanet darzu / dann es ist sonst zu hitzig.

Item: Nimm Quitten-Latwergen / schneide es dünne / giesse Wein darüber / laß es damit aufsieden / röste hernach Weiß-Brodt in Butter / und thue es darzu / zuckere es / und laß es nochmahl aufsieden.

Item: Nimm ein alt-gebacken weiß Semmel-Brodt / reibe es klein / röste es in Butter / aber nicht viel / koche es mit Mandeln-Milch / stosse die Mandeln gar klein / rühre es darunter / thue Zucker daran / streue Zimmet darauf / und gib es auf.

Ein Apfel-Mueß mit gedörreten Kirschen:

Nimm Aepfel / schäle sie / und schneide sie zu kleinen Stücklein / nimm gedörrte Weichsel / thue beydes in einen Hafen / schütte Wein daran / laß sie weich sieden / treibe es mit demselben Wein durch / thue Zucker / geschnittene Mandeln und Jngwer daran. Will man es warm essen / so muß man Schmaltz daran brennen; Will man es aber kalt essen / so streue man nur Zimmet darauf.

Ein gut Schüssel- oder Kachel-Mueß zu machen:

Nimm so viel Rohm als Eyer / saltze und zerklopffe es / thue eine Butter in einen Pasteten-Hafen / schütte die Eyer und Milch darein / und lasse es in einen Oefelein backen.

Item: Nimm 1. oder 2. Eyer / und und rühre ein Teigelein an / würcke ihn wohl aus / und mache feine dünne Blatze daraus; Darnach nimm den Teig-Blatz / und bestreue ihn wohl mit Mehl / und lege ihn sechs- oder acht-fach zusammen / und schneide ihn auf das allerdünneste / backe es / und thue es wieder in eine siedende Milch / aus dem Schmaltz / und rühre es wohl um / daß es nicht an-

brennet / ſchabe auch Muſcat und Zucker darein.

Ein Erdbeer-Mueß.

Waſche die Erdbeer ſauber / nimm gebähete Semmel-Schnittlein / weiche es in Wein / treibe es mit den Erdbeeren durch / thue Zucker und Roſen-Waſſer daran / und gib es kalt auf.

Item: Nimm Erdbeer / laß mit einer Semmel wohl aufſieden / doch / daß ſie nicht anbrennen / drucke ſie durch ein rein Tuch / zuckere es / würtze mit Pfeffer / Jngwer / laß noch einen Wall thun. Wann du es anrichteſt / ſo beſtreue es mit Zucker.

Item: Treibe die Erdbeer durch mit Wein / nimm ein gerieben Brodt / und röſte es im Schmaltz / geuß die Erdbeer daran / zuckere / und laſſe es alsdann ſieden.

Ein Dotter-Mueß.

Nimm Eyer-Dottern und Waſſer / klopffe es durch einander / laß Schmaltz heiß werden / brenne ein Mehl darein / thue Zucker darzu / laß ſieden.

Ein gelbes Mueß.

Nimm einen Reis / und ſiede ihn wohl in eine Mandel-Milch / treibe es durch einen Durchſchlag / thue Zucker daran / laſſe es ſieden / und rühre es offt um.

Ein Eyer-Mueß.

Nimm drey Eyer / und eine halbe Maaß Milch / zerklopffe die Eyer / thue die Milch darunter / rühre es wohl durch einander / ſetze es zum Feuer / rühre es ab / daß es nicht anbrenne / da es zuſammen läufft / thue es auf eine Siebe / laß wohl trucken werden / reibe es in einen Reib-Topffe klein / menge Zucker und ungeſaltzene Butter darein; Der Butter muſt du ein gut Theil nehmen / damit es hart bleibe im Keller. Wann ſolches alles verrichtet / magſt du es gar hoch durchtreiben: Oder / wo du nicht wilt / ſo reibe es wohl / und lege es / daß es fein gleich wird / hebe es mit einen Löffel auf die Schüſſel / wie ein ander Mueß / ſtreue Zucker und Zimmet darauf.

Item: Schlage Eyer in eine Milch / und ſiede es wie Eyer-Milch / und ſchütte es auf ein Tuch / und laß es wohl verſeyhen / thue auch Milch-Rohm und Zucker darein / laſſe es wohl erkalten / und richte es in eine Schüſſel an / laſſe es kühlen / bis du es zu Tiſche tragen wilt.

Ein Schüſſel-Mueß zu machen.

So nimm eine Maaß Rohm / ſechs Eyer / Roſen-Waſſer / ein wenig friſche Butter / klopffe die Eyer zuvor wohl / und ſetze ſie auf eine Glut in einer Zinnernen Schüſſel / decke ſie zu mit einer Blechenen Stürtzen / lege Kohlen darauf / daß es oben ein wenig bräunlicht wird / ſtreue Zimmet und Zucker darauf / und gib es warm.

Muß-Theil / Cibaria Domeſtica, wird genannt die Helffte der Speiſen / ſo bey Leben des Mannes vorhanden geweſen / und nach dem dreyßigſten (das iſt / nach einem Monath

nath oder vier Wochen / und zweyen Tagen / da der Mann geſtorben / zu welcher Zeit man jetzo gewöhnlich zu inventiren pfleget) überbleibet / und welches er zu ſeines Haußhaltens Nothdurfft auf ein Jahr mehr oder weniger in Vorrath eingeſchafft / darvon gehöret der Frauen oder der Wittwen die Helffte; Das übrige / oder die andere Helffte bleibet den Erben insgeſamt zu theilen.

Weil nun der Wittwe / vermöge der Rechte / das Jus Retentionis zu gut verordnet / daß ſie nicht eher aus des Mannes verlaſſenen Gütern zu weichen ſchuldig ſey / es ſey ihr denn ihre Weibliche Gerechtigkeit entrichtet / bis dahin ſie auch ihren Unterhalt aus des Mannes Gütern zu nehmen befugt iſt.

So gibt ihr das Recht die Macht / daß / wenn ihr nach dem dreyßigſten / wegen der Gerade und Morgen-Gabe nicht alſobald Satisfaction gethan wird / ſie ſich derſelben Stücken ſelbſt zu unterwinden Macht hat; Allein / wenn ſie mehr nehmen wolte / als ihr de Jure gebühret / zöge ſie ihr ſelbſten Verantwortung und Gefahr zu.

Darum iſt auch in ſpecie wegen des Muß-Theils / weil ihr nur die Helffte zugefallen / expreſſe conſtituiret / daß ſie ſich deſſen / ohne Vorbewuſt der Erben / nicht anzumaſſen haben ſoll.

Das Quantum betreffend / ſetzen etlich-geſprochene Urthel das Jahr expreſſe, weil gemeiniglich dasjenige / was von einem Hauß-Wirth eingeſchaffet / und ſonſten erbauet wird / das Jahr über in der Haußhaltung aufgehet / und daher wenig ſeynd (wenn nicht immer Vorrath vom neuen an die Hand gebracht) da etwas bey ihnen überbleiben würde. Andere Urthel aber wollen alles / ſo nach des Mannes Tode vorhanden / welche Meynung auch confirmiret worden. Ob es gleich nicht eingekommen / wenn es nur tempore mortis betaget geweſen.

Dahero hat ſich vor Alters offtermahls Streit erhoben / wie denn die Schöppenſtühle disfals gar ungleich geſprochen / auch daß die Helffte von demjenigen (am Weine / Korn und dergleichen / ſo zur Zeit des Mannes Abſterben noch nicht eingebracht / ſondern noch im Wein-Berge und auf dem Felde geſtanden; hernacher aber vor Ausgang der 4. Wochen eingekommen) der Wittwen zur Helffte gebühre. Hierum iſt in Churfürſtl. Sächſiſcher 34. Conſtitution Part. 2. dieſes Puncts halber auch eine Gewißheit gemachet / daß nemlich nur das / was bey Abſterben des Mannes / in ſeiner Behauſung geweſen / zum Muß-Theil gehöre.

Dasjenige / ſo auf den verpachten Gütern erwachſen / weil es zu der Zeit dem Manne nicht zugeſtanden / iſt unter das Muß-Theil auch nicht zu rechnen.

Es gehören aber eigentlich zu dem Muß-Theil die Helffte aller angeſchaff-

ſchafften Speiſe / ſo nach dem dreyßigſten überbleibet; Nemlich: Die Helffte des Fleiſches / geſaltzen und ungeſaltzen / Speck-Seiten / Schincken / Schultern / Würſte / Maſt-Schweine / Karpen / Hechte / groß und klein / und andere Fiſche in Käſten / Neuſern und Heldern geſtanden: (nicht aber in den Teichen) Die Helffte alles Geträncks / es ſey Meth / Bier / Wein oder Koſent: Die Helffte alles Korns und Weitzens / es ſey in der Scheunen oder auf den Boden / darzu alle Erbſen / Maltz / Hirſen / Graupen / Bohnen / Rüben-Saamen / Hanff / Mohn / Lein / Butter / Schmaltz / Käſe / Saltz / und die Helffte alles genießlichen Haus- und Vorraths was zu eſſen und zu trincken verſchaffet / auch Lager-Geträydigt aufgeſchüttet. Was nach dem dreyßigſten in des Mannes Scheunen auf dem Boden und auf den Gemachen an Körnern überblieben / und zwiſchen den dreyßigſten nicht eingeſchaffet iſt / oder ſonſten verliehen / ingleichen die Helffte des Geträydigs / ſo bey des Mannes Leben verkauffet werden ſollen / und nicht geſchehen / ſondern auf den Böden geblieben ; Alleine Gerſten / Hopffen und Heyde-Korn / gehöret neben dem Haber zum Erbe.

Muſcaten / Nuces Myriſticæ, Fr. *des Muſcades*, kommen häuffig aus Oſt-Indien / und ſind dreyerley Arten; Als: (1) Nux moſchata fructu oblongo ſive mas, die lange **Muſcate** / welche zugleich eckigt / und vor das Männlein gehalten werden; Sie wachſen auf einen Baum der länger und dicker Blätter hat / und ſind etwas ungemeiner als die andern. (2) Nux moſchata fructu rotundo minore, ſind niedrige Bäumlein in den Molucciſchen Inſuln / und in Ceylon, welche gar kleine runde Muſcaten-Nüſſe tragen; Ja welche nach Garziæ ab Horto Meynung / gantz unfruchtbahr ſind. (3) Nux moſchata fructu rotundo majore, ſind die bey uns bekannte Muſcaten-Nüſſe / davon der Baum einen Birn-Baum an Gröſſe gleichet / und ſo fruchtbahr iſt / daß er des Jahrs zwey- bis dreymahl träget: Die Rinde iſt Aſch-Farbe / der Marck dunckel-roth / grünet Winter und Sommer / die Blätter wie Lobeer / oder vielmehr wie Pomerantzen / mit gar kurtzen Stielen / nicht gegen einander ſtehend / noch am Rande gekerbet. Die Adern darinn lauffen nicht nach der Spitze des Blades / ſondern Seit-werts. Die Blüthe kommet herfür / wenn andere Bäume blühen ; Sie gleichet der Blüthe des Kirſch- oder des Birn-Baums / fället aber leicht ab / und iſt von wenigen Geruch.

Die Muſcaten-Frucht belangend / gleichet ſolche etlicher maſſen den Pfirſichen oder Wall-Nüſſen / und hänget an den Enden der Zweige / mehrentheils einzeln. Wann ſie reiffen / ſo ändert ſich ihre grüne Farbe allgemach / und

Walcheren Island, a fertile island of Holland, in the province of Zealand, 10 miles long and 8 broad, containing 100,000 inhabitants. It is separated from the island of South Beveland by the Sloe, and from that of North Beveland by the Kreek. Its principal towns are Middleburg, Flushing, Veere, and Arnemuiden. It was taken by the English in 1809, but restored to the Dutch in 1814.

Walcheren Island, a fertile island of Holland, in the province of Zealand, 10 miles long and 8 broad, containing 100,000 inhabitants. It is separated from the island of South Beveland by the Sloe, and from that of North Beveland by the Kreek. Its principal towns are Middleburg, Flushing, Veere, and Arnemuiden. It was taken by the English in 1809, but restored to the Dutch in 1814.

Walcheren Island, a fertile island of Holland, in the province of Zealand, 10 miles long and 8 broad, containing 100,000 inhabitants. It is separated from the island of South Beveland by the Sloe, and from that of North Beveland by the Kreek. Its principal towns are Middleburg, Flushing, Veere, and Arnemuiden. It was taken by the English in 1809, but restored to the Dutch in 1814.

Nägelein/ Cariophyllus Aromaticus, Fr. *des Cloux de Girofles*, wachsen in Oſt-Indien auf einen Baum/ der an Gröſſe faſt einen Apfel- oder Birn-Baum gleichet/ die ſtarcken Zweige ſind mit einer grauen / die zarten mit einer weiſſen Rinde überzogen/ ſchmecken und riechen lieblich wie die Nägelein-Blumen / jedoch etwas ſchwächer. Die Blüthe gleichet der Kirſch-Blüthe / ſie iſt Anfangs Schnee-weiß/ wird aber grün / wann ſie Frucht ſetzet / und riechet alsdann am lieblichſten. Endlich wird ſie roth/ und wann ſie geſammlet und abgetrucknet / ſchwartz. Die Frucht ſitzet am Ende der Zweiglein/ reiffet im September und folgenden Monathen / und wird auf dieſe Weiſe geſammlet: Dieweil der Nägelein-Baum ſol hitziger Natur / daß er allen Safft an ſich zeucht/ und dahero unter ihm kein Gras wachſen kan / als machet man das Erdreich unter ihm rein/ ſchläget die reiffen Früchte mit langen Stöcken ab / läſſet ſie 2. oder 3. Tage trucknen / und verſendet ſie alsdann. Diejenige/ welche unter ihnen groß und dickbäuchig ſeyn/ nennet man Mares Antophyllos, Mutter-Nägelein / es kommt ihnen aber ſolche Gröſſe / wann ſie länger am Baum behangen bleiben / und reiffer werden als die andern gemeinen / die man zeitig abſchläget / und Foeminas nennet.

Die meiſten Nägelein wachſen in denen Molucciſchen Inſuln / nicht weit vom Meer / und zwar ungebauet/ auf der Inſul Ambona aber müſſen ſie gepflantzet werden.

Was das Temperament der ordinairen Nägelein betrifft / ſeynd ſelbige hitzig bis im 3. Grad / dabey ſubtil, aber nicht ſo ſehr als der Zimmet; Sie ſind dabey wohl-riechend und ſcharff / und haben eine kleine angenehme Bitterkeit an ſich / die den Magen geſund iſt / dahero man ſie auch vielfältig zur Abwürtzung der Speiſen gebrauchet: Man hüte ſich aber / daß man im Einkauff nicht betrogen werde/ und daß man die ſchönen groben roth-ſchwartzen/ nicht aber die gantz ſchwartzen erwähle; Auch müſſen ſie / wann ſie mit einer Nadel geſtochen werden/ ein Oel wie Muſcaten von ſich geben. Die Juden/ wie ſie auf alle Weiſe die Chriſten zu betriegen ſuchen / als pflegen ſie auch denen Köchen / die an der Speiſe ſchon gebrauchte Nägelein abzukauffen / ſelbige wieder zu trucknen/ und hernach vor gute und friſche zu verkauffen.

Nahrung / Nutrimentum, Victus, Alimentum, Fr. *la Nourriture*, iſt alles dasjenige / wovon ein Menſch oder Vieh ſeine Nahrung und Lebens Unterhalt hat; Die Speiſe ſo wir genieſſen / welche von Hippocrate in 3. Gradus eingetheilet wird; Als: In Futurum alimentum, welches von den Mund in den Magen kommt: In quaſi alimentum, darunter er das

Puls-äderigte Blut / und die Spiritus animales verſtehet / und in das verè alimentum, welches in unſer Fleiſch und Blut eingehet / und mit demſelben vereiniget wird. Vide hiervon ein mehres unter dem Worte Speiſe.

Naſchland / Friviandia, heiſt in der Inſul Utopia diejenige Provintz / in welcher die Einwohner ſo gerne allerhand Lecker-Bißlein eſſen. Die fürnehmſte Stadt darin iſt Cucina oder **Kochersberg** / welche viele von Kien-Holtz beräucherte ſtinckende Gebäude hat; Man ſiehet allhier den Tempel des Heil-loſen Omaſii oder des Ritter **Fett-Darms** / in welchem 1000 mit allerhand delicaten Speiſen beſetzte Altäre zu ſehen ſeyn. Carbona oder **Kohldorff** / iſt das nächſte Dorff bey der Stadt; Ferner liegen um dieſelbe herum Tenaille oder **Zangenſtadt**; Aſſadora, **Bratſpieß-hauſen**; Marmita, **Keſſelburg**; Cuilleria, **Löffelau** / ꝛc.

Nativität-ſtellen / heiſt einem aus dem Calculo ſeiner Gebuhrts-Stunde / und der damahlig geweſenen Himmels-Conſtellation, ſein bevorſtehendes Glück und Unglück / ja gar ſeine bevorſtehende Todes-Stunde / wann und wie ſolche kommen werde / verkündigen. Wir führen ſolches dieſes Orts darum an / weil ein gewiſſer Mann, der auf dieſe betrügliche Weiſſagung allzuviel gebauet / all ſein Haab und Gut gegen die ihm verkündigte Zeit ſeines Todes verſchlemmet / und mit Banquetiren durchgebracht / damit er nach dem alten Sprichwort: **Alles verſoffen vor ſeinem End** / macht ein richtig Teſtament; ſeinen lachenden Erben nichts laſſen dörffte. Als aber die benandte Stunde gekommen / und der leicht-Gläubige nicht allein ſolche / ſondern auch noch viele Jahre darüber überlebet / und weil er all das Seinige zuvor verzehret hatte / in ſolche Armuht gerathen / daß er das Brod betteln müſſen / that er ſolches mit dieſen Formalien: **Gebet demjenigen ein Allmoſen / der ſeine Rechnung übel gemacht hat.** Vornehmlich aber halten einige viel auf das Nativitäten-Stellen / und ſonderlich die Chiromantie, wann ihnen (daß ſie Lebens-lang einen guten Tiſch haben würden) aus denen Liniamenten ihrer Hände prophezeyet wird.

Natur / Natura, Fr. *la Nature*, wie ſolche von denen Heyden unter dem Bilde der Iſis und Ceres mit ſonderbaren Hieroglyphiſchen Figuren verehret worden / iſt unter der Benennung dieſer beyden Heydniſchen Gottheiten / item unter dem Wort **Erde** / allbereit vorgeſtellet worden. Wir Chriſten erkennen unter der Natur / die von GOtt bey Erſchaffung der Welt unter andern auch in die Erde eingelegte Kräffte / alles zu rechter Zeit hervor zu bringen / was zu des Menſchen und aller

ler lebendigen Creaturen Unterhalt nöhtig thut; In welcher Hervorbringung die überirrdische und Himmlische Cörper durch ihre Influentzien das Ihrige mit beytragen müssen: Worzu hernach die Facultas vitalis des Menschen ebensals mit zutritt/ und also conjunctim in diesem ihren Microcosmo mit dem Macrocosmo würcket/ bis der Tod einen Strich dadurch machet/ und unser natürliches Leben zu seiner Endschafft führet. So lange aber solches noch währet/ so werden die aus der angebohrnen Natur herstammende Actiones, Passiones und Kräffte des Menschen/ seine Natur genennet. Also ist nichts gemeiners als daß man von diesen oder jenen sagt: Es sey ihme also in der Natur; Er sey von Natur diesem ergeben/ und dem andern hingegen abhold; Odi vel amote, nec possum dicere quare; Dieser kan keine Katzen leiden; Jener keine Aepfel oder Rosen riechen; Dieser hat eine starcke Natur/ also daß er wol Eisen/ wie die Strauffen/ verdauen solte; Ein anderer liegt auf die geringste Ubermaaß/ die er begehet/ kranck darnieder. Am wunderlichsten aber ist solcher Leute ihre Besonderheit in Erwählung und Verwerffung gewisser Speisen und Getränckе/ da einige/ ich rede eben nicht von dem unordentlichen Gelüsten der Schwangern/ unnatürliche Speisen mit Appetit suchen/ andere hingegen auch vor natürlichen einen Abscheu haben/ als da seynd/ die keinen Käse/ Eyer/ Aepfel/ saltzenen Speisen/ Baum-Oehl/ und dergleichen essen oder riechen können; Sondern gleich wie wir Menschen in dem Angesicht/ an der Stimme und Geberden unterschieden/ also ist auch ihre Liebe und Haß/ Zu- und Abneigung beschaffen: Wiewol nicht zu läugnen/ daß offt die Erziehung und Gewohnheit/ wie auch sonderbare Zufälle (welche dieses Orts zu specificiren unsers Thuns nicht ist) viel dabey thun können. Als etwas sehr verwunderliches kam mir eben/ da ich dieses schriebe/ ein wegen seiner gelehrten Schrifften bekannter vornehmer Mann vor/ welcher mich versicherte/ daß er seit dem 10ten Jahr seines Alters kein Fisch noch Fleisch gegessen/ auch nichts anders als Wasser getruncken. Ich objicirte ihm/ daß er ja nicht Carthäuser-Ordens wäre/ welche niemahls kein Fleisch ässen; Vielweniger aber würde er auf die Pythagorische Metempsicosin de Transmigratione animarum verfallen/ und etwan mit dem Fleische/ eines seiner verstorbenen Freunde Seele mit einzuschlucken/ besorgen; Und so ers auch der Hoffnung eines längern Lebens halber/ wie etwan die Leute vor der Sünd-Fluht gehabt/ thäte/ so stünde ihre damahlige Leibes-Constitution mit der unserigen jetzt weit schwächern/ voraus aber der Unterschied der Climatum, und der bey täglich abnehmenden Natur-Kräfften geschwächeren Simplicium (an die er sich/ wie ich höre/

hörete/ nur allein hielte) in den Weg. Endlich so hiesse es doch: Qui medicè vivit, pessimè vivit; Jndem viele derjenigen/ die durch allzugrosse Diæt sich eine sonderbahre Lebens-Länge hätten zu wege bringen wollen/ eben dadurch/ weil sie ihrer Natur Gewalt angethan/ und das/ was GOtt zu des Menschen Nahrung geschaffen/ nicht gebrauchet hätten/ desto eher gestorben wären; Da andere hingegen/ die was ihnen vor dem Schnabel gekommen/ lustig angebissen/ ihr Leben bis in das 80ste Jahr gebracht hätten. Jch erhelte aber zur Antwort: Die Ursach wäre ihm selbst nicht eigentlich bekandt/ als daß/ da er jetzt schon 34. Jahr alt wäre/ er von dem jehenden Jahre seines Alters an/ kein Verlangen noch Appetit mehr zu Fleisch und Fisch getragen/ sondern sich mit Brod und Wasser und gekochten Garten-Früchten behoffen hätte.

Nectar, der von denen Heydnischen Poëten fabulirte Götter-Tranck/ soll/ wie fast aus dem Virgilio, sonderlich aber aus dem Martiali Lib. XIII. Epigram. zu erhalten stehet/ da er von dem Mulso schreibet:

Attica nectareum turbatis mella falcinum,

Miscëri decet hoc à Ganymede merum,

nichts anders als unser heutiger Meth/ der aus Honig gebrauet wird/ gewesen seyn/ welchen der von dem Jupiter geraubte Ganymedes denen Göttern auf ihren Convivijs einschencken müssen. Von diesem Nectar werden noch heutiges Tages Poetischer Weise alle delicate Getränck ein *Nectar* genennet; Jmaleichen pflegen auch die Herren Medici einen verschriebenen Potum medicamentosum, der lieblich schmecket und riechet/ einen *Nectar* zu nennen.

Nefela, von dem Hebräischen Wort *Nafal* oder Fallen herkommend/ bedeutet ein Vieh/ welches von sich selbst umgefallen/ und verrecket ist. Wie die Juden dergleichen Vieh nicht essen/ aber wohl ihren Rabbinen Lehrnach/ solches einem Gojim oder Christen verkauffen mögen/ solches ist unter dem Wort Aaß zu sehen.

Neunaugen/Lampreta media, Oculaeæ minores, sind in unsern Ströhmen gar bekandte Fische. Sonderlich werden sie in der Oder und zwar von Martini bis auf Fastnacht gefangen. Jnsgemein sind sie eines Fusses lang/ und eines Daumens dick; Sie werden gebraten/ und in Eßig gelegt/ hierauf in kleine Fäßlein gepacket/ und weit und breit versandt. Die frischen siedet man entweder mit dem Saltz/ oder in einer schwartzen Brühe: Oder man bräter sie auf dem Rost/ welche Bereitung dann die beste und gesundeste ist. Wiewol man diese Fische unter die gesunde Speisen nicht wohl rechnen kan; Daher es kommet/ daß

daß diejenigen/ so einen kalten Magen haben/ den Geschmack der in Eßig eingebratenen Neunaugen bis auf den andern oder dritten Tag zuweilen im Aufstoſſen spühren. Daraus leicht zu schlieſſen/ daß die Neunaugen zwar sonderbahr von Geschmack/ aber dabey schwer zu verdauen seyn; Es wäre dann/ daß man sie/ so bald sie aus dem Wasser kommen/ kochte oder absöde/ und alsdann erst auf dem Rost legte und bratete: In welchem Fall sie nicht allein wohl-geschmacker seyn/ sondern gantz nicht aufstoſſen würden.

Nieren/ Renes, Fr. *les Roignons*, sind an denen vier-füßigen Thieren nicht so beschaffen/ daß sie unserm Leibe eine gesunde Nahrung geben könten/ weil ihre Substantz derbe und hart-daulich ist; Wiewol solches nicht von allen Thieren zu verstehen/ indem der Lämmer und Kälber-Nieren billig Lobens werth. Dahero man sie auch als ein Lecker-Bißlein aus dem Kalbs-Nieren-Braten einem vornehmen Gast mit vorzulegen pfleget/ selbige auch in die Pasteten unter deren Ingredientien menget/ auch wol Nieren-Küchlein folgender gestalt davon bereitet: Daß man die Nieren mit dem Fett klein hacket/ das gelbe von Eyern/ auch etwas Gewürtz darunter menget/ folglich diese Massam auf ein Schnittlein Semmel streichet/ und so im heissen Schmaltz gahr backet.

Nonnen-Teig. Diesen Teig macht man von Mehl/ weichen Käse/ Milch/ weissen Wein/ Eyern/ und etwas Saltz/ welches alles man wohl durch einander vermenget/ bis es einem dicken Brey gleich wird. In diesen Teig tuncket man Aepfel-Schnitzlein/ hernach wirfft man eines nach dem andern in heisse Butter oder Schmaltz/ und wendet sie so lange um/ bis sie eine schöne gelbigte Farbe bekommen; Alsdann ziehet man sie mit einen Schaum-Löffel/ oder aber mit einem spitzigen Stöcklein auf/ daß sie austrocknen/ und streuet Zucker und etliche Tropfen Rosen-Wasser darein. Von diesem Teig gantz allein macht man dünne oder kleine Kuchen/ so groß als die gantze Pfanne ist; Indem man erstlich die Pfanne heiß machet/ hernach mit etwas Butter bestreichet/ damit sich der Teig nicht ansetze; Alsdann gieſſet man von diesem Teige darein. Wenn man meynet/ daß er unten gahr genug sey/ so schüttelt man die Pfanne/ und schwinget den Kuchen/ ohne Hand an zu legen/ herum: Ist er nun an beyden Seiten gelb genug/ so nimmt man ihn aus der Pfannen/ und fängt mit einem andern an. In diesen Teig tuncket man auch an statt der Aepfel etliche Stücklein feines Käses/ die prägelt man darinnen/ solche geben ein gutes Gerichte. Auch macht man von diesen Teig/ nachdem man die Hälffte des Eyer-Weisses davon gethan/ und den Teig fein dünne gemacht/ ein Gebackenes von Erd-Schwämmen/ Artschocken

cken und dergleichen/ welche man darin tuncket. Von dieſem letzten Teige thut man etwas auf einem Teller/ und ſchneidet etliche kleine Stücklein davon/ ſo groß als eine Bohne / ſelbige läſſet man in heiſſe Butter fallen / dieſe quillen darein auf/ wie kleine Bläßlein. Wann ſie nun gut von Farben / als woran man kennet/ daß ſie gahr ſeyn ſo ziehet man ſie mit einen Schaum-Löffel auf/ tropfet ſie aus / und thut ſie in eine Schüſſel/ ſtreuet viel Zucker und etwas von wohl-riechendem Waſſer darauf. Von dieſem Teige machet man auch Gebackenes in einem Eiſen / welches denen Eiſen / damit man Pferde und Schaafe zeichnet/ gleich iſt; Selbiges hält man in die warme Butter/ tuncket ſie hernach leiſe in dieſen Teig/ daß ſie unterwerts gantz damit umgeben ſeyn: Alsdann hält man ſie in die heiſſe Butter/ welche ſolchen Teig alſo bald vom Eiſen ablöſet/ ſolchen gahr machet/ aufquillet/ und leicht ausbäcket. Wann nun dieſes Gebackels ſeine Farbe bekommen hat/ ziehet man ſolches mit einem höltzernen Stöcklein auf/ daß es deſto beſſer austrockene. Wollet ihr dieſem Gebackels unterſchiedliche Farben geben/ ſo könnet ihr ſolches auf die Weiſe thun/ wie ich bey den Eyern auf Portugieſiſcher Art geſaget habe. Auch dienet dieſes Gebackels vielerley Suppen u. kurtze Gerichte herum zu zieren.

So ihr treflich ſchöne und andere Art Nonnen-Teig machen wollet/ ſo nehmet allein Mehl/ und rühret es in reines Waſſer / bis es ein wenig dicker werde/ als ein gemein Kleiſter; Thut hernach Schmaltz oder Butter in die Pfanne/ und wann ſie gantz heiß iſt / ſo gieſſt das übrige aus der Pfannen: Thut einen guten Löffel voll dieſes Teiges hinein / laſt ihn ein wenig ſieden/ und wender ihn auf beyden Seiten um. Wann ihr nun dieſer Kuchen viel gemacht habt / ſo durcharbeitet ſie wohl mit der Hand/ und befeuchtet ſie mit Eyer/ wovon das meiſte Weiſſe weggenommen iſt/ und damit ihr den Teig deſto feſter bindet / ſo laſſet die Eyer zuvor durch ein Sieb lauffen. Von dieſem Teig machet ihr alles / was ihr wollet. Das Pomerantzen-Blumen-Waſſer ſchicket ſich ſehr wohl darüber zu tröpfeln. Ihr könnet auch einen ſolchen Teig machen/ der noch ſchlechter iſt. Wann ihr das andere nicht alles zur Hand habt/ ſo nehmet nur Eyer/ ausgedruckten Weinbeer-Safft und Saltz; Solte aber dieſer Safft zu ſtarck ſeyn / könnet ihr etwas Waſſer darzu gieſſen. Von dieſem Teige könnet ihr allerhand Gebackenes machen/ auſſerhalb die Zucker-Blätzchen.

Nüchtern ſeyn/ wird geſagt von einem ſolchen Menſchen/ der des Morgens noch keine Speiſe noch Tranck zu ſich genommen/ und deſſen Magen die/ des vorigen Tages genoſſene Speiſen/ allbereit verdauet / welcher aber ſo bald ihm hierauf wieder etwas zu zehren gereichet wird/ ſich entnüchtert; Welches

dann

dann bey ungeſunder neblichter Lufft des Morgens frühe allerdings die Nothdurfft erfordert / weil ſonſten die durch die Naſe und den Mund eingezogene böſe Lufft ſo viel mehr Macht findet / unſere Nahrungs-Säffte zu corrumpiren / und die Lebens-Geiſter anzugreiffen / wann ſolche nicht in dem Magen eine geſunde Speiſe finden / an welcher ſie ſich erholen können.

Nüchtern ſeyn / im engern Verſtand genommen / heiſt auch ſo viel als **Mäßigkeit** / welche Tugend der Apoſtel Petrus ſonderlich in dieſen Worten recommendiret: Seyd nüchtern und wachet / denn euer Widerſacher der Teufel gehet umher wie ein brüllender Löwe / und ſuchet / welchen er möge verſchlingen. Ach! ruffet hier ein gottſeeliger Lehrer aus / wann es ſo viel Nüchterkeit und Wachens koſtet / dem Hölliſchen Löwen zu entgehen / wie wollen dann die ſo genannte **Nimmer-Nüchterne** beſtehen / denen der Tag und die Nacht zu kurtz iſt / auszuſauffen / was eingeſchencket iſt / wann ſie der Tod bey ihrer Völlerey mit ſich in ſein finſteres Reich einſchleppen ſolte. Ich fürchte / leider! daß ſie dermahleins das erſchröckliche Urtheil werden anhören müſſen: Qualem te invenio, talem te judico; Wie ich dich finde / ſo richte ich dich. Das iſt: Schencket ihm ſo viel Quaal ein / als er hier in Uberfluß Speiſe und Tranck zu ſich genommen hat.

Nüchterne Kälber / werden diejenige genannt / welche erſt von der Kuh gekommen / und ſogleich der wahren Policey zuwider / ihren Hals dem Schlacht-Meſſer hinreichen müſſen; Da dann / um ſolche Nüchterkeit zu bedecken / diejenige / welche ſie verkauffen / ihnen die Fuß-Solen auf heiſſer Aſche dermaſſen zu brennen wiſſen / daß man ſie vor Kälber von etlichen Tagen anſehen ſolte. Was aber vor Schleim ein ſolches nüchternes Kalb-Fleiſch bey denen Menſchen verurſache / iſt anderwerts gewieſen worden.

Nulles, dieſe werden alſo gemacht: Man zerreibet Eyer-Dotter mit Roſen-Waſſer / Zucker / und etwas Saltz / und an ſtatt / daß man ſelbiges in den zerſchmeltzten Zucker gieſſet / ſo läſſet man dieſes in einer ſilbern oder zinnern Schüſſel auf dem Kohl-Feuer ſieden / und rühret es offt um / bis es ſich zu ſetzen beginnet; Hernach läſſet man es ſo lange ſieden / bis es einem dicken Brey gleich iſt / jedoch / daß es nicht zu hart werde. Man ſtreuet etwas Puder-Zucker / mit Ambra und Muſcus vermiſcht / darüber / ſtecket auch etliche Citronen / Schalen und Piſtachen darauf / und iſſet es alſo warm.

Nürnberger Speiſen und Koch-Kunſt. Dieſe wird ſonderlich in den ſo genannten **vollſtändigen Nürnberger Koch-Buch** / item in der **getreulich unterwieſe-**

nen Haußhalterinn / ferner / in der wohl-unterwieſenen Köchin / und andern dergleichen Oeconomiſchen Schrifften mehr / (worunter inſonderheit den vornehmſten Platz / das unvergleichliche Werck / der kluge und Rechts-verſtändige Hauß-Vater mit guten Fug beziehen kan) an den Tag geleget; Es contribuiret aber nicht wenig zu denen guten Tractamenten / welche dieſe Welt-berühmte Reichs-Stadt ihren Einwohnern / und ſonderlich denen durchpaſſirenden vornehmen Frembden vorſetzen kan: Erſtlich das (an allen Natur-Gaben höchſtgeſegnete) Francken-Land / als welches nicht allein einen reichen Frucht-Boden und Wein-Wachs / ſondern auch eine treffliche Vieh-Zucht / Wild-Bahn und Schnabel-Weyde hat. Zweytens ſo träget auch die darinn korirende Kauffmannſchafft / durch welche ausländiſche Gewürtze und fremde Eß-Waaren in Uberfluß zugeführet werden / das Ihrige bey. Drittens ſo iſt des ſo klugen als Haußhalteriſchen Frauenszimmers Fleiß / Curioſität und angebohrne Luſt / zu allen Ruhm-würdigen Wiſſenſchafften / und endlich die Situation dieſer groſſen Stadt / vermög / welcher täglich ſo viel fremde Standes-Perſohnen und Paſſagiers ſich in ihren wohl-aptirten / und groſſen Wirths-Häuſern bewirthen laſſen / nicht eine der geringſten Urſachen / daß in Nürnberg ſo wohl zugerichtete Speiſen / als irgend an einen Fürſtlichen Hoff oder Stadt von gantz Europa aufgetragen werden; Auch ſelbſt in Zubereitung ordinairer Speiſen (als in abſieden oder backen der Fiſche / Hüner braten / allerhand Gebackenes zu machen / Garcken einzumachen / und ſonderlich wohl-ſchmeckende Gewürtz- oder Pfeffer-Kuchen zu backen) ſcheinet Nürnberg etwas voraus vor andern Städten zu haben. Der vielerley Sorten Brodts / die in ihren Becker-Läden zu kauff gefunden werden / dieſes Orts allein ſpecifice zu gedencken / ſo findet man darinn (1) Korn oder Rocken. (2) Weiſſes Weitzen-Kern- oder Dinckel-Brodt. (3) Milch-Brodt. (4) Eyer-Brodt / und in allen vier und zwantzigerley Arten von Brodt / welche folgender geſtalt benahmet werden. Als:

Von Rocken-Brodt die grobe und kleine Gattung / und die ſo genannte Kipfe.

An weiſſen Weitzen-Brodt (1) Die ſo genannte Zeil. (2) Ort-Semmel. (3) Die Hochzeit: Und (4) die Kümmel-Leiblein. (5) Die Wecken. (6) Die Spulen oder Spul-Wecken. (7) Die Faſten-Pretzel.

An Milch-Brodt: (1) Die Milch-Laiblein. (2) Pretzeln. (3) Wecken. (4) Löſslein.

An Eyer-Brodt: (1) Die Eyer-Ringe / gemeine. (2) Uberſtrichene. (3) Pretzeln / gemeine. (4) Uberſtrichene dito. (5) Spitz-Wecken / gemeine. (6) Uberſtrichene. (7) Eyer-

We-

Wecke. (8) Eyer-Kuchen. (9) Speck-Kuchen. (10) Gogel-Hopffen.

Wie einige derſelben gebacken werden / ſolches iſt unter ihrer eigenen Benennung zu erſehen.

Die Hochzeit-Laiblein / welche ihren Nahmen daher erhalten / weil ſie mehrentheils nur zu denen Hochzeiten gebacken werden / werden aus Semmel-Teig gemachet / und ſind nichts anders als groſſe Semmeln / auſſer daß ſie eine runde Form haben / und daher Laiblein genennet werden.

Zu den Milch-Brodt nimmt man etwan einen Metzen Weitzen- oder Dinckel-Mehl / nachdem man viel oder wenig backen will / ſondert den vierten Theil davon ab / miſchet ein Seidlein oder eine halbe Maaß weiſſe Bier-Heſen darunter / und eben ſo viel warmes Waſſer / darinnen ein Hand voll Saltz zergangen / wie auch ein Seidlein oder anderthalb ſüſſe Milch / läſſet alles zuſammen eine Stunde lang überſtehen / knetet alsdann das übrige Mehl darein / doch nicht zu viel / damit der Teig nicht gar zu feſt werde / und formiret das Brodt daraus / auf beliebige Art: Zum Exempel

Milch-Laiblein.

Dieſe werden aus dieſen Teig in eine runde Form gebracht / in der Mitte Creutz-weiß entzwey geſchnitten / daß ſie aufſpringen / und eine krauſe röſche Rinde bekommen.

Milch-Pretzeln.

Hierzu iſt der Teig mit obigen einerley / wird aber etwas lang / und zwar an beyden Enden dünner ausgewälgert als in der Mitten / beſagte Ende werden durch einander geſchlungen / und alſo ein Pretzel daraus verfertiget.

Milch-Wecken.

Dieſe haben ebenfals ſolchen Teig zum Grund / werden aber in zween ablange / etwas dicke Theile abgewürcket / auf einander geleget / und alſo abgebacken.

Löſlein.

Hierzu wird eben dieſer Milch-Teig angewendet / und ablange kleine Semmeln daraus formiret / zwey und zwey an einander geſtoſſen / auf gleiche Art wie die Ort-Semmeln / nur allein / daß ſie kleiner ſind / und ſie daſelbſt im Backen aufſpringen / und im Eſſen eine deſto angenehmere und wohl-geſchmacktere Rinde bekommen.

Das Eyer-Brodt.

Welchem vor den Milch-Brodt der Vorzug billig gebühret / weil es weit geſchmackter und leckerhaffter iſt als jenes / wird ebenfals auf unterſchiedliche Art gebacken; Jedoch aber auch der Teig zu dem einen anders als zu den andern angemachet / ob man ſchon von einerley Teig auch mancherley Sorten deſſelben formiren kan:

Nehmet etwan einen halben Metzen Weitzen- oder Dinckel-Mehl / ſchlaget 30. gantze Eyer aus / zerklopffet ſie wohl / gieſſet ein / oder wie es andere zu machen gewohnet / anderthalb Seidlein Milch daran / und etwan anderthalb

halb oder zwey Pfund zerlaſſenes friſches Schmaltz / wie auch ein Sieblein gute Hefen / von Weitzen- oder wann man ſie nicht haben kan / nur von gemeinen weiſſen Bier / rühret alles durch einander / gieſſet es in das / in dem Back-Trog befindliche Mehl / ſaltzet es / knetet und arbeitet den Teig damit ab / ſo lange bis er ſich von den Händen ablediget / und nicht mehr anhänget / laſſet ihn zum andernmahl ruhen und aufgehen / und formiret alsdann diejenige Art Brodt daraus / die euch beliebet.

Wann man aber nur etwas weniges von einer oder der anderen Art des Eyer-Brodts backen wolte / ſo nehme man etwan ein Diethaufflein oder den Theil eines Metzens Mehl / 7. oder 8. Eyer / eine Achtel-Maaß Milch / ein halb Pfund zerlaſſenes Schmaltz / und ein Achtlein Hefen. Verfahre im übrigen damit wie gelehret worden.

Zu den Eyer-Ringen

Wird obiger Teig (wann zuvor das Bret / worauf man ſolches zu machen beliebet / mit Mehl beſtreuet worden) etwas lang und rund ausgewälgert / ſo / daß er an beyden Enden viel dünner ſey als in der Mitten; Dieſe beede Enden werden gantz kurtz über einander geleget / und alſo ein Ring formiret / davon dann dieſe Art Brodt den Nahmen erlanget hat.

Die Eyer-Pretzlein

Sind der Figur nach / von den Eyer-Ringen wenig unterſchieden / und zwar nur allein darinnen / daß ſelbige gantz rund / dieſe aber oben getheilet / und nicht wie an jenen beede Ende gantz kurtz über einander geleget / ſondern etwas lang durchgeſchrencket werden / daß ſie gleichſam drey Ringe in- und aneinander vorſtellen; So ſie von Milch-Teig gebacken werden / heiſſen ſie Milch-Pretzeln / von Eyer-Teig aber Eyer-Pretzeln.

Die Spitz-Wecken.

Zum Unterſcheide der andern Wecke alſo genannt / formiret man ebenfals aus zuvor beſchriebenen Eyer-Brodt-Teig / wälgert davon ein zimlich langes Stück aus / nachdem der Spitz-Weck groß oder klein werden ſoll: Dieſes theilet man in drey Theile / ſchneider das eine ab / die beyde andere an einen Stück hangende Theile aber bieget man in der Mitten zuſammen / leget das kurtze abgeſchnittene dazwiſchen / und von dem langen Theil einen (Abwechſelungs-weiſe) herüber / und den andern hinüber / ſo / daß das Mittlere gleich einem Zopff damit eingeflochten wird / und läſſet ſie alsdann in den Ofen backen.

Wie die Nürnberger Gewürtz-Leb- oder Pfeffer-Kuchen gemachet werden / ſolches iſt unter dem Worte **Pfeffer-Kuchen** zu erſehen.

Die Faſten-Pretzeln zu backen beſchreibet die getreulich-unterwieſene Haußhalterin in ſine folgender geſtalt:

Nehmet ein halb Seidlein friſche Bier-

Bier-Hefen/ und zwey Metzen Mehl/ drucket den halben Theil des Mehls an einen Ort des Back-Trogs an/ und den andern halben Theil lasset durch eine Siebe in das angedruckte Mehl hineinfallen/ mischet die Hefen unter das Wasser/ welches etwas kühl/ aber doch nicht gar zu kalt seyn soll/ und giesset es durch einen Seyher oder Durchschlag in das Mehl hinein/ arbeitet es mit der Hand wohl aus/ und lasset es so lange beysammen stehen/ bis der Teig reiff wird; Alsdann menget einen Becher Saltz darunter/ und arbeitet es mit dem angedruckten Mehl wohl trucken auf/ stosset es fest zusammen/ brechet alsdann diesen Teig 2. oder 3mahl auf der Brechen/ und formiret groß- und klein-gesottene Pretzeln daraus; Diese werden alsdann gebacken/ mit Wasser überstrichen/ um ihnen einen Glantz zu geben: Man streuet auch ein wenig Saltz nach Belieben darauf.

Und so viel von der Beschreibung der vielerley Sorten Brods/ welche täglich in Nürnberg zu bekomen seyn. Ausser diesen ist das Garten-Gewächs/ und der damit angefüllte und gleichsam ausgezierte grosse Marckt-Platz/ in Ruhm-besagter Stadt unvergleichlich.

Herr Wagenseil in seinem Commentario Rerum notabilium Civitatis Norib. schreibet Cap. XVI. hiervon also: Quæcunque florum, fructuum, herbarum, olerum legumi-

num virentium, radicum edulium, baccarum, fungorum genera, tellus alit, hic longis seriebus sedentes hortulanæ mulieres magna copia venum exponunt, hasque merces non solum varie eleganterque ordinant, sed & arbusculis, virgultis, frondibus, termitibus, ollis insuper æneis, candido cremore lactis & nigro ex sambuco embammate plenis, pulcherrime ita distinguunt, ut nesciat quis, quo potissimum respicere, oculosque convertere debeat, neque hæc suis tantum temporibus ibi se offerunt, sed pleraque etiam mensibus alienis, quippe ista olitores, naturæ vim faciendo, in media hyeme, tum in hypocaustis tum per subterraneum hortorum areolis subjectum ignem, extundunt & extorquent. Das ist: Was an Blumen/ Früchten/ Kräutern/ Hülsen-Früchten/ Wurtzeln/ Beeren/ Schwämmen/ und andern dergleichen aus der Erden hervorkommenden eßbaren Gewächsen nur zu wünschen ist/ das haben die allhier in ordentlichen und langen Reyhen auf dem Marckt sitzende Gärtner-Weiber zu kauff/ und zwar so schön und ordentlich/ mit Blumen/ grünen Zweigen und Gewächsen gezieret und unterschieden/ auch mit denen darzwischen stehenden/ saubern und glänzenden kupfernen Milch-Rohms-Töpfen/ und andern/ in welchen der Pech-schwartze Hollunder-Safft aufbehalten wird/ gleichsam

ſchattirt/ daß man faſt darüber erſtarret/ und nicht weiß/ wo man zuerſt hinſehen ſoll/ und zwar hat man dieſe Augenweyde nicht nur zu gewiſſen Monahten/ ſondern auch auſſer der Garten- und Frucht-Zeit/ weil die ſorgfältige und fleißige Gärtner ſolches alles des Winters in ihren Gewächs-Häuſern durch untergeſchürtes Feuer zu treiben und zu erhalten wiſſen.

Nächſt dieſem wohl-garnirten Kräuter-Marckt hat Nürnberg auch ſtattliche Fleiſch-Bäncke. Die vornehmſte und gröſte darunter (bey welcher auch ſogleich/ dieſer Löbl. Stadt Policey-Ordnung gemäß/ das Schlacht-Haus über dem Pegnitz-Fluß gebauet iſt) hat über dem groſſen Portal ihres Eingangs einen von Stein in Lebens-Gröſſe gehauenen Ochſen/ mit dieſer Unterſchrifft:

Omnia habent ortus ſuaque incrementa, ſed ecce!
Quem cernis nunquam Bos fuit hic Vitulus.

Welches zu Teutſch alſo möchte gegeben werden:

All' Ding ſein Anfang und Gewächs hat/
Aber der Ochs an dieſer ſtatt/
Wie du ihn ſieheſt zu keiner Friſt
Ein junges Kalb geweſen iſt.

Das Löbliche Schlächter-Handwerck hieſelbſt (wie es ſeiner Treue und Mannhafftigkeit halber/ die es ehemahls in einen Bürgerlichen Aufſtand zur Defenſion ihrer Obrigkeit bewieſen/ mit ſonderlichen Privilegien begabet iſt/ auch einer aus ihren Mitteln mit zu Rath gehet/ und ein **Raths-Freund** genennet wird) iſt ſonderlich von Kayſer Carolo IV. privilegirt/ zu gewiſſen Zeiten einen ſolennen Masqueraden-Tantz zu halten/ an deren einem ſie A. 1658. eine groſſe Brat-Wurſt herum getragen/ deren Länge auf einer meßingen Tafel folgender geſtalt beſchrieben ſtehet:

Eigentliche Abbildung der langen Brat-Wurſt/ welche von den Knechten des Metzger-Handwercks den 8ten und 9ten Februarii dieſes ablauffenden 1658. Jahrs in der Stadt von ihrer XII. herumgetragen worden/ und war ihre Länge 658. Ellen/ hat an Gewicht gehabt 500. und 14. Pfund/ die Stangen/ daran ſie iſt getragen worden/ war 49. Schuhe lang/ die Wurſt war oben mit grün beſteckt/ die Träger hatten in der lincken Hand Gabeln/ damit ſie ruhen könten.

Unten an der Tafel ſtehen der damahls lebenden Schlächter- oder Metzger-Meiſters Nahmen/ fünf und neunzig an der Zahl/ worzu noch 5. Wittwen gekommen.

Auſſer denen berühmten Banqueten, deren die Hiſtorien gedencken/ die von ſo vielen Kayſern/ Chur-Fürſten/ Fürſten und Herren/ auf Reichs- und Crays-Tägen/ Thurnieren, Beylagern/ und andern Solennitäten/ in der Stadt Nürnberg gehalten worden/ iſt wol eines der vornehmſten und präch-

tig-

tigſten dasjenige geweſen / welches nach glücklich vollzogener Weſtphäliſchen Friedens-Execution der damahlige Pfaltz-Graf / und nachmahlige König in Schweden Carl Guſtav, denen anweſenden hohen Herren Plenipotentiariis und Geſandten auf dem groſſen Raht-Haus-Saal gegeben; Da dann unter andern auf der Haupt-Tafel zwey anſehnliche Haupt-Gerichte / mit dieſer Uberſchrifft zu ſehen waren:

Arcus Triumphalis Concordiæ, Ferdinando III. Imperatori, Chriſtinæ Sueciæ, Gothorum & Vandalorum Reginæ, Ludovico XIV. Galliæ Regi, ob feliciter pacatam Germaniam à Carolo Guſtavo, Comite Palatino, poſitus.

Aurea felici ſociantur Sidera nexu,
Illuſtrat Belli, Nubila Temperies,
Pace Benignus Amor jungit concordia corda,
Terra Trophæa gerens, Aſtra ſerena refert.

Dieſes Königliche Banquet wurde hernach auf hohen Befehl des Herrn Pfaltz-Grafens / von dem berühmten Künſtler Joachim Sandrart, auf einer groſſen Tafel dergeſtalt kunſtreich vorgeſtellet / und auf das Raht-Haus / woſelbſt es noch zu ſehen iſt / geliefert / daß auch aller hohen Perſonen / die mit an der Tafel geſeſſen / ihre Portraits nach dem Leben daraus zu erkennen ſeyn. Vor welches Kunſt-Gemählde gedachter Herr Sandrart mit 2000. Rheiniſchen Gold-Gülden / und einer güldenen Kette / 200. Ducaten ſchwer (die der Pfaltz-Graf dem Herrn Sandrart ſelbſt um den Hals gehangen) beſchencket worden. Ein Hoch-Edler Rath aber hat / als hernach dieſes Gemählde / im Nahmen der Kron Schweden / aufs Raht-Haus geliefert worden / gedachten Sandrart mit einem gleichfals nicht wenig conſiderablen Geſchenck begabet.

Ein ander ſolennes Banquet hielte A. 1489. Kayſer Maximilianus I. als er in ſeiner Durchreiſe von Franckfurt die Stadt Nürnberg mit ſeiner hohen Gegenwart erfreute / und nach dreywöchigem Verweilen daſelbſt den 2ten Septembr. Einen Hoch-Edlen Rath und das vornehmſte Frauenzimmer ſtattlich tractirte / auch da er ſeine Abreiſe ſchon feſtgeſtellet hatte / ſich von Marggraf Friderich, im Nahmen des ſämtlichen vornehmen Frauenzimmers / erbitten ließ / noch bis des andern Tages ſolche aufzuſchieben. In währender Zeit / daß Seine Kayſerl. Majeſt. ſich daſelbſt aufgehalten / ſtarb Dero Ober-Küchen-Meiſter Michael Raphael, welcher in dem Prediger-Kloſter begraben / und ihme folgendes auf das Küchen-Weſen abzielendes Epitaphium geſetzet worden:

Id quod es ante fui, quid ſim poſt funera quæris,
Quod ſum, quicquid id eſt: id quoq; Lector eris.

Ignea

Ignea pars Cœlo ceſſit, Pars oſſea Terræ
Lectori ceſſit, Nomen inane, Michel.

Das Getränck in Nürnberg betreffend / iſt ſolches ſo wohl gut eingebrautes Stadt- als allerhand aus dem Nürnbergiſchen Territorio zugeführte frembde Biere; Dergleichen ſeynd: das Altdorffer / Grefenberger / Herſprucker / Hilpoltſteiner / Lauffer / Lichtenauer / Petzenſteiner und Veldner / dieſes ſind rothe Biere; Weiſſe Biere ſeynd: das Feuchter und Leimburger. Die Stadt brauet in dem gemeinen Stadt-Brau-Hauſe Weitzen- in denen Bürgerlichen Brau-Häuſern aber rothes und weiſſes Bier. Die in dieſer Stadt befindliche und überaus wohl-aptirte Wein-Häuſer ſeynd reichlich verſehen mit allerhand Arten fremden Weinen / worzu ihnen das benachbarte Franckenland den delicaten Klingenberger- und Stein-Wein verſchaffet / und können ſich ſo wohl Einheimiſche / als Reiſende / welche zur Luſt und Genieſſung guter Compagnie dergleichen Wein-Häuſer frequentiren wollen / nächſt der überaus fertigen Aufwartung / auch eines puren und unverfälſchten Trunck s darin getröſten; Wie dann die Stadt Nürnberg jederzeit darob gehalten / daß das Getränck e / und ſonderlich der Wein / unverfälſcht möge ausgeſchencket werden. Dahero / wie Hr. Wagenſeil l. c. berichtet / auf der Fleiſch-Brücke das ſo genannte **Ohren-Stöcklein** vor Zeiten auch darzu gebraucht worden / denen Wein-Fäſſern / in welchen verfälſchter Wein geweſen / öffentlich den Boden daſelbſt einzuſchlagen / und die verfälſchte Weine in die Pegnitz lauffen zu laſſen. Welches auch der erſte Teutſche gekrönte Poët Conradus Celtes beſtätiget / und daß die Wein-Verfälſchers noch weit gröſſere Straffe / als das Auslauffen ihrer Wein-Fäſſer verdienten / in folgenden ſehr eyfrenden Worten (die wir ihrer Emphaſin halber in der Lateiniſchen Sprache / in welcher ſie der Author abgefaſſet / hieher ſetzen wollen) mercklich ausdrücket: Vinorum etiam corruptores utinam graviore ſupplicio (Noribergenſes Senatores) afficerent, cujus corruptelam, ut multa alia ſecula noſtra excogitavere; ita illa quoque adulteratio & execrandum malum inventum eſt, nec jam ſolum per Germaniam, ſed & per Galliam, Pannoniam, Sarmatiam, aliasque terras, ſcelus ille ſe plantavit, dum colorem, ſaporem, odorem, virtutem, ſubſtantiam, patriam etiam, in illis mutant, inventum illud Druidæ eſſe ferunt Martino Bavaro illi nomen erat, in Franciæ oppido quod à nigro quercu dicunt dignus profecto æternis ſuppliciis, qui liquorem (quo & res ſacræ fiunt) corpori humano gratiſſimum, peſtiferum & lethalem fecit, naturæ munus & quò non aliud præ-

præſtantius, ſidera ipſa, ornamentumque mundi Phœbus excoquit, contaminans & inficiens & quod in gaudium & alacritatem & curarum noſtrarum remedium, natura nobis elargita eſt ille in toxicum & variarum ægritudinum cauſas mutavit, humani generis extinctor, ſanguinarius & crudus carnifex. Quod ſi mercium & monetæ adulteratores capitali pœna apud vos, Prudentiſſimi Senatores, plectuntur, quali illum ſupplicio afficiendum cenſetis, qui tot homines occidit, aut in ægritudines conjicit, quot hodie vina bibunt, illi paucioribus corruptelas ſuas vendunt, ille ætatem omnem & utriusque ſexus homines in varia pericula adducit, mulieribus ſterilitatem inducit, abortus facit, conceptumque fœtum abigit, nutricibus lac inficit, aut ſubtrahit, arthriticos dolores corpori immittit, in viris autem inteſtinorum, renumque tormina, (quo non major dolor corporis eſt) & corroſiones viſcerum inducit, & ut plura paucis dicam, venenum inflammat, mordicat, adurit, extenuat, exſiccat, nec ſitim aufert, ſed auget, ut natura ſulphuris eſt, cujus magnam vim, priusquam deferbuerint vina commixtis aliis noxiis & venenoſis rebus, quæ hic docere pudet, addunt, naturam transmutantes. Hoc nos ſub dulci melle venenum amicis noſtris, uxoribus & liberis, & nobis ipſis, tam magnis pecuniis emimus, natura tanti ſceleris ultrice, quæ hunc liquorem per tot annos, propter hos ſuos hoſtes & univerſi generis humani exterminatores, ſubtraxit. Quo circa Patres Prudentiſſimi, non ſolum eorum valis concuſſis, influvium veſtrum tale venenum effundere debetis, verum etiam hujus vini propinatores, in rogum & ignem vivos præcipitare debetis, non minus hujus Toxici quam latrocinii curam agentes. Welche harte Klag-Schrifft / wie ſie (eben wie des Celtis Bibliothec, und ſein ihme vom Kayſer Friderico aufgeſetzter Lorbeer-Crantz) dem Kayſer Maximiliano I. deme er beſagte Bibliothec im Teſtament vermachet hatte / zu Handen gekommen; Als wurde auch hoch-beſagter Kayſer dadurch bewogen / A. 1498. zu Freyburg im Breisgau folgende ſcharffe Conſtitution wider die Wein-Verfälſcher auszugeben / welche wir um ſo viel mehr von Wort zu Wort hieher zu ſetzen veranlaſſet worden / als ſie den Inhalt obiger Klag-Schrifft in ſich haltend / zugleich zur Verteutſchung derſelben dienen kan:

Wir Maximilian von GOttes Gnaden Römiſcher König / zu allen Zeiten Mehrer des Reichs / zu Hungarn / Dalmatien / Croatien / ꝛc. Graf zu Flandern / zu Tyrol / ꝛc. Entbieten allen und jeglichen Chur-Fürſten / Fürſten / Geiſtlichen und Welt-

lichen / Prælaten, Grafen / Frey-Herrn / Rittern / Knechten / Haupt-Leuten / Vitzthumben / Vögten / Pflegern / Verweſern / Ampt-Leuten / Schultheiſſen / Bürgermeiſtern / Richtern / Räthen / Bürgern und Gemeinen / auch den Weinkieſern / Viſirern, Eichern / Unterkäuffern / Bindern / Beſehern der Weine / und andern / ſo mit Wein und Faſſen zu handeln haben / und ſonſt allen andern / unſern und des Heiligen Reichs Unterthanen / in was Würden / Stand oder Weſen die ſeynd / denen dieſer unſer Königlicher Brief / oder glaubhafftige Abſchrifft darvon fürkommt / oder zu wiſſen wird / unſer Gnad und alles Gutes. Ehr-würdige / Hoch-würdige / Wohlgebohrne / Ehrſame / Edle / Liebe Neven / Oheimen / Chur-Fürſten / Fürſten / Andächtige und Getreue! Nachdem der Durchlauchtigſte Fürſt / Herr Friderich, Römiſcher Kayſer / unſer lieber Herr und Vater / löblicher Gedächtnüß / die böſe ſchädliche Gemächt der Weine verbohten / und deshalben mit zeitigen Rath etliche Ordnung und Satzungen gemacht / und auffſchreiben laſſen; Und aber mit ſolchen böſen Gemächten ſeithero nicht ſtill geſtanden / ſondern darüber / als wir zu mehrmahlen berichtet ſind / wider die jetzt-berührte unſers lieben Herrn und Vaters Satzung und Ordnung / dennoch an viel Enden die Weine wider ihre Natur / in mancherley Weiſe und Geſtalt / mit unziemlichen böſen Gemächten belaſtigt / und anders dann ſie von Natur ſind / zu bringen unterſtanden worden. Daraus / als wir bey den Gelehrten der Artzney / und ſonſten finden / den Menſchen vielmahls ſchwere / lang-währende / unüberwindliche / tödtliche Kranckheiten / und ſonderlich den Frauens-Perſonen / ſo ſie ſchwanger / oder nachdem ſie Kinder geneſen / oder ſonſt mit natürlichen Kranckheiten beſchweret ſind / dermaſſen ſchaden / oder Verderbnüß zuſtoſſen / daß ſie / und ihre Frucht verderben / oder forthin nicht mehr empfänglich / noch fruchtbar werden mögen. Darin wir / als Römiſcher regierender König / gemeinen Nutz zu gut / gnädiglich geſehen / und darum mit ſamt unſern / und des Heiligen Reichs Chur-Fürſten / Fürſten / Ständen / und gemeiner Verſammlung auf dem Reichs-Tage allhier zu Freyburg / zu Verhüten ſolches Ubels / geſetzt und geordnet: Setzen und verordnen auch / von Römiſcher und Königlicher Macht / wiſſentlich mit dieſem Brief:

So die Wein-Beer zur Kälter gebracht werden.

Zum erſten / daß die Weinbeer / ſo wie ſie von Wein-reben zu dem Kältern oder Preſſen / und darauf bracht werden / ohn alles Gemächt und Zuſatz ausgepreſt / in ein ſchlecht / ohn Zubereiten einiges Gemächts / Faß gethan / und dieſelben Moſte mit ſteter ordentlicher Füll gehalten / damit ſie vollkommenlich und gäntzlich ihre Vergährung haben

ben mögen. Und auch fürter denſelben Wein keinerley ſchädliche und böſe Gemächt oder Zuſatz / noch auch mit Bedämpffen zu machen / oder in einige andere Weiſe gethan / ſondern daß die mit ordentlicher Füll / wie oben ſtehet / bis zum Ablaſſen gehalten werden ſollen.

So man die Weine ablaſſen wolte.

Zum andern / ſo man die Weine ablaſſen wolte oder würde / daß man dieſelbe in ein ſchlecht / unzubereitet / einiges Gemächts / Faß ablaſſe; Doch alſo / ob jemand wär / der etwan in dem Ablaſſen / um Beſtändigkeit willen des Weins / das Seinige mit einem Schweffel zubereiten wolte / das ſolt er zu thun Macht haben: Doch / ein Wein einmahl / und nicht mehr / auch nicht anders / dann zu Bereitung eines füderigem Faß ein Loth lauter Schweffels. Alſo ſoll es auch gehalten werden nach Anzahl des Schweffels / zu einem gröſſern oder kleinern Faß. Doch / ob jemand Wein über Land führen wolte / der ſo dann in Beſtändigkeit zu behalten / weiters Schweffel dann jetzt berühret / noch dürfftig wäre / der mag ſolches Faß mit einem Schweffel auch zimlich bereiten / und nemlich zu den Wein / die / als oben ſtehet / zuvor geſchweffelt worden / in ein füderlich Faß ein Loth lauters Schweffels / wie vor ſtehet / und fürter nach Anzahl des Schweffels / zu einem gröſſern und kleinern Faß / und auch nicht mehr thun. Und welcher oder welche ihre Weine alſo geſchweffelt haben / der oder dieſelbe ſollen ſolchen auch alſo für geſchweffelt verkauffen / und es dem Käuffer eröffnen / auf daß derſelbe Wein nicht weiter geſchweffelt / ſondern es damit wie oben ſtehet / gehalten werde. Und wer dieſe Ordnung verbrochen / oder die Weine anders oder mehr / dann oben ſtehet / geſchweffelt hat / daß alsdann den oder denſelben Fäſſern / darein ſolcher Wein befunden wird / zur Stunde daſelbſt der Boden ausgeſchlagen / und der Wein gar verſchüttet / und darzu von denen die ſolches gemachet / oder mehr geſchweffelte Weine / dann vor gemeldet iſt / zurichten / befunden und betreten würden / dem Fürſten / Herrn oder Stadt / dem derſelbige Uberfahrer obgemeldter Ordnung zuſtünde / ſolchen Uberfahrer verkündigen / und alsdann derſelbige Uberfahrer ſeiner Herrſchafft von jeden Eymer oder Ahm / einen Reiniſchen Gülden unnachläßlich zu geben verfallen ſeyn ſoll.

Von den Fuhrleuten der Wein.

Nachdem auch zu Zeiten die Fuhrleute / ſo Wein zu Lande und Waſſer führen / und ihren Lohn darum empfahen / unter Wegen in Herbergen / und in ihren eigenen Wohnungen / aus den Faſſen / ſo ſie alſo führen / ohne der Herren / deren ſie ſind / ihren Wiſſen / Wein diebiſch nehmen / und nach ihrem Gefallen verzehren / und an deſſelben genommenen Weins ſtatt / Waſſer zugieſſen / die Faſſe wiederum damit zu

füllen; Als soll hinführo den Fuhrleuten und Schiffleuten nicht verlängt gestattet noch zugesehen / sondern darum mit samt denenjenigen / so ihnen darzu verholffen hätten / es wären Wirths-Knechte oder andere / nach Maaß ihrer Verhandelung / an ihren Ehren / Leiber und Güter / ohne Nachlassung gestraffet werden.

Wie auf die Gemächte der Weine zu sehen verordnet.

Es soll auch ein jeder Fürst / Graff und Herr / unser und des Reichs-Städt in seinen Gerichten und Gebiethen / allenthalben zu Handhabung und Haltung solcher vorbestimmter Ordnung / einen oder mehr Amtleute / nach Gelegenheit ihres Gebieths / ordnen / und von dem oder denselben Amtleuten / welche sie zu solchem Amt aufnehmen werden / einen Eyd zu GOtt und den Heiligen nehmen. Auch darzu den Bindern / Eichern / Unterkauffern / und andern ihren Amtleuten / und den ihren / so in ihren Gerichten und Gebiethen gesessen und unterworffen sind / und mit Wein und Fassen zu handeln haben / bey ihren Pflichten / damit sie ihnen verbunden sind / ernstlich befehlen / sie darzu halten und vermögen / daß sie auf solche Gemächt der Weine ihr fleißig Auffehen haben / und wo sie dem zuwidern / etwas erkunden / ihrer Herrschafft anbringen. Und die jetzt-gemeldte verordnete Amtleute sollen ihr Amt treulich und aufrichtig versehen / und damit / wie oben stehet / handeln / auch darinn weder Miethe / Gabe / Freundschafft / Feindschafft / noch etwas anders ansehen / sondern stracks und aufrichtig / allein denselben ihren Aemtern auswarten und nachgehen / getreulich und ungefehrlich / damit / so etwan anders dann wie oben stehet / erfunden würde / auf oben beschriebener Maaß gestraffet werde.

Pœn über die / so überfährig gefunden werden.

Wo aber jemand / wer der oder die wären / geistliche oder weltliche Personen erfunden würden / von wem / oder so offt das geschehe / der einigerley böß oder schädlich Gemächt / nichts ausgenommen / dann allein die obgeschriebene Zulassung des Schweffels in die Weine oder Faß thäte / machte / oder zu thun bestellte / es wäre vor oder nach dem Ablaß / durch sich selbst oder jemand anders / denselben sollen zuforderst von Stunde an / an dem Ort da solche Weine gefunden werden / den Faß der Boden ausgeschlagen / und der Wein verschüttet / und darzu einjeder zu jedem mahl an Pœn, hundert Gülden Rheinisch / halb in unser und des Reichs-Cammer / und den andern halben Theil seiner Herrschafft unabläßig zu bezahlen / verfallen seyn / und also gestraffet werden.

Von den Kräuter-Wein.

Item: Es sollen auch Aland- Salbey- Wermuth- und andere dergleichen Würtz-Weine / desgleichen die Beer- Weine / Kemp- Wein und

Spa-

Spaniſchen Wein hierin/ die zu ihren füglichen Zeiten zu genieſſen und zu gebrauchen wie ſich geziemet / und von Alters Herkommen iſt/vorbehalten und aufgeſetzet werden. Desgleichen auch die Malvaſier, Rheinfal und andere Welſche Weine/auch gefeuerte/ getreberte und geſottene Weine / keinerley ſchädliche oder böſe Gemächt oder Zuſatz gethan / noch daß der keiner unter den andern gezogen / auch mit andern Wein nicht gemehret/ ſondern ein jeder für ſich ſelbſt hingegeben / und ausgeſchencket werde/ bey der höchſten Buß/ wie oben ſtehet.

Von der Pœn der Verbrecher.

Solches verkündigen wir auch/und gebieten wir euch darauf von Römiſcher Königlicher Macht / bey Vermeydung unſer und des Reichs ſchweren Ungnade und Straffe / und darzu Verlierung einer Pœn, nemlich 50. Marck löthiges Goldes / in unſer Königlichen Cammer unabläßlich zu bezahlen/ ernſtlich / und wollen / daß ihr ſolcher obberührter Ordnung und Satzung nach ihren Inhalt / nachkommt/ und die allenthalben in euren Gerichten und Gebiethen öffentlich verkünden laſſet / und bey euren Unterthanen darob ſeyd / ſchaffet und beſtellet / damit die obbeſtimmte Ordnung und Satzung nach ihren Inhalt/ ohn Abgang/ durch ſie gäntzlich vollenzogen / und darwider nicht gethan werde / als lieb euch ſey/ unſer und des Reichs ſchwere Ungnade/ und die obberührte Pœn zu vermeyden. Zu Urkund dieſes Brieffes / beſiegelt mit unſerm Königlichen anhangenden Inſiegel. Geben zu Freyburg im Brißgau/ am 24. Tage des Monaths Auguſti. Nach Chriſti Geburt 1498. unſerer Reiche / des Römiſchen im dreyzehenden / und des Hungariſchen im neundten Jahr.

Dieſe Verordnung wurde hernach durch Käyſer Rudolphum II. in der Policey-Ordnung A. 1577. wieder confirmiret / und in ſpecie eine harte Straffe auf diejenige geſetzet / welche den Wein mit Kalck vermiſchen würden. Die Worte der Verordnung lauten hiervon alſo:

Wo hinführo einiger Kauffmann/ Schiff- oder Fuhrmann / oder jemand anders/ wie der Nahmen haben möchte / den Wein mit Kalck / oder dergleichen ſchädlichen Zuſatz oder Einſchlag bereiten / ſchmieren oder fälſchen würde / der ſoll nach Gehalt ſeiner Uberfahrung / nicht allein mit Verwürckung und Confiſcation des Weins / ſondern auch an ſeinen Ehren / Leib oder Gut härtiglich geſträffet werden / und einer jeden Obrigkeit hiemit ernſtlich auferleget ſeyn/ ſolchen ſchädlichen Betrug zu fürkommen/ und die Uberfahrer ernſtlich zu ſtraffen.

Evax! ergo, quod pol! ex præmiſſis conſequitur hoc nobis dictum eſto, ruffet hier unſer Herr Author aus / und ermahnet treulich/ daß ſich jedermann vor geſchmierten und verfälſchten Wein hüten / hingegen

allezeit nach reinen und unverfälſchten trachten ſoll.

- - - madeant generoſo pocula Baccho.

Nüſſe / Nuces, Fr. *des Noix*, ſeynd unterſchiedlicher Arten; Als: **Wall-Nüſſe / Haſel-Nüſſe / Cocos-Nüſſe / Waſſer-Nüſſe** ꝛc. Die **Wall-Nüſſe** werden wieder eingetheilet: (1) **In gemeine Wall-Nüſſe.** (2) **In kleine harte** dito. (3) **In Dünn-ſchälige.** (welche den gemeinen an Gröſſe zwar gleich / aber an Gütigkeit überlegen ſeyn / wie ſich dann ihre Schaalen zwiſchen den Fingern zerdrucken laſſen / und an etlichen ſo weich / als dünnes Leder ſeyn / alſo / daß man ſie mit den Nägeln herabziehen kan) (4) **In groſſe Wall-Nüſſe** / welche die vorigen zwar nicht an Gütigkeit / doch an Gröſſe doppelt übertreffen.

Was von denen Wall-Nüſſen zu Tiſche kommt / iſt fürnemlich der Kern / deſſen Temperament dem Alter nach / ſehr unterſchieden; Die alte rantzige Nuß-Kernen ſind hitzig und trucken im 2. Grad / dienen alſo wohl um Nuß-Oehl daraus zu preſſen / aber zur Speiſe gar nicht. Die friſch-ausgeſchnittene ſind zimlich temperiret in der Wärme / jedoch mit ſo viel friſcher Feuchte / daß ſie den Leib erweichen könnten / wann man ſie in Saltz-Waſſer gebeitzet / vor der Mahlzeit eſſen wolte. Die friſch-truckene oder diejenige / welche ſo weit trucken / daß ſich die Haut nicht mehr will abſchälen laſſen / kan man vor warm im 1. Grad / ſonder Feuchte halten / und können ſelbige durch eine Wäſſerung wieder erfriſchet oder verjüngert werden / wiewohl ſie denen friſch-abgeſchlagenen niemahls gleichen.

Zum Ruhm der Wall-Nüſſe gehöret das alte Antitodum, deſſen Galenus lib. 2. Antid. c. 8. gedencket / und welches Plinius lib. 22. alſo erzehlet: Nachdem der König Mithridates (von welchen der Mithridat oder die vortreffliche Gifft-Artzeney den Nahmen hat) überwunden worden / hat Pompejus in deſſen eigenhändigen Schrifften / dieſes Wider-Gifft bezeichnet befunden / beſtehend aus zwey trucknen Nüſſen / zwey truckne Feigen / und zwantzig friſchen Rauten-Blättern / mit ein wenig Saltz durch einander geſtoſſen. Wer dieſes nüchtern geneuſt / dem ſoll deſſelben Tages kein Gifft ſchaden / welches auch die Salernitani bekräfftigen / mit ihrem Nux eſt Medicina Veneno; Wiewohl ſie bey dem Nüß-Eſſen auch dieſe Ordnung erfordern / daß ſelbige nicht nach Fleiſch / ſondern nach Fiſchen / und zugleich mit Roſinen ſollen gegeſſen werden / maſſen ſie im 38. und 42. Cap. dieſe Regul darüber verzeichnet:

Poſt Piſces Nuces, poſt Carnes Caſeus adſit
Unica Nux proderſt, nocet altera, Tertia mors eſt
Sumere ſic eſt mos, Nucibus ſociando Racemos.

Ha-

Haſel-Nüſſe ſeynd ebenfals unterſchiedlicher Arten; Als/ kleine/ weiſſe/ wilde / oder auch in Gärten verpflantzte/ item groſſe/ runde/ oder Lyoniſche: Ferner / lange / rothe Haſel-Nüſſe / welche man von der Lombardie, Lombardiſche / oder weil ſie um Lamperti reiffen / Lampertiſche / item von ihren langen Bart/ Bart-Nüſſe heiſſet. An dieſen iſt die auswendige harte Schaale roth / das inwendige Häutlein aber um den Kern / iſt an etlichen weiß / an etlichen roth. Dieſe Roth-häutige werden beſonders Ruhr-Nüſſe / weil ſie wider die Ruhr dienen / genennet.

Ihr Temperament richtet ſich gleichfals nach ihren Alter; Wann ſie ſchon öhlich und rantzig worden/ ſo ſind ſie hitzig und trocken im 2. Grad / und alsdann zur Speiſe untüchtig und ungeſund. Die friſche noch nicht vollkommen reiffe ſind warm und feucht im 1. Grad; Wiewohl die Feuchte prævaliret / welche daher auch leichtlich einen Durchlauff erwecken kan. Die friſche und vollkommen reiffe neigen ſich zur Wärme und Trockne im 1. Grad. Dieſe / wann ſie von ihren Häutlein gereiniget worden / ſind am wenigſten ſchädlich / man muß aber nicht zu viel davon eſſen

Insgemein werden die Haſel-Nüſſe ſchwerer als die Wall-Nüſſe verdauet / haben auch eine hartere Subſtantz als die Piſtachien oder Mandeln.

Rohe Haſel-Nüſſe zu eſſen / ſo recommendiret man die Lyoniſche und Lampertiſche / oder die ſo genannten Zellner-Nüſſe vor allen andern. Einige brauchen ſie auch zur Lactade wie die Mandeln / ſonderlich ſoll eine ſolche Milch aus denen Lampertiſchen den Durchlauff ſtillen.

Eine ſonderbahre Art von Nüſſen/ ſeynd auch die ſo genannte Waſſer-Nüſſe / Tribuli aquatici vel lacuſtres Fr. *des Saligots*, welche in Seen und Teichen wachſen / und daher auch den Nahmen der Waſſer-Nüſſe führen/ Triboles aber werden ſie aus dem Griechiſchen genennet / weil ſie drey-ſpitzig ſeyn; Sie haben inwendig einen weiſſen / und zum Eſſen ſehr dienlichen Kern. Theophraſtus hat dis Gewächs lib. 4. Hiſt. c. 10. gar weitläufftig beſchrieben; Und bey dem Plinio lib. 22. c. 10. leſen wir / daß die Thracier mit den friſchen Blättern dieſes Gewächſes ihre Pferde gefuttert/ aus den Kern aber Brodt gebacken.

Von ihrem Temperament ſagt Dioſcorides, daß er kalt und dickmachend ſey / und wiewohl es denen friſchen Waſſer-Nüſſen an Feuchtigkeit nicht mangelt / ſo überkommen ſie doch mit der Zeit wie andere Nüſſe / item auch durch das Braten eine Erdhaffte Truckenheit; Sie ſind zwar vom Geſchmack ſüßlich / machen aber Winde/ und können vor keine geſunde Speiſe paſſiren; Roh ſind ſie nicht zu genieſſen/ ſondern müſſen in Waſſer gahr geſotten / oder wie Caſtanien gebraten werden.

Nüſſe

Nüſſe einzumachen.

Hierzu ſuchet man die zarteſten Wall-Nüſſe aus / ehe der Kern hart wird / ſchälet ſie ſauber / und ſchneidet drey- oder viermahl in jede Seite / damit ſie beſſer durchſieden mögen: Wirfft ſie darauf nach der Hand / wie ſie ſind geſchälet worden / in laulicht Waſſer / und läſt ſie mit ſolchem vollen Waſſer eine Nacht lang auf heiſſer Aſche ſtehen / bis an den andern Tag / an welchem man ſie nochmahls in friſchen Waſſer aufſiedet / hernach vom Feuer ziehet / und wohl abtropffen läſt; Nach dieſem thut ihr ſie nochmahls in friſches Waſſer / und ſolches ſo offt / bis ihr befindet / daß ſich die Bitterkeit daraus begeben habe. Hierauf laſſet ihr ſie in gutem weiſſen Wein kochen / und nehmet zu hundert Nüſſen ein Quart Wein / und ſo viel Waſſer / thut auch ſo viel als einer trocknen Nuß groß / von guten Salpeter darein / um ſie deſto beſſer durchzubeitzen / und derer Bitterkeit auszutreiben; Bey Mangel des Salpeters nehmet ihr ſo viel Saltz / als eine halbe Nuß groß iſt. Wann ihr nun ſehet / daß ſie gahr gekochet / und ſich von einander geben wollen / ſo ziehet ſie vom Waſſer auf / und laſt ſie auf einen Leinen Tuche wohl abtropffen und trocknen. Wann ſolches geſchehen iſt / ſo ſpicket ihr ſie mit Citronen-Schaalen / und condiret ſie wie andere Dinge. Hierzu thut ein wenig Waſſer / damit der Zucker davon ſchmeltzen möge / und alsdann würtzet ihr ſie mit Gewürtz-Nägelein und Zimmet. Es iſt genug / wann ihr 3. Viertheil Zucker zu einem Pfunde Nüſſe nehmet / welche ihr alsdann abwäget / wann ihr ſie in den Zucker thun wollet. Wann ſie nun condiret ſind / und der Syrop ſeine rechte Dicke hat / ſo ſchüttet ihr ſie in die Töpffe / und laſt ſie alsdann etliche Tage / wie andere Confituren, unbedecket ſtehen.

O.

Oblaten / Panis Oblatus, Fr. *des Oublies*, ſeynd aus reinen Weitzen-Mehl und Waſſer gebackene dünne Kuchen / welche von den Eiſen / in welchen ſie gebacken werden / auch können mit gewiſſen Figuren gezeichnet werden / dergleichen vornemlich die unter denen Proteſtanten und Pontificiis im H. Abendmahl gebräuchlich / und mit einen Oſter-Lämmlein oder dem Crucifix bezeichnete Oblaten ſeyn / zum Gedächtniß / des vor die Sünde der Welt gelittenen Heylandes; Den Nahmen **Oblaten** haben ſie von offerre, Opffer geben / obtuli oblatum, weil die Communicanten in der alten Chriſtlichen Kirchen / bey Ausſpendung des H. Abendmahls / auch ſo viel an Gaben und Geſchencken wieder dagegen brachten / als zur Verſorgung der Armen und Kirchen-Diener / ſonderlich aber zur Haltung der Liebes-Mahle nöthig war. Vid. Irenæum lib. 4. c. 45. Juſtin. Mar-

Martyr. Apol. 2. p. 98. In gemeinen Tafel- und Küchen-Gebrauch werden die Oblaten zum Confect gebrauchet/ davon nachgehende Beſchreibungen mehrere Nachricht geben werden.

Oblaten-Plätzgen zu machen:

Nimm 12. Eyer / zerſchlage ſie wohl / thue ein gut Theil Zucker hinein / und folgends ſo viel Mehl / daß der Teig nicht mehr allzuſehr flieſſe / ſchlage ihn fein glat ab / und thue dazu Fenchel / Muſcaten-Blumen / und ein wenig Cardemumen / ſtreiche den Teig auf Oblaten / lege es auf ein Blech und backe es. Wenn es aufgeſtrichen / muß es geſchwinde in den Ofen / ſonſt flieſt es von einander.

Oblaten zu füllen:

Nimm geſtoſſene Mandeln mit Roſen-Waſſer / zuckere es wohl / nimm alsdann ſchöne Oblaten / ſo groß du ſie haben kanſt / die nirgend aufgeſpalten ſeyn / ſtreiche die Mandeln mit einem Meſſer fein gleich / eines Meſſers-Rücken dicke darauf / aber nicht zu nahe an die Ende; Darnach beſtreiche den Rand genau mit einem Pinſel / mit Eyer-Weiß / lege die andere Oblaten in dieſer Gröſſe darauf / drucke es an den Enden zuſammen / mache einen zarten Teiglein von Eyern / ziehe es durch / laß es ablauffen / daß nicht zuviel Teig daran bleibe / lege es in ein recht heiß Schmaltz / thue den beſtrichenen Theil unter ſich in das Schmaltz; Du muſt aber geſchwinde damit umgehen / damit die Ende nicht weich werden / und dir in den Händen bleiben; Sie müſſen auch Raum in der Pfannen haben / ſo lauffen ſie wie ein ander Gebackens ſchön auf; Letztlich beſtreue es mit Zimmet und Zucker.

Item: Nimm Mandeln / Feigen / Wein-Beer / Leb-Kuchen / Mehl / Latwergen / mit Zucker und Pfeffer / auch Honig / alles klein gehacket untereinander / und ſtreiche es auf Oblaten / decke oben eine andere darüber / zeuchs durch ein dünnes Teiglein und backs.

Obſonatores, vide *Servi Convivales.*

Obſt / Poma, Fr. *des Fruits*, wird eingetheilet in **Sommer-** und **Winter-Obſt**; Jenes reiffet ſchon im Sommer / dieſes gegen den Winter. Die Lateiner nennen das **Sommer-Obſt** / Fructus horæi ſeu fugaces, **flüchtiges Obſt** / weil es wegen ſeiner vielen Feuchtigkeit bald anfaulet und vergehet / und auch deſſen Safft nicht der beſte iſt / auch an ſich ſelbſt wenig Nahrung giebet; Dahero es auch unter den geſunden Speiſen keinen Platz findet / auſſer daß ſie in groſſer Hitze zur Kühlung / und zwar lieber zum Anfang als zum Beſchluß der Mahlzeit dienen / weil ſie alſo den Leib erweichen. Des bey uns wachſenden Sommer-Obſts verſchiedene Arten ſeynd: Die Kirſchen / Pflaumen / Pfirſichen / Apricoſen / Feigen / Maulbeer / Himbeer / Brombeer / Stachelbeer / Johannisbeer / Berberis und Hagebutten.

Winter-Obſt / Fructus oporini

ſeu Autumnales, weil ſie erſt im Herbſt / oder einige gar gegen den Winter zeitig werden; Sind nicht ſo feucht als das Sommer-Obſt / ſondern härtlicher / fault auch deswegen nicht ſo geſchwinde / ſondern dauren eine Zeitlang auch ohne Abtrucknen / Backen oder Einmachen. Die Sorten davon ſeynd: Aepfel / Birnen / Miſpeln / Quitten / Mandeln / Wall-Nüſſe / Caſtanien / Pimper-Nüſſe / ꝛc.

Bey Abnehmung und Behaltung des Obſts muß man nicht ſo viel auf die Zeichen / als auf die Beſchaffenheit des Mondes ſehen / ob derſelbe wachſe oder abnehme / auf- oder niedergehe / neu oder alt ſey; Dann hieran am meiſten gelegen / weil alle Gewächſe und Früchte im Neu-Mond mehr Feuchtigkeit in ſich haben als in dem alten / und ſodann der Fäulung mehr unterworffen ſeyn: Alſo daß wann einer in ſolcher Zeit ſein Obſt vor der Hand fleißig wolte ableſen / ein anderer hingegen das Seinige erſt nach dem alten nur abſchütteln würde / er daſſelbe länger behalten könte / als der erſte Es iſt aber zuvorderſt daran am meiſten gelegen / daß man das Obſt zu rechter vollkommener Zeitigung kommen laſſe / ſonſt ihm daſſelbe an der Gröſſe und Güte ſehr ſchädlich und nachtheilig ſeyn würde / weil man deſſen nicht wohl genieſſen könte; In dieſem Fall aber muß man nicht allein auf das ſpäte Obſt / ſondern auch auf alles insgemein ſehen / und der bequehmen Zeit erwarten / in welcher der Frucht an ihrer Zeitigung nichts mehr ermangelt / weil das frühe Obſt ſo wohl / als das ſpäte / ſeine ordentliche Zeit haben will. Mit denen Birnen (als z. E. Kannen- oder langen Birnen) und anderen / die man zu ſchneiden begehret / iſt es ſehr nützlich und gut / wann man deren viel hat / daß man ſie nicht mit einander ſchüttle / ſondern ſolche guten Theils von ſich ſelbſt reiffen und abfallen laſſe / ſonſt man ſie nicht wohl und recht zu Nutze bringen könte; Wann man es mit demſelben alſo gebrauchet / ſo werden die Schnitz viel beſſer und fürtreflicher / als wann man zu ſehr damit eylen wolte. Belangend das ſpäte Obſt / ſo man lange zu behalten begehret / ſoll daſſelbige gleich / wann der Mond anfänget abzunehmen / ſäuberlich mit der Hand abgeleſen werden / darzu man gemeiniglich Säcke brauchet / groſſe Körbe aber ſind hierzu beſſer / wann man ſie auf die Aeſte ſtellet / und die Aepfel darein abnimmt / damit ſie ſich weniger zerſtoſſen. Man ſoll ſie aber nicht alsbald in den Keller thun / dann ſie anfangs mächtig ſchwitzen / und alſo hernach der Fäulung deſto mehr unterworffen ſeyn / ſondern man ſol ſie etwan in trockene Gemächer oder Kammern oder Sähle tragen / und alda trucknen laſſen / darnach ſie erſt in die Kammer auf das Stroh / ſo mit Decken oder mit Stroh bedeckt iſt / verſchaffen / aber nicht dick auf einander legen; Man ſoll auch die faulen fleißig ausleſen / ſonſt verdirbet einer den andern.

the Mouth, and Nostrils, and Ears, and Eyes, and Navel, and Fundament, and Yard, and Cods, and Hands, and Feet, and Nails, and Hair, and Head, and Brain, and Heart, and Guts, and Liver, and Kidneys, and Bladder, and Spleen, and Lungs, and Throat, and Gullet, and Stomach, and Veins, and Arteries, and Sinews, and Bones, and Marrow, and Skin, and Flesh, and Blood, and Fat, and Gall, and Phlegm, and Urine, and Excrements, and Sweat, and Tears, and Spittle, and Snot, and Ear-wax, and Eye-mud, and Navel-lint, and Fundament-dung, and Yard-scurf, and Cod-dirt, and Hand-sweat, and Foot-sweat, and Nail-parings, and Hair-cuttings, and Head-scurf, and Brain-matter, and Heart-blood, and Gut-slime, and Liver-juice, and Kidney-stones, and Bladder-water, and Spleen-wind, and Lung-air, and Throat-phlegm, and Gullet-bile, and Stomach-wind, and Vein-blood, and Artery-blood, and Sinew-strength, and Bone-ache, and Marrow-grease, and Skin-rash, and Flesh-wound, and Blood-loss, and Fat-gland, and Gall-bladder, and Phlegm-cough, and Urine-piss, and Excrement-shit, and Sweat-stink, and Tear-cry, and Spittle-dribble, and Snot-nose, and Ear-wax-clean, and Eye-mud-wash, and Navel-lint-pick, and Fundament-wipe, and Yard-wash, and Cod-wash, and Hand-wash, and Foot-wash, and Nail-clip, and Hair-cut, and Head-wash, and Brain-think, and Heart-beat, and Gut-churn, and Liver-process, and Kidney-filter, and Bladder-empty, and Spleen-vent, and Lung-breathe, and Throat-clear, and Gullet-swallow, and Stomach-digest, and Vein-carry, and Artery-pump, and Sinew-pull, and Bone-support, and Marrow-produce, and Skin-protect, and Flesh-cover, and Blood-circulate, and Fat-insulate, and Gall-store, and Phlegm-expel, and Urine-excrete, and Excrement-eliminate, and Sweat-cool, and Tear-lubricate, and Spittle-moisten, and Snot-filter, and Ear-wax-protect, and Eye-mud-clean, and Navel-lint-collect, and Fundament-clean, and Yard-clean, and Cod-clean, and Hand-clean, and Foot-clean, and Nail-trim, and Hair-trim, and Head-clean, and Brain-process, and Heart-pump, and Gut-digest, and Liver-detoxify, and Kidney-regulate, and Bladder-store, and Spleen-filter, and Lung-oxygenate, and Throat-protect, and Gullet-transport, and Stomach-churn, and Vein-return, and Artery-deliver, and Sinew-contract, and Bone-structure, and Marrow-nourish, and Skin-barrier, and Flesh-support, and Blood-transport, and Fat-energy, and Gall-emulsify, and Phlegm-trap, and Urine-waste, and Excrement-waste, and Sweat-regulate, and Tear-wash, and Spittle-digest, and Snot-trap, and Ear-wax-trap, and Eye-mud-trap, and Navel-lint-trap, and Fundament-trap, and Yard-trap, and Cod-trap, and Hand-trap, and Foot-trap, and Nail-trap, and Hair-trap, and Head-trap, and Brain-trap, and Heart-trap, and Gut-trap, and Liver-trap, and Kidney-trap, and Bladder-trap, and Spleen-trap, and Lung-trap, and Throat-trap, and Gullet-trap, and Stomach-trap, and Vein-trap, and Artery-trap, and Sinew-trap, and Bone-trap, and Marrow-trap, and Skin-trap, and Flesh-trap, and Blood-trap, and Fat-trap, and Gall-trap, and Phlegm-trap, and Urine-trap, and Excrement-trap, and Sweat-trap, and Tear-trap, and Spittle-trap

bey ſchönem trockenen Wetter/und die daran klebende Wolle gantz wegwiſchen / auch ſie an einen trockenen Ort auf dem Sand verwahren. Laurenberg in ſeiner Horticultura ſpricht: Argillâ circumdati fructus & repoſiti loco temperato, non facile damnum ſentiunt, ita Cotonea tutiſſimè ſervantur. Das iſt: Wann die friſche Früchte mit Töpfer-Thon beſchmieret und hingeſetzet werden / ſo können ſie ſich lange halten.

Die Quitten noch beſſer zu conſerviren / ſo laß ſie einen Sud in Waſſer thun / laß ſie alsdann wohl trocknen / hernach thue ſie in ein Fäßlein/gieß Honig darüber / daß es darüber ſtehe/ verſchlage das Fäßlein wohl/ und leg es in einem Keller. Viele ſind der Meynung / man ſoll das Obſt nicht auf Stroh legen / ſondern nur bloß auf die Bretter / alſo bleiben ſie friſcher / und nehmen von dem Stroh / wann es feucht iſt/ keinen böſen Geruch an ſich; Bis es anfängt zu gefrieren bleiben ſie am liebſten auf den trockenen Käſten oder Zimern / wann aber die gefrohrne in den Zimmern anfangen zu beſchlagen/ muß man ſie in die Keller auf bloſſe Lage bringen.

Wann man die Aepfel und Birnen gleich vom Baum in kleine Fäßlein oder Schachteln legt/ Hobel-Spähne darzu thut/ und ſie an trockenen Orten hält/bleiben ſie am längſten friſch; Legt man aber gar wohl-gedörrete Holder-Blüt darzu / ſo bekommen ſie einen Muſcateller-Geſchmack.

Will man die Caſtanien lange behalten/ ſo läſſet man ſie in ihren rauhen Hülſen liegen/ſo bleiben ſie lange friſch. Etliche thun ſie heraus / und machens in Sand ein; Etliche dörren ſie im Rauch auf Hurten/dreſchen ſie hernach bis die Haut und Schelffen mit einander abgehen / heben ſie alſo weiß und ſauber auf/ ohne daß ſie Sorge tragen/ ſie verdörben/ bis wieder friſche wachſen.

Die Mandeln / wann ſie aus der erſten Schelffen genommen ſind / leget man zwey oder drey Tage an die Sonne / daß ſie austrocknen ; Darnach bringet man ſie wieder unter das Dach / rühret ſie offt um / bis ſie wohl ausſchwitzen uud trockenen: Hernach werden ſie auf das Lager gebracht/da ſie etliche Jahr gut bleiben.

Man kan auch mit den Nüſſen und Haſel-Nüſſen alſo verfahren: Man mache nemlich eine Lage Weinbeer-Blätter in einem neuen Topf/und eine Lage Nüſſe darauf/und alſo Wechſelsweiſe bis das Geſchirr voll wird / und hierauf wohl verbunden an einem kühlen doch trockenen Ort erhalten. Levinus Lemnius räth/ man ſoll/wann man die Caſtanien friſch erhalten wolle/ Nüſſe darunter miſchen / als welche verhindern/ daß ſie nicht ſchimmlen.

Nüſſe auf eine andere Weiſe friſch zu behalten: So nimmt man ein Fäßlein/ leget am Boden etwan eines Gliedes tieff naſſen Sand / und dann die grünen Nüſſe/ ſamt den Schalen / wie

ſie

ſie vom Baum kommen/ in dem Sand gar tieff an einander geſtecket/ bis der Boden bedecket iſt/ und ſprenget geſaltzen Waſſer/ und zwar nur ſo viel geſaltzen/ daß mans mercket/ darauf/ daß der Sand gantz naß wird; Schüttet hernach wieder Sand darauf/ alsdann wieder Nüſſe/ bis das Fäßlein voll wird: Hierauf wieder mit Sand oben bedecket/ und dann ziemlich viel Saltz-Waſſer darauf gegoſſen/ das Fäßlein mit dem Boden vermacht/ und alſo ſtehen gelaſſen. Was man friſch behalten will/ das mag man im Sande einmachen.

Kirſchen über Winter friſch zu behalten/ ſetzen etliche dieſe Kunſt: Man laſſe ein Erlen-Holtz mit einem groſſen Bohrer ausbohren/ thue reiffe Kirſchen hinein/ und ſchlage zu beyden Seiten Zapffen alſo genau vor/ daß weder Lufft noch Waſſer eindringen möge; Werffe es in einen kühlen Brunnen/ oder ſonſt in ein friſches Waſſer/ daß es wenigſt ein Klaffter tieff/ und doch nicht völlig am Boden liege: Laß ſie darin liegen bis mitten in den Winter/ ſo werden ſie ſo ſchön bleiben/ als wären ſie erſt vom Baum gebrochen. Auf dieſe Art kan man auch Pflaumen und dergleichen Stein-Obſt/ wie auch Aepfel und Birn/ in gröſſern Fäſſern wohl eingeſchlagen und verwahret erhalten; Doch will Tanara, daß man in ein Fäßlein nur einerley Sorten Aepfel und nicht unterſchiedliche einlegen ſoll. Apulejus lib. 10. vom Feld-Bau cap. 11. ſagt: Man ſoll die wohl-zeitigen ſauber abgebrochenen Aepfel in Meer-Mooß/ vielleicht auch in ein ander Mooß wohl einwickeln/ und alſo in ein irrdenes Geſchirr legen/ daß ſie einander nicht anrühren/ und allezeit der Mooß darzwiſchen ſey/ ſie wohl verbinden/ und vermachen/ und an einen trockenen kühlen Ort ſetzen/ da kein Rauch oder übler Geruch hinkomme. Wo man aber den Mooß nicht hat/ ſoll man einen jeden Apfel ſonderlich in ein klein Häfelein legen/ ſelbigen wohl verbinden/ und alſo verwahren.

Etliche beſtreichen auch einen jeden Apfel inſonderheit mit Thon/ trocknen und behalten ſie alſo. Item: Servantur integra Mala ſubſtratis ipſis nucum foliis, multum enim confert ipſis ad coloris bonitatem & coloris jucunditatem. Hyemalia quoque mala optime in ſeminibus ſervantur. Wann man die Aepfel in Gerſten legt/ ſo faulen ſie auch nicht; Wie dann auch die Trauben in denen Saamen/ als Hirſe und andern/ mögen erhalten werden/ oder auch in wohl-trockenen Säg-Spähnen von Tannen-Holtz. Daniel Becker ſetzet in ſeiner Haus-Apotheck: So man Aepfel/ ſonderlich Borsdörffer/ in Holder-Blüht einwickelt/ oder damit bedecket/ daß ſie den Geruch und Geſchmack wie Muſcateller-Weinbeer bekommen.

Birnen mag man in Säg-Spähnen und dürren Feigen-Blättern/ und

auch in Nuß-Blättern erhalten Diß iſt einmahl für allemahl zu mercken/daß man die Quitten nie bey dem andern Obſt in einem Zimmer halten ſolle/ſonderlich wo Trauben hangen/ weil ſie andere mit ihrem ſtarcken Geruch bald faulend machen. Sie aber lange zu behalten/ ſoll man ſie in einen neuen Hafen thun/ denſelben wohl vermachen/ und in ein voll Wein-Faß thun/ ſo bleiben die Quitten friſch/ und wird der Wein wohl-geſchmackt; Diß wird ſich aber in allen Fäſſern nicht practiciren laſſen/ weil man den Hafen nicht durchbringen kan. Sie ſollen auch ſehr lange in Säg-Spähnen oder Spreuern können erhalten werden/ ſo wohl auch/ wann ſie in Laub eingewickelt/ und mit Hafner-Thon überzogen ſeyn/ an der Sonnen getröcknet/ und alſo aufgehencket werden/ bis man ſie nach und nach bedarf/ ſo findet man ſie ſo friſch/als ob ſie erſt von der Staude kämen. Dis mag man auch mit den Aepfeln thun.

Die Mandeln/ wann man ſie in Spreuer legt/ bleiben ſie lange/ und laſſen ſich gern ſchälen. Columella will/ daß die Früchte in geſottenem Wein oder Honig lange bleiben; Ein wenig aber würde nichts austragen/ und viel wäre zu koſtbar/ und alſo beſchwerlich/müſſen auch ohn allen Zweifel die Aepfel einen fremden Geſchmack an ſich nehmen. Dieſe (wie etliche dafür halten) bleiben lange/ wann man ſie auf den Butzen und nicht auf den Stengel leget/ in ein kühl doch trocken Zimmer/ und nicht in einen Keller/weil ſie darinn wegen den Salnitriſchen Dünſten ihren guten Geſchmack verliehren. Wann man Aepfel und Birn zwiſchen guten Feld-Beten den gantzen Winter über liegen läſſet/ halten ſie ſich auch wohl. Die Aepfel in Aſchen verdecket/ ſollen ihren guten Geſchmack gleichfals lang erhalten und gut bleiben.

Wo es groſſe und weite Baum-Gärten gibt/ und ein gutes Obſt-Jahr kommet/ iſt ein treflicher Vortheil/ das Obſt zu dörren/ wann man Dörr-Stüblein hat/ da man mit wenig Holtz 20. und mehr Bretter oder Hurten voll geſchältes und zerſpaltenes Obſt auf einmahl abdörren kan/ da man ſonſt in die Back-Oefen kaum das dritte Theil einſchütten kan/ auch ſolches mit Mühe aus und einbringet/ und darzu die Back-Oefen mercklich mit der von dem Obſte ausdünſtenden Feuchtigkeit verderbet; Da hingegen in dem Dörr-Stüblein man überall frey darzu kommen kan. Die der Hitze am nächſten gelegene Bretter/ und was meiſtens gedörret iſt/ ſoll man in die kühlere Lufft bringen/und eines und das andere alſo temperiren/ damit alles wohl/ weder zu wenig noch zu viel/ ausgedörret/ und wohl zu Nutzen gebracht werde. Dieſe Dörr-Stüblein/ wo es viel Obſt hat/ bezahlen ihre Unkoſten wohl/ ſo daß man bey fruchtbaren Jahren ſich einen deſto gröſſern

Vor-

Vorraht ſchaffen / und damit den Mangel der künfftigen Miß-Jahre erſetzen kan / weil das gedörrete Obſt / wann es wohl bereitet iſt / ſonderlich Aepfel- und Birn-Schnitzen / Pflaumen / Weichslen und Pferſich etliche Jahr bleiben / und in der Wirthſchafft zu Zeiten / wann das Obſt mißräthet / groſſen Nutzen ſchaffen können. Aepfel und Birn / ſonderlich von dem ſchlechten Obſt / was man für das Geſinde und die Taglöhner brauchet / wird an etlichen Orten nicht geſchält / ſondern nur zerſpalten / und die Kern-Stöcke ausgeſchnitten ; Beſſer aber iſt / daß man das edlere Obſt ſauber ſchäle / nicht gleich alſo friſch in den Ofen oder Dörr-Stüblein bringe / ſondern vorher ein wenig abwelcken laſſe. Alles Obſt ſoll nicht unter einander unordentlich / ſondern fein neben einander auf die Hurten gebracht / anfangs bey einer gelinden Wärme überdörret / und folgends per gradus caloris zur rechten Mäßigung geführet werden. Was gar edle Birnen ſind / werden ſelbige entweder gantz / oder was groß iſt / von einander geſchnitten / in Zucker geſotten / hernach gemächlich gedörret / mit Zucker beſtreuet / und alſo zum Confect aufgehoben: Wie auch die Pferſiche zerſchnitten / in Zucker ein wenig geſotten / mit geſchälten Mandeln anſtatt ihrer Kern belegt / und darnach bey einer gelinden Wärme getrocknet werden.

Die Pflaumen ſetzet man eine nahe neben der andern auf die Dörr-Bretter oder Hurten / die alle mit einer höltzernen Leiſten müſſen umfangen ſeyn / und dörret ſie alſo nach und nach.

Die Weichslen oder Kirſchen werden etwas dicker aufgeſchüttet. Nur dieſes iſt bey allem Dörren fleißig in Acht zu nehmen / daß man dem Obſte anfangs nicht zu ſtrenge Hitze gebe ; Dann / wann die inliegende Feuchtigkeit gar zu ſtarck und jähe die übermäſſige Hitze empfindet / ſiedet ſie ſo mächtig auf / daß die Haut davon berſtet / der beſte Safft ausrinnet / und alſo das Obſt untüchtig werden muß. Wann man aber den Anfang fein gelinde macht / ſo vertrocknet die Feuchtigkeit gemählich / bleibet beyſammen / und macht das gedörrete Obſt ſafftig und wohl-geſchmackt. Daher werden die Dörr-Hurten oder Bretter in den Dörr-Stuben 3. 4 oder mehr hoch über einander geleget / daß wann etliche gar zu viel Hitze leiden / man ſolche auf die Oerter / ſo von der Hitze am wenigſten betroffen werden / hinbringen und auswechſeln möge ; Derowegen ſind auch die Dörr-Stuben am bequehmſten / weil man dieſes in den Back-Oefen nicht ſo anſtändig verrichten kan.

Alles gedörrete Obſt wird in groſſen von gewiſſen Abſätzen getheilten Trögen oder Truhen / oder wann man die Menge hat / in Fäſſern eingeſchlagen / und an kühle Oerter gebracht / und daſelbſt verwahret.

Ochſen-

Ochſen- oder Rind-Fleiſch/ Caro Bovina vel Bubula, iſt ein ſehr nahrhafftige/und faſt unentbehrliche Speiſe/ deren man ſich nimmer überdrüßig eſſen kan; Dahero auch kluge Hauß-Väter/ Jährlich mit Einſchlachtung eines oder mehr Ochſens/ groſſe Hoffhaltungen/ aber täglich/ oder doch wöchentlich/ die Küche damit provediren. Die alten Römer nenneten den Ochſen einen Geſellen des Menſchens in den Ackerbau/ item Cereris Miniſtrum, hielten auch denſelben ſo hoch/ daß/ ſo jemand freventlich einen Ochſen erſchlug/ er ſo wohl am Leben geſtraffet wurde/als wann er den Hauß-Herren ſelbſt erſchlagen hätte.

Heutiges Tages werden die gröſten und fetteſten Schlacht-Ochſen/ die man in die Haußhaltung bedarff/ aus Pohlen/ Ungarn/ Schonen/ Jütland und Frießland/ zu uns in Teutſchland gebracht; Wiewohl ein jedes Land/ welches gute Vieh-Weyde hat/ und Fleiß auf deren Maſtung wenden will/ ſich/ in ſich ſelbſt/ ein gut Stück Rind-Fleiſch auf die Tafel ſchaffen kan/ ohne daß er ſolches aus obigen Ländern holen dürffe.

Von extraordinairen groſſen und fetten Ochſen iſt aus denen Hiſtorien bekandt/ daß dem Grafen von Hochſtraten zu Mecheln einsmahls ein ſo groſſer Frieſiſcher Ochs verehret worden/ welcher 25. Centner und 28. Pf. gewogen.

Als Heinrich III. nachmahls Könnigs in Franckreich/ A. 1574. zum König in Pohlen erwählet worden/ wolten die Dantziger ihm eine ſeltzame Verehrung bringen; Lieſſen derohalben einen ſehr groſſen Ochſen mäſten/ welcher 9. Jahr alt/ und vom Haupt an/ 5. Ellen lang war; Wie aber dieſer König Heinrich (nach Abſterben ſeines Bruders) bald wieder aus Pohlen entwitſchte/ iſt gedachter Ochs zu Dantzig geſchlachtet worden/ und hat 3000. Pfund gewogen. Anno 1570. wurde ein fetter Ochſe nach Antorff gebracht/ welcher 3200. Pfund gewogen.

Ungarn und Siebenbürgen haben einen ſehr groſſen Uberfluß an Ochſen. Im Zoll-Hauſe zu Wien/ in Oeſterreich iſt beobachtet worden/daß in einem Jahr mehr als 80000. Ochſen aus Ungarn in Teutſchland getrieben worden. In Siebenbürgen iſt eine ſo groſſe Menge Ochſen/ daß auch einer von den allergröſten zum öfftern vor etliche Gülden verkauffet wird.

Jütland treibet Jährlich über 70000. Ochſen in fremde Länder aus/ woſelbſt ſie völlig geweydet und fett gemachet werden.

Zu Wedel/ in der Hollſteiniſchen Grafſchafft Pinnenberg/ wurde vor Zeiten Jährlich ein ſolcher Handel zwiſchen den Dähniſchen und Niederländiſchen Kauffleuten mit Ochſen getrieben/ daß allein zu beſagtem Wedel bis 20000. Ochſen verhandelt/ und über die Elbe in fremde Länder verführet

ter worden. In der Inſel Madagaſcar wird eine ſehr groſſe Menge Ochſen gefunden/ daß ſie auch um ein geringes Geld können erhandelt werden/ maſſen Mandeslo in ſeiner Reiſe-Beſchreibung berichtet/ ſie hätten alle Tage/ ſo lange ſie da geweſen/ 4. Ochſen für 40. lange Schnüre von Glas und Stein gemachte Spangen/ worunter etliche von Bern-Stein geweſen/ an ſich gehandelt: Item für 10. oder 12. Daumen breite Meſſinge Arm-Ringe hatten ſie einen ſchönen fetten Ochſen bekommen/ der mehr als 30. Thaler werth geweſen/ und für eine alte Trompete erlangten ſie 4. fette Ochſen.

Bey dem Einkauff und Schlachten des Rind-Viehes iſt vornemlich Acht zu geben: Erſtlich auf ihre Heymath und Geſchlechts-Art/ als/ da wird das Pohlniſche und Hungariſche Rind-Fleiſch zwar vor ſchmackſam und nahrhafftig/ aber dabey vor grob-drarig und hart-verdaulich gehalten. Denen Syderſtädiſchen und Jütländiſchen Ochſen leget man ein gutes Fleiſch/ aber auch ſchwere und groſſe Knochen bey; Da hingegen die Schohniſche/ vor allen aber die aus der Inſul Bornholm kommende Ochſen/ niedrig und dünn von Beinen ſeyn/ ein mit Fett durchwachſenes/ gleichſahm marmoriretes Fleiſch haben. Das Irrländiſche/ item das von Archangel kommende eingeſaltene Rind-Fleiſch/ hat alle Qualitäten/ welche daran können deſideriret werden; Wie dann auch viel vornehme Familien in den See-Städten/ welche Schiffs-Gelegenheit darzu haben/ ſich jährlich damit verproviantiren.

Zweytens/ auf ihr Alter/ dann ſo lange ein Ochs noch jung/ und durch die Arbeit noch nicht geſchwächet iſt/ ſo giebet ſein Fleiſch viel und ſtarcke Nahrung; Da hingegen an den alten es hart-daulich iſt/ und nicht leicht durch die Adern paſſiren will/ zumahl da Galenus lib. 3. Aliment. c. 1. darfür hält/ daß insgemein alles Ochſen-Fleiſch zu truchnen und Melancholiſchen Geblüte Urſache gebe/ welchen aber der luſtige Engelländer Ludovicus Ruxrus in præfat. ad Problem. Antarikſot. keinen Glauben zuſtellen will/ ſondern vielmehr ſagt: Wo findet man auf der Welt ein Volck/ das hurtiger/ feiſcher/ und in Farben lebhafftiger ſey/ als die Engeländer/ und dennoch iſſet keine Nation mehr Rind-Fleiſch als ſie. Ja ich würde nicht liegen/ wann ich ſagte/ daß allein in der Stadt London/ in einem Monathe mehr Ochſen-Fleiſch/ als in gantz Spanien in einem Jahre verzehret würde; Sintemahl ſie/ die Engeländer/ auſſer dem Hamel-Fleiſch faſt keine andere Speiſe zu ihrer Nahrung gebrauchen/ und ob ſie gleich viel andere Neben-Gerichte bereiten/ ſo mißbrauchen ſie ſelbige doch nur zur Leckerey: Das Rind-Fleiſch hingegen bleibet ihnen allezeit die Baſis oder der Grund/ welches dann nicht

nur von den gemeinen Mann / ſondern auch von groſſen und vornehmen Herren / ja ſo gar von den zarten Frauenzimmer zu verſtehen iſt / die wie Roſen blühen / allezeit luſtig ſeyn / und durch das viele Rind-Fleiſch-eſſen / kein Melancholiſch Geblüte zeugen. Bis hieher beſagter Author.

Dieſes iſt nur noch von den Unterſcheid junger und alter Ochſen zu bemercken / daß dieſe gemeiniglich mehr Fett / ſonderlich an Nieren-Talch als jene haben ; Hingegen kochet auch ihr Fleiſch und Fett mehr ein / als jener / welches hingegen im Sieden gleichſam aufquillet / anſehnlicher / ſafftiger und dicker wird / und das Fett bey ſich behält / auch nicht ſo viel Holtz zum gahrkochen / als das alte Fleiſch erfordert.

Drittens / auf ihre Weyde und Maſtung ; Wieviel aber an guter Weyde gelegen / bezeuget das Ausführen ſo vieler tauſend Ochſen Jährlich aus Schohnen und Jütland / welche nach dem Rhein-Strom / und die Grasreiche Niederländiſche Provintzien hingetrieben / und daſelbſt in einen Sommer / durch die gute Weyde / Speck-fett gemachet werden ; Alſo / daß ſie in dem Herbſt mit Luſt zu ſchlachten ſeyn ; Es ſeynd aber die Weyden entweder mager und ſandig / und geben alſo dem Schlacht-Vieh wenig Nahrung und Subſtantz / oder kalt-gründig / naß und feucht / davon das Vieh zwar aufgeblaſen wird / ſolches Fleiſch aber / wann es nicht bald weggeſchlachtet wird / zimlich wieder wegfält / oder doch auch nicht ſo compact iſt / als dasjenige / welches auf guter fetter Gras- und Klee-reicher Weyde / item auf fruchtbahren Bergen / wie in den Schweitzer-Gebürgen zu finden / geweydet wird.

Die Maſtung auf dem Stall betreffend / iſt dabey wieder zu bedencken / ob ſie mit guten geſchroten Korn / und reinen Heu / oder bloß mit Träbern / oder ausgepreſten Lein-Kuchen geſchehen ſey ; Jenes / nemlich das Korn / giebet ein derber und Nuß-körniger : Dieſes mit Träbern oder Lein-Kuchen ein weichliches Fleiſch / in eben ſo merklichen Unterſcheid / als zwiſchen Buch- und Eicheln-Maſt / bey den Schweinen zu ſpühren iſt.

Vierdtens / auf die Jahrs-Zeit ; Alſo iſt leichtlich zu erachten / weil die Ochſen im Frühlinge / wegen des alsdann noch geringen Graſes / nicht viel Fett geſetzet haben / daß ihr Fleiſch um ſelbige Jahrs-Zeit nicht ſo gute Nahrung gebe ; Hingegen weit beſſer ſey / wann das Gras und die Kräuter ſtarck werden / und bald Saamen ſetzen wollen / daher auch die Vieh-Märckte zum Theil mit um dieſer Urſache willen / im Herbſte angeleget ſeyn ; Jedoch iſt dieſes nur von denen Weyd-Ochſen / nicht aber von denen den gantzen Winter über ausgemeſteten / und in warmen Ställen gehaltenen Maſt-Ochſen zu verſtehen / als welche zu jederzeit delicat, und mit Nutzen zu verſpeiſen ſeyn.

Die

Die Nutzung des Rind-Fleiſches geſchiehet auf unterſchiedliche Manier: Entweder iſſet man ſolches friſch / aus Saltz und Waſſer abgekochet / oder es wird eingeſaltzen / und ſo aus dem Saltz verſpeiſet / da es dann Pöckel-Fleiſch heiſſet / oder / man nimt es / wann es einige Tage in Saltz gelegen / und hänget es in den Rauch / oder man beitzet es in Eßig ein. Von jeder Art Zubereitung etwas weniges zu gedencken

So wird das Rind-Fleiſch entweder friſch / nachdem es geſchlachtet worden / verſpeiſet; Dabey dann wieder zu beobachten / daß ein friſch-geſchlachtes Fleiſch / welches noch nicht recht erſtorben / und zum wenigſten 24. Stunde gehangen hat / nicht ſo mürbe iſt / als ein Fleiſch / welchem die rechte Zeit zu erkälten gegönnet worden; Wiewohl ſolches in Volck-reichen Städten / bey Armeen und Hofhaltungen ſehr wenig conſideriret wird / die Zeit und Gelegenheit es auch nicht allezeit leiden will / indem es offt warm aus / warm ein kommt / wie es bey dergleichen Würſtmachen heiſſen muß; Ein anders iſt es in wohl-beſtellten Republiquen, da beeydigte Schlächter oder Fleiſchhauer ſeyn / welche viel Vieh in Vorrath / und ihr ordentliches Schlacht-Hauß / auch gewiſſe Kunden und Abnehmer in der Stadt haben. Dieſe müſſen vermög ihrer Ordnung / des Tages vorher / ehe es Marckt-Tag iſt / ihr geſundes Vieh in die Stadt zum Schlacht-Hauſe bringen / und daſelbſt öffentlich ſchlachten / folgends eine Nacht darinnen hangen laſſen / und alsdann erſt zu Marckte führen / weil / ſo bald das Leben aus einem Viehe tritt / die Erſterbung erſtlich durch mürb-machen / und folglich die Fäulniß die Stelle einnimmt / zu welcher letztern man es aber nicht gerne kommen läſt / ſondern / wann erſt die Mortification durch gebührende Zeit / in denen ſtarcken Fibris und Faſern ihre Würckung gethan / hernach damit zum Feuer und zum Zubereiten geeilet wird.

Solche Zubereitung geſchiehet nun entweder bloß aus Waſſer und Saltz / da man das friſche Fleiſch ſeine gebührende Zeit / und nachdem man es mürbe oder etwas härtlich (welches einige Reuter-gahr / item auf Engliſch gekocht heiſſen / weil die Engeländer viel von einem Stücke ſafftigen Rind-Fleiſches / bey deſſen Aufſchnitt der natürliche Jus oder halb-blutige Safft noch herauslaufft / halten) haben will / lang oder kurtz ſieden läſt; folglich daſſelbe / es ſeyn gleich kleine zerhauene oder anſehnliche Schüſſel-Stücken zu Tiſche träget / Senff oder Merrettig dabey in einen Neben-Schüßligen auffetzet / auch wohl den Marrettig gar darüber gieſſet / oder ein groſſes Stück Fleiſch mit grünen Peterſilien-Kraut beſtreuet / oder auf andere Art daſſelbe / und deſſen Schüſſel-Rand auszieret.

Man nimmt auch wohl den Sähmer des Hinter-Viertels / machet aus ſol-

ſolchen ein Gehackels / mit Fett vermenget / welches eine gut Pott-Paſtete / eben wie das Kalb-Fleiſch giebet. So kan man auch hiemit die kleinen Paſteten füllen / wann man etwas Zwiebeln / Weinbeer-Safft / Stachel-Beeren und Gewürtz darzu thut.

So man auch dieſes Fleiſch in Schnitte / als zwey Finger dick zerſchneidet / und ſolche hernach mit einen Stock oder Roll-Holtze fein mürbe klopfet / hierauf in einen Topff mit Saltz ſiedet / und wann es gahr iſt / Wein / Verjus oder Weinbeer-Safft / oder an deſſen ſtatt nur Wein-Eßig und Gewürtz / ein wenig Pomerantzen-Schaalen und Lorbeer-Blätter darzu thut / ſo wird es ebenfals ein angenehm Eſſen ſeyn.

Man ſpicket auch wol die gröſten Stück Rind-Fleiſch mit groß-geſchnittenen / und in Saltz und Pfeffer umgekehrten Speck / eben als das Fleiſch ſo man in kurtzer Brühe kochet / ſchläget es aber zuvor wohl mit einen Roll-Holtz / und ſiedet es hierauf in einen wohl-zugedeckten Topff / ſo lange bis die Brühe gantz eingeſotten / ſo hat man einen ſchönen Boeuf ala mode.

Die Mürb-Braten / welches ein ſchön Stück Fleiſch / ohne Knochen / aus den Ochſen iſt / ſiedet oder brätet man / die allerkleineſten und dünneſten nimmet man zum Geröſtels oder Grilladen, die man in Ermangelung des Spieſſes auf den Roſt / oder in einer Pfanne braten kan / dasjenige aber / welches man den Sauer-Braten heiſſet / und auf deſſen Seiten kleine Knochen ſitzen / muß man nicht gar zu lange am Spieſſe braten / ſondern es zimlich roh eſſen / dann wann es zu ſehr bratet / wird es ſeinen Safft als die beſte Krafft verlieren. Wann man es nun vom Spieſſe gezogen / mag man es in der Schüſſel in Stücken zerſchneiden / und eine Brühe von Saltz und Waſſer darüber machen: Hierauf wieder auf einer Glut-Pfanne etwas ſieden laſſen / und ein wenig Wein-Eßig / Pfeffer und ander Gewürtze darzu thun.

Insgemein wird auch ein gutes anſehnliches Stück aus dem Ochſen gebraten / und alsdann ein Rinder- oder Ochſen-Braten genennet; Dieſe ſeynd ſonderlich ſehr gebräuchlich in denen See-Städten / um die Herbſt- und Schlacht-Zeit / da ein Hauß-Vater vermeynet / der Jahrs- und Schlacht-Zeit / oder vielmehr dem alten Herkommen kein Genügen gethan zu haben / wann er nicht alsdann von ſeinem eingeſchlachten Ochſen ſeine Familiam und andere gute Freunde mit einen ſtattlichen Rinder-Braten regaliret; Was aber dabey vor Mißbräuche vorgehen / iſt unter dem Worte Schlachten ausführlich erzehlet worden.

Wie zuweilen rohes Rind-Fleiſch in der Eil in dünne Stücken zerſchnitten / und auf den Roſt gebraten / auch braff mit Saltz und Pfeffer vorher eingerieben / und alsdann Charbonnade, Roſt- oder Kohlen-Brätlein / Italiäniſch

niſch (Braggiolle genennet) daraus gemachet werde / ſolches iſt unter dem Worte Fleiſch zu erſehen.

Von dem eingeſaltzenen Ochſen-Fleiſch vide unter dem Worte Pöckel-Fleiſch.

Ingleichen von dem räuchern des Fleiſches unter dem Worte Räuchern: Und von dem eingebeitzten unter dem Worte Beitzen.

In groſſen Städten / wo man das Fleiſch täglich aus der Fleiſch-Banck nach Belieben / in ſo groſſer und kleiner Quantität als man will / haben kan / wird ſelten von der Bürgerſchafft eingeſchlachtet / auſſer nur in denen Nordiſchen See-Städten / wo ſie mehr als in denen Mittägigen Ländern der geſaltzenen Speiſen ſich gebrauchen. Es thut aber eine Familia wohl / welche täglich zur Fleiſch-Banck ſchicken muß / daß ſie einen eigenen und beſtändigen Metzger ſich erwähle / welcher in der Abſicht ihrer beſtändigen Kundſchafft und Abnahme / ſich auch immer auf gut Fleiſch richte / und beyläuffig wiſſe / was ihm in ſolche groſſe Haußhaltungen anzuſchaffen gebühren will: Einen ſolchen gewiſſen Schlächter bezahlet man nun Wöchentlich oder Monathlich / nach dem von der Obrigkeit geſetzten Tax, ſchicket auch allezeit ein Buch mit / in welchen der Schlächter / was er an die Köchin oder den Koch / oder wer ſonſt das Fleiſch abholet / geliefert hat / aufgezeichnet werde. Wann ſolches nach Hauſe kommt / muß es von der Beſchlieſſerinn oder Ausgeberinn / oder wem ſonſt die Oeconomie anbefohlen / nachgewogen und nachgeſehen werden / ob es mit dem notirten Gewichte übereinkomme. Dieſes geſchiehet alles darum / damit ungetreues Geſinde nichts heimlich davon weg practicire / oder ſo man ihnen jedesmahl Geld mit zu Marckt giebet / ſchlechteres Fleiſch in wohlfeilern Preiß davor einkauffe / das übrige aber in ihren Beutel ſtecke / dadurch aber des Herrn Tiſch übel bedienet wird. An Oertern wo es gebräuchlich / daß die Hauß-Mütter ſelbſt zu Marckte gehen / brauchet es dieſer Vorſorge nicht. In groſſen Haußhaltungen aber iſt ſie allerdings nöthig.

Bey groſſen Solennitäten / als etwan auf Crönungs-Geburts- und Einzugs-Tägen / item bey Frieden-Schlüſſen / groſſen Königlichen und Fürſtlichen Beylagern wird offt ein gantzer mit allerhand Wildpret und andern Geflügel gefülter und geſpickter Ochſe gebraten / und hernach / wann erſt der hohen Herrſchafft ein Stück davon præſentiret worden / dem Volcke preiß gegeben. Vide hiervon ausführliche Erzehlung unter dem Worte Käyſerliches Crönungs-*Banquet*.

Wann bey denen vornehmen Türcken ein Sohn beſchnitten wird / welches bey ihnen vor eine ihrer gröſten Solennitäten paſſiret / ſo wird ein gantzer Ochs / in welchen ein Hammel / und in denſelben eine Henne / in der Henne

da er dann in der auf dem Römer-Platz von Brettern hierzu bereiteten Küchen/ bis auf dem beſtimmten 22. Tag Julii bey langſamen Feuer gebraten/ auch mit allerhand Feder-Vieh beſpicket worden. Vide hiervon ein mehres unter dem Worte **Kayſerliche Wahl und Crönungs-Banquet.**

Ochſen-Füſſe und Maul/ werden zwar vor eine grobe unverdauliche Speiſe gehalten/ aber von denen die gute Mägens haben/ ſonderlich von Pohlen und Moſcowitern ſehr viel aus Eßig/ Baum-Oehle und Zwiebeln gegeſſen/ wie es dann/ wann ſie ſonderlich fein mürbe geſotten worden/ ein angenehm Eſſen ſeyn; Man pfleget ſie auch warm mit einer guten Brühe aus Eßig/ Butter/ etwas Wein/ Zucker/ Nägelcken und Corinthen zuzurichten/ ſonderlich aber die Ochſen-Mäuler/ und von ſolchen die Gaumen unter die Paſteten-Ingredientien und Olypodrigen zu verbrauchen.

Ochſen-Kaldaunen/ werden aus Saltz und Waſſer gekochet/ entweder ſo blos zu Tiſche gebracht/ oder mit einer Brühe/ und in Butter geröſteten Würffel-weiſe geſchnittenen Brodt übergoſſen/ zuweilen auch in länglichen Striemen eingeſchnitten/ mit etwas Fleiſch-Brühe/ Wein-Eßig/ Butter und Gewürtze nochmahls durchgeſtovet/ und ſo zu Tiſche gebracht.

Ochſen-Marck/ vide Marck.

Ochſen-Schlund. An dieſen/ wann er halb gahr aus dem Kaldaunen-Keſſel kommt/ muß man die Haut/ wo ſie die Zunge berühret/ abziehen/ hernach ſchneidet man ihn in Stücke/ und fricaſſiret ihn/ eben wie die junge Hüner oder Tauben; Man kan auch ſolche Stücklein mit andern Fleiſch/ wie ein Olypodrigo kochen/ auch in allerhand Paſteten ſetzen/ wie die Hahnen-Kämme und Lebern.

Ochſen-Talch oder Unſchlitt. Hiervon wird das Nieren-Talch entweder friſch geſotten/ und unter andere Speiſen verbrauchet/ oder auch ausgeſchmoltzen und Lichter davon gezogen.

Ochſen-Zungen werden entweder friſch oder eingeſaltzen oder geräuchert genoſſen; Friſch läſt man ſie in guter Brühe ſieden/ iſſet ſie alsdann aus Eßig/ oder ſpicket ſie mit Speck/ und brätet ſie am Spieß. Man machet auch eine Brühe von Wein/ Wein-Eßig/ Pfeffer und Negelein/ ſamt etwas Zucker und Zimmet darüber.

Die Ochſen-Zungen einzuſaltzen geſchiehet auf folgende Weiſe: Man ſaltzet ſie vor ihrem Erſterben gantz friſch/ ſie wird aber zuvor in laulichtem Waſſer gewaſchen/ und wohl gereiniget/ damit alles Blutige heraus komme; Hernach wäſchet man ſie wieder in kaltem Waſſer/ trucknet ſie ſauber ab/ und

ſaltzet ſie darauf ein / kehret ſie aber offt um / damit das Saltz allenthalben durchdringe. Nach 10. oder 12. Tagen nimmt man ſie heraus / bindet einen Faden durch das ſpitzige Ende / wickelt ein Papier um die gantze Zunge / daß der Ruß oder Rohm nicht darauf falle / und ſie verderbe ; Hänget ſie hierauf in den Schorſtein und laſt ſie räuchern. Wann man nun vermeynet / daß ſie genug geräuchert / nimmt man ſie heraus / und hänget ſie an einen truckenen Ort.

Wann man ſie nun ſieden will / legt man ſie zuvor in laulicht Waſſer / daß ſie weich werde ; Hernach ſchabt und reibt man ſie / und läſt ſie hierauf in Waſſer mit feinen Kräutern / oder auch nur ohne ſolche ſieden. Wann ſie gahr iſt / ziehet man ſie auf / trucknet ſie wohl ab / bieget ſie auch / weil ſie noch warm iſt / ziehet alsdann die Haut ab / um ſie deſto lieblicher und zierlicher zu machen ; Wiewol ſie ſich beſſer in der Haut halten / auch nicht ſo leicht trucknen und hart werden. Endlich beſteckt man ſie mit Gewürtz-Negelein / und bringet ſie zu Tiſch.

Heutiges Tages kommen viel geräucherte Ochſen-Zungen aus Churland / wegen des häuffig daſelbſt zur See weggeſchlachteten Viehes / item aus Ungarn und Pohen / Irrland und Moſcau.

Ochſen-Zunge / ein alſo genanntes Kräutlein / Lateiniſch Buglossum angustifolium majus C. B. Buglossum vulgare Matth. Tab. Italicum flore Cœruleo, groſſe oder Welſche **Ochſen-Zunge** / hat viel länger und breitere Blätter / als die wilde. Galenus lib. 6. Simplic. hält ſie für warm und feucht. Hoffmannus lib. 2. c. 42. für warm im 1. Grad / und für feucht im 2. Grad ; Wiewol ſie von einigen unter die kühlende Dinge gezehlet wird.

Was ihre andere Tugenden betrifft / da ſtimmen Galenus am bemelten Orte / und Dioſcorides lib. 4. c. 112. überein / daß Ochſen-Zungen im Wein geleget / und davon getruncken / das Hertz erfreuen / und dieweil ſie einige Süßigkeit bey ſich haben / ſo dienen ſie zu ſcharffen Hälſen.

Mit der Ochſen-Zunge iſt ſehr nahe verwandt die *Borrage*, **Borrago**, wie ſie dann auch Buglossum latifolium vel vulgare heiſt. Es wird ihrer in den alten Schrifften nicht gedacht ; Sie iſt aber eine Art der Ochſen-Zungen / und ſoll derhalben alles / was von jener Temperament und Tugend gemeldet worden / auch von dieſer verſtanden werden.

In der Küchen nützet man zwar nur die Blätter wegen ihrer Hertzſtärckenden Krafft / aber ſie verderben die Farbe der Suppen / und machen ſie ſchwartz ; Weil ſie noch zart ſind / miſchet man ſie mit unter die Salat-Kräuter. Die Blumen aber ſind ſehr angenehm / wenn man die Speiſen / Potagen / und Salate damit aus-

zie-

zieret / und dis nicht allein wegen der ſchönen Farbe / ſondern auch wegen ihres lieblichen Geſchmacks / welcher keinen Menſchen zuwider iſt ; Daher ſie dann auf den Apothecken unter die vier berühmte Flores Cordiales mitgezehlet werden.

Oel / Oleum, Fr. *Huile*, in ſolchen findet ſich ein mercklicher Unterſchied / weil die Oliven / daraus man das Oehl bereitet / nicht alle gleich ſind; Dannenhero entſtehet Oleum Omphacinum, welches aus denen unreiffen Oliven gepreſſet wird / und deswegen gantz widrige Eigenſchafften hat / indem es kühlet / trucknet und zuſammen ziehet ; Wiewol dieſes alles von denen friſchen zu verſtehen iſt / ſintemahl mit dem Alter auch dieſe Qualitäten ſich in die Wärme verändern. Dis Omphicinum wird ſehr viel in der Medicin in heiſſen Ländern gebraucht / nach Teutſchland aber kommt es gar nicht.

Oleum commune oder **Baum-Oel** / aus reiffen Oliven gepreſſet / hat das erſte Jahr eine grünliche Farbe / und iſt ein ſüſſes und angenehmes Condiment, auch in ſeinen Qualitäten ſo moderat, daß es Galenus zwiſchen Wärme und Kälte / Feuchte und Trockene ſetzet. Nach Verlauff eines Jahres aber / und noch mehr in folgender Zeit / fängt es an gelb / hitzig und ſtinckend zu werden / und alsdann iſt es im 2. Grad der Hitze und Trockne. Die Landſchafften / ſo uns Teutſchen den meiſten Baum-Oel zuſenden / ſind Spanien / Italien / Portugal und Franckreich ; Man ſehe aber wohl zu / allezeit ein ſchönes klares weiſſes Oel / welches wie Waſſer ſo hell / und ohne einigen Geruch iſt / zu bekommen / dann das alte / gelbe und rantzige Oel iſt ungeſunder und auch unangenehmer zu eſſen ; Ja / es ſchreiben gar einige Authores, daß in denen hitzigen Ländern / aus welchen das Oel zu uns gebracht wird / die mit Ausſatz / Krätze und Frantzoſen behaffrete Leute ſich darinn zu baden pflegen / welches hernach von gewinnſüchtigen böſen Leuten aufgekauffet / und vor Kauffmanns-Gut ausgeſchicket wird. Vide hiervon ein mehres / in unſerm neu-eröffneten Kauffmanns-Magazin unter dem Wort **Oel**.

Diejenige Nationes, ſonderlich die Griechen und Moſcowiter / welche ſtrenge Faſten halten / gebrauchen ſich viel des Oels / um ihre Speiſe damit zuzurichten / und ihre Fiſche und Kuchen darin zu backen.

In vielen Provintzien Teutſchlands / abſonderlich in Schleſien / Böhmen und Mähren / muß das arme Dienſt- und Bauer-Volck mit Lein-Oel auf ihrem Salat und Speiſen / anſtatt des Baum-Oels / vorlieb nehmen.

Oenogarum, vide *Condimenta*.

Oeſters / vide Auſtern.

Oeſterreichiſcher und geſamter Kayſerlichen Erb-Länder

Speisen und Victualien, solche soll und der Author des curieusen Tractats: Oesterreich über alles, wann es nur selber will; in folgenden seinen eigenen Worten zu erkennen geben:

Cap. X. p. m. 40. schreibet er: Den nächsten Ort nach denen beyden edlen Metallen (nemlich Gold und Silber) erfordert die leibes-Nahrung und was dahin gehörig; Für allen aber das Haupt-Gewürtz / das werthe Saltz / dessen Oesterreich und Ober-Steyermarck einen Uberfluß / Schlesien auch seinen Theil / Ungarn aber sowol an Stein- als an derm Saltz eine solche Menge hat / daß von dannen allein die Erb-Länder zwey- und dreyfach zu versehen wären. Neben dasselbe stellet sich das liebe Brod / wohin fürnemlich Korn / als Weitzen / Roggen und Gersten gehörig. Hernach folgen die Gemüse- und Hülsen-Früchte / alsdann das Obst und die Baum-Früchte / nicht weniger allerhand Kräuter und Garten-Gewächse. Ferner das Fleisch / wohin die Vieh-Zucht / als Rinder / Schafe / Ziegen / Schweine / mit ihrer gehörigen Weyde und Futterey / auch was davon zur Speise abfällt / als Milch / Butter / Käse / Speck / Fett. Wiederum das Wildpret groß und klein / samt der Schnabel-Weid / und das zahme Gefügel / werd zu zählen ist / auch die Bienen mit ihrem Honig nicht zu vergessen seyn. Weiter das frische Fluß- und Teich- auch zu Triest und in Dalmatien das frische See-Fischwerck. Hernach das Getränck / fürnehmlich der Wein / darauf das Bier mit seinem Hopffen / auch Essig und Brandtwein. Endlich aus denen edlen Gewürtzen / der in aller Welt berühmte Oesterreichische Saffran.

Wem nun das gemeine Sprichwort / die Erb-Lande seyen zum Essen und Trincken eigentlich gemacht / nicht unbekandt / der kan leichtlich erachten / daß alle oberzehlte Dinge nicht nur in Menge / sondern auch in Uberfluß fürhanden. Fast nicht ein einiges aus allen Erb-Landen ermangelt zu seiner Gnüge (den Saffran ausgenommen) einiges von obgemelten Stücken. Und da ja eines / wie Schlesien / des Weins benöhtiget / kan es sich dessen bey seinem nächsten Mit-Erb-Land erholen / daß demnach auch solcher gestalt das dafür hinaus gehende Geld / so zu sagen / noch beym Hause bleibet. Das einige Tyrol versiehet sich bey einigen auswärtigen Nachbahren mit Brod / mehr aus Bequehmlichkeit als Noth / sonsten solches vielleicht die Oesterreichische Korn-Speicher noch wohl zur Gnüge verlegen könten. Und was das meiste ist / die fürnehmsten Stücke / als Saltz / Getränke / Wein / Rind-Vieh / Schweine / Teich-Fische / Essig / Brandtwein / Obst / ꝛc. finden sich alle in solcher Fülle / daß nur die Klage ist / wohin mit allem zu gelangen; Nachdeme den Uberfluß anzuwenden damit er nicht verderbe / die Innwohner sich fast

sist zum Luder genähiget finden. Ob-
sterreich und Böhmen führen in sol-
chen Uberfluß vor andern den Rayhen/
allermeist aber Ungarn/ so darinnen
gleichsam wie das Europæische globde
Land zu achten. Sein Boden ist so
tragbar/ daß an vielen Orten das gie
meine Korn in der zweyten Saat den
reinesten Weizen bringt / und das
Gras mit seiner Höhe das weydende
Vieh deynahe bedecket. Das Ge-
wässer ist so fastsüßlich daß es kein so ver-
gemeiner Schertz ist / zu sagen: Die
Theiß in Ober-Ungarn führe in ihrem
Fluß Bier/ zwey Theil Wasser/ und
ein Theil Fisch. Der Wein läßt sich
einiger Orten/ sonderlich der/ so um
Tockay wächst/ dem besten in der Welt
entgegen setzen. Das Feld wimmelt
von allerhand groß und kleinem Vieh.
Die Meyer-Höfe lauffen von Gefüh-
gel/ weyl gleichsam über: Dieckuhe ist
voll von ihren gehörtem Zimwohnern.
Und in Summa, Ungarn ist eine wahre
Brod-Schmalz- und Fleisch-Grube/
von deren zu reden ich abbrechen/ damit
ich nicht einen gedrungen Lobsprecher
abzugehen scheine.

Capite XI. schreibet er: Man fin-
get für/ denen Kayserl. Erb-Landen
durch die seregehige Natur verliehenen
Gütern/ ist nun auch deren Abgang zu
beschauen/ damit nachmahls/ was dem-
selb an der Natur/ oder dem Menschli-
chen Unfleiß hanget/ desto füglicher mö-
ge unterschieden werden. So mangelt
uns derowegen unter den spreisbaren
Waaren/ erstlich das Nordische dröge
und gesaltene See-Fischwerck/ zweyten
das Indianische Gewürtz/ drit-
tens die Welsche und andere ausmäs-
sige Leder-Pisseln oder Friandi-
sen-Waaren/ fürnemlich Oel/ hernach
Pomeranzen/ Citronen/ Feigen/ Rosi-
nen/ Oliven/ Cappern/ Austern/ Sar-
dellen und Reiß (dessen Böhmen doch
nicht gänzlich beraubt ist/ und wegen
Uberfluß seiner Teiche und Wasser-
reichen Gelände nach mehr und besser
haben könte) ferner Tobacf/ Choco-
lade, Thée, Caffe, und dergleichen
Gattung mehr.

Cap. XII. schreibet er: Wann nun
unser Uberfluß und unser Mangel ge-
gen einander gehalten werden/ so muß
dieser letzte gleichsam erröthen/ wann er
mit seiner Unmöhigkeit und leichter
Ersetzlichkeit gegen die Würde unsers
Uberflusses gachten/ und auf die
Waag-Schale gelegt wird. Doch
sage gegen die Würde; Dann/ was
ist in Respect Menschlicher Leibes-
Nahrung würdiger/ als das werthe
Salz/ ferner das liebe Brod/ der in sei-
ner Natur niemahls doch genug geach-
tete/ und nur durch den Mißbrauch
verächtlich gemachte Wein/ die Vieh-
Zucht / samt dem Feld- und Garten-
Bau/ die zwey erste und einige Gewerb
unserer ersten Eltern und der Patriar-
chen. Wie können die Leder-Spe-
sen/ das nur zu Neigung eines unna-
türlichen Appetits dienliche Gewürtz
(von welchem der Schwedis. Reichs-

Nach Julius Cæsar nicht unrecht zu ſagen pflegte: Die Holländer ſeyen zu ihrem Oſt-Indiſchen Geſchäfft auch Oſt-Indiſche Mägen mit heraus bringen) das von verdorbner Luft ungeſunde / geſaltzene und geräucherte Oſtindiſche Eſſe-Fiſch-werck / die gekünſtelte Meth von Honig / Syrup oder Zucker / gegen dieſelbe ſich blicken laſſen?

Allen wie aber das Urtheil nach der Mahlzweydigkeit: Wer kan des Brods / des Weins oder Biers / der gemeinen Erd-Früchte / des Fleiſches / des friſchen Fiſchwercks / des gemeinen Wercks und Bau-Holtzes / der Wolle und des Leinwands / des Leder / und Fell-wercks in vielen Dingen / der Metallen und Mineralien zu Menſchlicher Nothdurfft entbehren / wann er gleich mit allen lecker-Biſſen und Indianiſchen Gewächſen voll angefüllet / mit ſeinen theuren Holtz- und Rauch-Waaren / auch Oeitzeilenen und Perlen umringet wäre? Hergegen wie leicht kan dieſer unnützen Dinge dorinnen ja ſeiner Nahrung und Sichtlichung wohlig geben / der andere vollmuß leiden? Wer dieſes nicht begreiffen will / der nehme einem Lande ſein Saltz / Brod / Wein / oder wo die Landes-Art darnach iſt / das Bier / das friſche Fleiſch / Fiſchwerck und die Wolle hinweg / und laſſe ihm mit ſeinen Gewürtzen / Lecker-Biſſerin und Seiden-Waaren eine Zeitlang hausen / ſo wird ſich das Begreiffen in die Hände legen.

Mit der Entſtehlichkeit und Unterſtöſſlichkeit der Güter führet es gleiche Bewandnüß. Eine Sache kan zwar in einem Lande durch mehrerley Wege erſetzet werden: Entlich aber durch die Zeit erſetzt / was das Land dazu tauglichund ſie darinnen erzielet wird / oder durch eine andere Sach / ſo ferner in den Gebrauch und Nutzen gleich kommt / und deren Stelle vertritt. Wo nun ein Land zu dem Acker- und Garten-Bau / zu Wein-Wachs / zu der Vieh-Zucht insgemein / und inſonderheit zu der Schaf-Weyde / wegen der Wolle / untauglich / auch keine Wild-Bahn zum Federwerck / wie auch keine Mauleſen hat / da laſſen ſich wohlzieh-Brod / der Wein / die Erd-Früchte / das Fleiſch / Butter / Käſe / die Wolle / das Leder / das ſo hoch-nöthige Eiſen / viel wenigere Gold und Silber / und dergleichen / in der Art erſetzt / dann bringet es dann von auſſen hinein / ſo aber die Frage nicht iſt / und mit fremder Dependenz beſtehen muß / auch zu der Wirthſchafft Gold und Silber ausgenommen nicht taugt / und eben ſo wenig durch andere Dinge / nur in wenigen auch gar elend erſetzen; Maſſen mit dem Brod in Lappland und Island / Norwegen durch an der Lufft getrocknet Fiſche / und in der Schweiz im Sommerhal und anderswo durch trockenen Käſe beſchiehet / daher dieſes paſſiblt unſer gemeines Brod (welches / wie Tavernier in ſeinen Orientaliſchen Reiſen auch von dem glückſeli-

Digitized by Google

ſeeligen Arabien ſchreibet) wie auserleſene Lecker-Bißlein und Confect anſehen. Wir hergegen könten uns des Indianiſchen Gewürtzes / mittelſt unſerer Innländiſchen guten Kräuter / leicht mäßigen / an ſtatt des Zuckers noch wol endlich / wie die Römer und Griechen lange Zeit gethan / den Honig gebrauchen / das Oehl (deſſen Abgang ohne dem faſt in nichts / als in dem Salat ſich herfür thun würde) durch unſere Butter erſetzen. Ich erinnere mich / von glaubhafften Leuten gehöret zu haben / daß der alte Schwediſche General Königsmarck einsmahls die gantze Schwediſche Generalität und viel vornehme Leute herrlich bewirthet / und als nach der Mahlzeit die Gäſte das fürtrefliche Mahl mit Lob erhoben / betheuret habe / daß ſeinethalben die Oſt-Indianer nicht einen Pfenning reicher geworden / maſſen alles mit Teutſchen Gewürtzen / als Rosmarin / Salbey / Majoran / Meliſſe und dergleichen wäre zugerichtet worden. Und ob zwar auſſer allem Zweifel das Zuckerwerck darbey nicht ermangelt / ſo iſt doch ſolches mehr ein Weſt- als Oſt-Indiſches Gut. Wobey ich mit wenigem anmercke / daß alles / was aus Weſt-Indien kommt / weit erträglicher / als das Oſt-Indiſche Gut ſey / weilen dieſes mit baar Geld bezahlet / jenes aber durch Europæiſche Manufacturen nur eingetauſchet wird. Dergleichen Königsmarckiſche Mahlzeit ſoll auch eines mahls ein groſſer Pohlniſcher Herr auf offenen Reichs-Tag mit groſſem Lob gehalten haben; Und wolte ich von unſern Oeſterreichiſchen Köchen weit mehr halten / wann ſie an ſtatt der Frantzöſiſchen Suppen auf ſolche Schwediſche ſtudirten.

Des Scharbockiſchen unverdaulichen / geſaltzenen und dürren Fiſchwercks / könten wir über unſerm annehmlichen friſchen Fluß- und Teich-Fiſchwerck / und bey unſerm guten friſchen Rind- Kalbs- und Hammel-Fleiſch / niedlichem zahmen Geflügel / auch Schnabel-Weide und anderem Wildpret leicht vergeſſen / ja auch viel Dings in der Art ſelbſt erſetzen / maſſen an ſtatt des Nordiſchen Fiſchwercks wir unſere eigene Ungriſche überflüßige Fiſche in das Ungriſche / noch mehr überflüßige Saltz / wie dann auch ohne dem ſchon geſchiehet / bringen und räuchern / ohne Zweifel auch eine unglaubliche Menge fremder Lecker-Waaren auf unſerm eigenen Boden bauen / und erziehen / wann gleich etwas mehr Fleiß und Arbeit bey uns / als auf ihrem natürlichen Boden / dazu gehören ſolte.

Wobey ich dann eine faſt lachens-würdige Sache nicht unberühret laſſen kan / indem man lange Zeit die theure Lecker-Bißlein / die Ortolani aus Italien und Franckreich / als etwas ſehr rares das Stück um eine Piſtolet auf der Poſt bringen laſſen. Nun ſchickte im vorigen Seculo Hertzog Johann Friederich zu Braunſchweig-Han-

nober seinem Cammer-Diener nach Italien / der solche kostbahre Bißlein auf dem Marckt sahe / und ihm fast eine Schande bedünckten wolte / daß sein Vaterland nicht auch dergleichen unnütze Dinge tragen solte. Ertrachtete derowegen sich die Mühe / einige lebendigt an die Hand zu schaffen / und herauszubringen / da sich dann befande / daß solche fremde / seltzame / leckerhaffte Orte lauì mit Saur und Federn anderer nicht als unsere wohl bekandte Zaun-Königlein waren / die sich vielen Orten in Teutschland so gut als in Italien oder Franckreich fangen / und zweyffels frey / wann sie gut gebraten / auf der Tafel gebracht würden / auch essen lassen / daß also wir einfältige Teutsche bißhero nichts / als den fremden Wahnen an selbigen bezahlet haben. Wahr ist jedoch / daß auch eine Art ihrer Mästung zu beobachten kommt / welches dann also zugehet / daß sie in eine finstere Cammer gesetzet / und der Tag bloß allein / wann ihrer Futter-Stunden kommen / hineingelassen wird / wodurch sie dann in wenigen Zeit zu gehöriger Feiste gelangen / und die Wälsche Ortolani in Teutsche Zaunkönige metamorphosiret werden: Sie schmecken aber vielleicht nur darum nicht mehr so gut / weil sie nicht mehr so theuer bezahlet / und nicht mehr aus Italien und Franckreich auf der Post zu uns gebracht werden. Mir hat hier gleichfalls bey / wie lange sich die Zeit mit dem Piemontischen Rossoli vexirt lassen wolle / welches man / ich weiß nicht von was vor Ingrediencen zu syn geachtet / da es doch auf der Welt anders nichts als geläuterter Zucker ist / mit gutem Brunnen-wasser vermischet / dem durch wenig Ambra / Jasmin und dergleichen ein Geschmack / und in der Läuterung mit gewissen Handgrif durchgetriebene Mandeln eine gewisse Schmalzigkeit beygebracht worden. Ich erinnere mich nicht wenigers / daß / als ein wohl-bekandter curioser Mann die Barrates sorgfältig eingemachet / eine Bäurin aus dem Vogt-Lande / so dazu kommen / sich verwundert / daß man ein solches unnützes Zeug / wie sie meynete / mit Zucker einsiese / um seinen gut Genügt in ihren Garten daheim hätte / auch dessen nicht wüste loß zu werden. Ist also diese West-Indianische Delicatesse a lange Zeit in Teutschland / in Qualität eines Unkrauts / einheimisch gewesen.

Bis hieher besagter Author / welchen in allen dem / was er von der Gelegenheit / Reichthum / Natur / Gaben / und Uberfluß der Kayserlichen Erblanden gesaget / die pur lauter Wahrheit gesprochen / wie man sich dann auch desfals auf die Erfahrung und den Augenschein selbst beziehen will; Es wissen auch solches die Einwohner sich so wohl zu Nutzen zu machen / daß niemahl kein Land unter der Sonnen syn wird / da man so wohl als in Oesterreich durchgehends tractiret wird / und zwar wegen des Uberflusses der Victualien und

und der guten Policey in billigen Preiß/ ſo gar/ daß auch an vielen Orten in Oeſterreich / wie in Schweden die Gewohnheit eingeführet / daß in öffentlichen Wirths-Häuſern ein Täfelein aushanget / auf welchen verzeichnet ſtehet / was ein Gaſt und Paſſagier, der mit 4. 5. oder 6. Gerichten bewirthet wird / davor zu geben habe / und alſo von Wirthen nicht kan überſetzet werden. Ich werde auch nicht irren/ wann ich ſage / daß vielleicht in Oeſterreich die beſten Köche und Köchinnen der Welt anzutreffen/ und zwar aus Urſache des Kayſerlichen Hoffs / und der an ſolchen ſich aufhaltenden vielen ausländiſchen Fürſten und Ambaſſadeurs, die ihre eigene Köche mehrentheils bey ſich führen / welche/ weil ihre Herren groſſen Staat führen / und ſtattliche Tractirungen ausrichten müſſen / unter einander certiren / wer die beſte Speiſen zur Tafel bringen möge ; Einer ſiehet / lernet und erfähret es von andern/ der Teutſche von Italiänern / dieſer von Frantzoſen / der Frantzoſe von Engliſchen / und ſo nimmt hernach das Bürgerliche Frauenzimmer auch davon an / was ihnen eine delicate Küche zu machen nützlich ſeyn kan ; Und weil das benachbahrte Italien / das geſegnete Teutſchland / das reiche Ungarn/ alles mit guten Nutzen in der Kayſerlichen Reſidentz verſilbern kan/ was nur an delicaten Speiſe- und Getränck-Arten dahin gebracht wird / ſo iſt dannenhero ſo viel leichter zu ermeſſen / wie die Wieneriſche / und ſo vieler groſſen Oeſterreichiſchen/ und reicher Böhmiſcher und Schleſiſcher Herren / (die reichen Klöſter nicht ausgeſchloſſen) ihre Tafeln müſſen beſetzet ſeyn. An dem Kayſerlichen Hofe ſelbſt/ ſeynd die Spaniſche / Teutſche / Welſche und Ungariſche Koch-Arten gleichſahm concentrirt / und was an denen darzu gehörigen Requiſitis noch fehlet / ſolches wird durch die in gantz Oeſterreich florirende Handelſchafft reichlich herbeygeſchaffet.

Oefen / Fornaces, Fr. *des Fourneaux*, ſeynd unterſchiedliche Arten/ nach dem Gebrauch worzu ſie emploiret werden ; Als / da ſeynd die gemeine Back-Oefen/ in welchen Brodt gebacken wird / Oefen/ deren ſich die Paſteten- und Confect-Beckers bedienen/ Oefens / die Stuben zu heitzen/ Deſtillier-Oefens/ Brat- und Brät-Oefens/ Kalck- Schmeltz- Kühl- und Ziegel-Oefens / mit welchen 4. letzteren Gattungen unſere Küchen nichts zu thun haben / ſondern nur mit denen vorgehenden / welche zur Erwärmung der Zimmer bey uns in Teutſchland / und zur Zubereitung der Speiſen und Confituren gebrauchet werden. Von jedem dieſen insbeſondere zu reden / ſo ſeynd die **gemeine Brodt Back-Oefen** / von welchem unter dem Worte **Brodt** gehandelt worden / bekannt : Dieſe ſeynd entweder allgemeine oder beſondere ; Unter jene verſtehen wir die

Dorff-

Dorff-Back-Oefen / deren ſich alle Bauren im Dorffe zu gebrauchen haben / und mit welchen dieſe Ordnung gehalten wird / daß ein Hauß um das andere demſelben zum allgemeinen Gebrauch heitzen muß. In denen Städten haben die Becker jeder ſeinen beſonderen Back-Ofen / in welchen er täglich oder nur zu gewiſſen Tagen in der Wochen / Brodt zum feilen Kauff bäcket. Dieſes Becker-Ofens bedienen ſich andere Bürger in der Stadt ſolchergeſtalt mit / daß ſie den in ihrem Hauſe angerührten und ausgeknetteten Brodt-Teig / nach ſolchem Back-Hauſe hinbringen / und daſelbſt in ſo groſſen und kleinen Brodten / als ſie aus dem Teige formiret haben / ausbacken laſſen / dem Becker / dem der Ofen zugehöret / ein Gewiſſes vor Back-Lohn / weil er den Ofen geheitzet / zahlen.

In eben dieſe Becker-Ofens werden auch von mittelmäßigen Bürgern / die in ihrem Hauſe keine Gelegenheit oder Geräthſchafft zum Braten haben / die rohe Braten hingebracht / und ebenfals von dem Becker gegen ein gewiſſes Back-Lohn gahr gebraten / dabey ſich dieſer in einigen Orten den Vortheil machet / daß er nicht allein zimlich von dem ausbratenden Fett participirt, und an deſſen Stelle wieder Waſſer zugieſſet / ſondern auch zuweilen das Fleiſch ſelbſt credentzet; Wiewohl dieſes nicht generaliter von allen / ſondern nur von einigen eigennützigen kan geſaget werden. Indeſſen hat doch dieſe Conſideration, und des viel Leute mit ihren Schaden klug geworden / ſchon ſo viel gewürcket / daß ſie entweder einen Brat-Spies und Brat-Pfanne in ihrem eigenen Hauſe ſich zugeleget / oder wie in Ober-Teutſchland ſehr gebräuchlich / eine ſtarcke Blecherne oder Irrdene Röhre in ihren Stuben-Ofen einmauren laſſen / in welchen ſie ihre Braten ſelbſt ſetzen / und bey fleißiger Aufſicht und ſteter Begieſſung (damit ſie nicht verbrennen / oder zu trucken werden) dieſelbe gahr braten können / welche Manier allbereit ſo ſehr beliebet worden / daß auch vornehme Leute einen / in einen ſolchen Brat-Oefelein mürb-gebratenen ſafftigen Braten / den am Spieſſe gebratenen / und an ſeiner natürlich bey ſich habenden Krafft / zimlich ausgedünſteten Braten weit vorziehen. Was gar groſſe Küchen ſeyn / die haben ihren beſonderen Back-Ofen / nicht zwar zum Hauß-Brodt-Backen / ſondern zum Braten / Paſteten und Confituren backen / welche letztere ſich in einer in den Stuben-Ofen eingemaurten Blechernen Röhre am beſten backen laſſen.

Deſtillier-Oefen werden in groſſen Haußhaltungen zu gebrannten Waſſern / und Deſtillirung allerhand Aquarum Vitæ gebrauchet; Wie aber damit umgegangen / auch ein ſolcher Ofen zubereitet werde / iſt anderwerts ſchon gemeldet worden.

Einen Hüner-Ausbrüth-Ofen belangend / ſeynd ſolche zwar bey uns

in

in Europa nicht viel im Gebrauch/ aber wol in Egypten/ da die Leute ſolche zu der Ausbrütung der Hüner-Eyer/ und zwar nach Peters de la Valle Relation folgender geſtalt gebrauchen: Sie machen einen Ofen/ denen Glas-Oefen faſt gleich länglicht/ mit einem gemäſſigten Feuer in der Mitten/ auswendig herum ſind viel kleine Löcher in den Ofen/ in welche ſie die Eyer/ die ausgebrütet werden ſollen/ legen/ und ſo lange darinnen liegen laſſen/ bis junge Küchlein daraus werden. Bemelder Author bemercket auch/ daß ein Bauersmann der zur Stadt kommt/ denen Leuten die ſolche Brüth-Ofen halten/ einen Korb voll Eyer bringe/ und dagegen flucks eine gewiſſe Anzahl kleiner Küchlein davor zurück nehme/ die er hernach zu Hauſe völlig aufziehen/ und endlich zu Marckte bringen kan.

Offene Tafel halten/ vide Gaſt.

Oliven, eine bekannte Frucht des Oehl-Baums/ kommen aus Portugal/ Spanien und Italien eingepöckelt zu uns. In dem Florentiniſchen Gebiete hat man derē viererley Sorten; Als: (1) Olivellæ, die klein und rund ſeyn. (2) Raggiariæ, die ſeynd etwas gröſſer und länglicht. (3) Regiæ, gar groſſe und fleiſchige. (4) Colymbades, deren Fleiſch von den Kern ſich ablöſet/ und deswegen zum Einmachen vor die beſten gehalten werden.

Es werden aber alle Oliven, welche man einpöckeln will/ unreiff/ und ehe ſie noch ſchwärtzlich werden/ abgebrochen/ ſintemahl/ wann ſie völlig reiff worden/ ſie nicht mehr darzu dienen/ ſondern alsdann unter die Preſſegehören/ um Oehl daraus zu machen. Vor Zeiten legte man die Oliven, wie Galenus und Plinius gedencken/ in ihr eigen Oehl ein/ und that Fenchel und andere friſche Kräuter darzu; Heutiges Tages aber vergnüget man ſich mit denen eingepöckelten/ die daher Halmades genennet werdē. Was ihr Temperament betrift/ muß ein Unterſcheid gemachet werden: Inter albicantes & nigricantes, die weißlichen/ weil ſie unreiff/ und noch kein Oehl/ ſondern nur eine herbe Wäſſrigkeit in ſich haben/ ſind kalt und trucken; Die ſchwärtzlichen hingegen/ die am Baum reiff worden/ und Oehl zu ſetzen angefangen/ ſind warm und feucht/ und zwar mehr oder weniger/ nachdem ſie viel oder wenig Oehl geſetzet.

Ihre andere Qualitäten betreffend/ ſo ſeynd die weißlichen zwar wegen ihrer irrdiſchen Subſtantz hart und ſchwer zu verdauen/ geben weniger Nahrung als die andern; Hingegen ſtärcken ſie durch ihre zuſammenziehende Krafft den Magen/ erwecken den Appetit, und können wegen des Saltzes auch wohl den Leib bewegen. Die ſchwärtzlichen aber ſeynd der Fäulniß ſehr unterworffen/ den Magen ſchädlich/ den Augen zuwidern/ ja ſie können gar Wehtage des Haupts verurſachen; Welche vielfältige Mängel dann

einen jeden genug erinnern / daß er die-
selbe meyden solle. Was aber die gu-
ten wissen betrifft / die man mäßig und
nicht überflüssig / entweder für sich oder
zu gebrateten / oder an gesottes Fleisch
isset / seynd solche in denen heissen Lün-
dern eine gute Fasten-Speise vor Reis
che und Arme.

Olypodrigo, Fr. *Potpourry*, ein
in Spanien und Frankreich sehr be-
kanntes Essen / welches aus allerhand
unter einander gekochten guten Fleisch
mit Vögeln / als Tauben / Hünern
und dergleichen / wie auch etwas klein
geschnittenen Speck / und unterschied-
lichen Küchen-Kräutern bestehen. Vide
Balkanum.

Opfern / immolare, sacrificare,
Fr. *sacrifier*, geschahe bey denen Hey-
den auf folgende Weise: Man er-
wählte etliche die Gattungen der
Thiere / die sich zu denen Göttern / de-
nen man opfern wolte / schicketen; Als
da wurden dem Marti grimmige und
kriegerische Thiere / als Löwen und
Bären aufgeopfert; Dem Neptuno
brachte man bald einen Stier / bald
Pferde; Dem Baccho Böcke; Die
Kühe opferte man der Cereri als Ste-
hen Göttin / welche das Gras schaffte /
wodurch die Kühe ernähret wurden /
daß sie denen Menschen ihre Milch ge-
ben könten.

Die Opfer-Thiere musten rein
ohne Fehler seyn / und durch die Cere-
monie der Lustration oder Beschrä-
gung in Beyseyn der Opfertenden ge-
heyliget werden / welche zugleich mit gewehet wur-
den / sonst hiessen: Procul ite profani.

Ferner musten die Priester ein ge-
wisses Gemühe von gedörretem Korn
mit Wasser und Salz zerreiben haben /
welches falsa fruges, oder Mola salsa,
item Libum adoreum hieß. Man
vermischte auch wol Saltz und Mehl
unter einander / und sprengte es auf
das Opfer. Es solle und das Thier
abgeschehen war / legten die Opfernde
die Hand auf dem Altar und beteten /
schlüteten auch hierauf Wein auf das
Feuer / und wann es ein Holocaustum
war / wurde es ganz verbrennet / wo
nicht so behielte man einen Theil davon
vor dem Priester / und das andere vor
die / welche opferten.

Ein sonderbarer Gebrauch war es
auch bey den Römern / daß sie bey ihren
Opfern etwas Wein unter die Tra-
fel schütteten / zu einem Opfer und Er-
quickung für die in der Lufft herum
schwebende Geister der Verstorbenen.

In dem Alten Testament waren ge-
bräuchlich die Brand-Opfer / Sünd-
Opfer / Schuld- und Lob-Opfer /
Speis- und Trüb-Opfer / die Dank-
Opfer / die Zehenden und das Jährlich-
Opfer.

Von den Brand-Opfern bekam
die Priester nichts / sondern es
wurde alles (ausgenommen das Blut)
wie auch etwas vom Eingeweide und
die Haut des Thiers / GOtt zu Ehren
ver-

Digitized by Google

verbrandt; Dahero es auf Hebräisch Gnolah, das iſt eine Auffsteigung oder Auffahrt/ durch Feuer und Rauch gen Himmel) auffkommet/ Holocaustum, das iſt ein gantz verbrandtes Opfer genandt worden. Es ward aber entweder von vier-füſſigen / reinen und Männlichen Thieren / oder von Vögeln zugerichtet; Alle muſten gantz ohne Fehl ſeyn. Der/ſo das Brand-Opfer/ thate/ darauff/ muſte ſeine zu vor gemeſchene Hände auf des Thiers Haupt legen/ und zwar von hinten zwiſchen die Hörner.

Das Sünd-Opfer wurde geopfert von Rindern/ Schafen/ Ziegen/ Vögeln / oder von Semmel-Mehl/ nachdem ſelbe die Sünde/ als auch die Leute waren / die das Opfer brachten/ entweder Prieſter/ Fürſten oder Gemeine/ jeder muſte ſeine Hand auf ſeines Opfers Kopf legen/ und dabey ſeine Sünde bekennen/ welches auch bey den Schuld-Opfern geſchah. Von dieſen Opfern gehörete das Blut und Fett dem lieben GOtt/ das übrige den Prieſtern/ und durffte das Fleiſch niemand verthören/ der nicht rein und heilig war / darum muſte es auch von den Prieſtern am heiligen Ort gegeſſen werden / nemlich in dem innern Vor-Hoff des Tempels/ wo eine Küche war/ da es gekocht wurde/ und ein Tiſch/ darinn es gegeſſen wurde / und zwar gleich deſſelbigen Tages/ da es geopfert worden/ oder doch die darauf folgende Nacht.

Von denen Danck-Opfern hie kam Blut der Hörner das Fett und Blut/ das Fleiſch aber wurde unter die Prieſter/ die da opferten/ und den/ der das Opfer brachte/ ausgetheilet/ ſo aber nicht gebraten/ ſondern gekocht gegeſſen wurde/ und zwar in den äuſſerſten Vor-Hoff. Das einzige Opfer-Lamm ward gebraten/ und zwar daheim; Alle andere Opfer wurden im Tempel gebracht/ und nicht gebraten.

Das Speis-Opfer beſtunde aus Erd-Gewächſen/ und hieſſen den Hebräern Mincha, und geſchahe ſolches entweder vor die gantze Gemeine oder vor eine gewiſſe Perſon. Zu jenem gehörte die Weihe-Garbe am Pfingſt-Feſt/ die beyde Brod am Pfingſt-Feſt/ und die Schau-Brod/ die wöchentlich aufgeſetzt wurden. Das abſonderliche Speis-Opfer aber für eine gewiſſe Perſon / ward entweder von freyen Stücken/ oder aus einem Gelübd zu opfern/ und ſunte unterſchiedlich zugerichtet werden/ entweder roh aus allem und neuen Mehl/ oder im Ofen gebacken/ oder in der Pfanne gebraten/ oder im Topfe gekocht; Oder es war auch des Hohenprieſters tägliches Speis-Opfer/ und des Prieſter-Einweihungs-Opfer; Oder es war ein Sünd-Opfer eines Armen / der nicht zu geben hatte/ als ein geringes Speis-Opfer; Oder es war ein Eyfer-Opfer einer berüchtigten Weibes-Perſon.

Zu allen dieſen Opfern kam Mehl zum Opfer-Opfer und Weihe-Garben

Gerstẽn Mehl; Zu allen andern aber Weitzen-Mehl / und zwar das allerschönste und feinste. Dabey auch zu allen Salb kam / zu etlichen auch Oel und Weyrauch; Sauerteig und Honig aber wurte durchaus nicht dazu kommen / was auf dem Altar gebracht worden.

Wo nun ein Speis-Opfer bey einem andern Opfer war / da war auch ein Tranck-Opfer / auf Hebräisch Nesech, doch bey andern Opfern allein nicht / gleichwie auch nicht bey den absonderlichen Spois-Opfern. Es war aber das Tranck-Opfer allein von Wein; So viel Ost zum Speis-Opfer kam / so viel Wein kam auch zum Trancks-Opfer / und nachdem die Thiere waren / nach dem war auch die Maaß des Trancks-Opfers / da denn offt bey vielen und grossen Opfern auch eine grosse Quantität Wein im Tempel aufgegangen. Es goß aber der Priester den Wein zu allererst beym Brand-Opfer / nachdem er ihn vorher gesalzen / ganz in eine silberne Spiß-Kanne / so auf dem Altar stunde; Da dann der Wein durch das Loch / so an Boden der Kanne war / in die hohle Ecke des Fusses aus dem Altar hinunter lieffe / und von dannen durch Röhren in den Bach Kidron sich hinab stürtzete.

Von dem Zehenden-Opfer hatten die Priester keinen Theil / sondern es gehörte alles dem Bringern.

In den Versöhn-Opfer wurde das Fette verbrandt / weil solches des HErrn war: Das übrige wurde getheilet unter die Priester und das Volck. Die Brust und rechte Schulter gehörte den Priestern / anzuzeigen / daß ihnen gebühre zu lehren / eine Brust um das Volck zu lieben / und eine Schulter / um dessen Versuchungen und Beschwerlichkeiten zu tragen.

Ophirische Speis-Arten und Mahlzeiten / solche (wie sie in einem Büchlein / **vollkommene** *Politice* oder *Ophirische* **Regimente** / Arte genannt / beschrieben worden) bestehen in Folgendem:

Der König ist der Mäßigkeit sehr ergeben; Er hat nicht allein vor sich selbst einen Abscheu vor der Trunckenheit / sondern er hasset auch alle Trunckenbolde / und darff ihm keiner bey Vermeydung grosser Ungnade und harter Bestrafung unter die Augen kommen.

Er verlachet diejenige Probe einiger Herren / welche durch das Vollsauffen die Tüchtigkeit der anzunehmenden Diener erkennen wollen; Indem er nicht Säuffer / sondern Gottes-fürchtige / mäßige / und nicht zum Sauffen / sondern zu denen Ämter-Verrichtungen geschickte / und allezeit verständige und vorsichtige Leute haben will / dergleichen aber die nach ihrer Art so genandte grosse Sauffers nicht allezeit seyn können. Dann / ob schon ein solcher alle Qualitäten / auch unter dem

Trunck-

Digitized by Google

Truncke ſelbſt (welches doch faſt unmöglich iſt) behalten ſolte / ſo berauben ſie ſich doch durch ſolche Unmäßigkeit vor der Zeit ihres Lebens / und ihrem Herrn der getreuen Dienſte. Ja / wenn auch durch Sauffen ſonſt nichts verſehen würde / wird doch die öffters bey wichtigen Geſchäfften wohl in Acht zu nehmende Zeit mit Sauffen zugebracht / und dadurch nicht ſelten die Gelegenheit / etwas Nutzbahres und mehres auszurichten / verſäumet.

Es läſſet zwar der König / bey vorfallenden Feſtivitäten und Beſuchungen von fremden Herrſchafften / magnifique Banquete ausrichten / doch ſtehet dabey einem jedweden frey / von dem Vornehmſten bis auf den Geringſten / nach ſeinem eigenen Belieben / ohne einiges Anmahnen und Nöhtigen / zu eſſen und zu trincken. Hat aber jemand von den Seinigen einen Exceſs begangen / und im vorſetzlichen Trunck etwas verbrochen / ſo wird ſolches mit doppelter Straffe / als erſtlich wegen der Trunckenheit und Verbrechens / und dann daß es am Königlichen Hofe / oder doch bey einem Freuden-Feſtin geſchehen / beſtraffet ; Dahero ſich nicht allein jedermann für Trunckenheit hütet / ſondern des Königes Majeſtät und Autorität wird auch niemahls / weder von ihm ſelbſt durch eine Völlerey proſtituiret / noch von Trunckenbolden durch Hindanſetzung der unterthänigen Reverence beleidiget / vielweniger von denen Frevelern dem Könige / wegen des zugeſetzten Trancks / die Urſache des begangenen Fehlers beygemeſſen / am allerwenigſten die angeſtellten Feſtivitäten geſtöhret / und mit Verdrießlichkeit oder einer traurigen Begebenheit und verdienter Ungnade beſchloſſen.

Aus dieſen Urſachen ſind die Geſundheits-Trüncke im gantzen Lande / abſonderlich bey Feſtinen, verbohten / weil ſelbige ohne dem keinen Nutzen / aber wohl Schaden verurſachen / auch des Königes Gemüth viel zu Chriſtlich / und gegen ſeine Unterthanen viel zu liebreich iſt / als durch die (ihme und ſeinem Königlichen Hauſe / ja keinem Menſchen zu Nutzen gereichende) Geſundheits-Trüncke derſelben Geſundheit und Leben verſchwenderiſcher Weiſe hinrichten zu laſſen.

Von dieſer Mäßigkeit rühret auch her / daß an dieſem Hofe ſonſt keine Verſchwendung zu ſpühren iſt ; Jederman hat ſein vergnügtes Auskommen / aber keinen unnöthigen Uberfluß. Die Gaben GOttes werden hier nicht unverantwortlich durchgebracht / oder in einen Tag ſo viel verſchlemmet / als man ſonſt das gantze Jahr durch zur Hoffhaltung gebraucht hätte ; Weswegen denn die Ausrichtungen alle Tage gleich und zulänglich / nicht aber / daß den einen Tag der Uberfluß / den andern der Mangel Küchen-Meiſter ſeyn.

Und weil auch die Ubermäßigkeit im Eſſen und Trincken zu vielen Kranck-

heiten Urſach zu geben pflegen / als ſind gewiß ſie Geſundheits-Mäßig verwirret / welcher ihr Nutz darin beſtehet / daß ſie dahin trachten / wie alles / was zur Geſundheit dienlich anbefohlen / was aber Krancheiten erwachſen kan / verbotten werde. Dannenhero müſſen ſie wohl zuſehen / daß nichts von ungeſunden Eß-Waaren (als Krancheiten verurſachenden Fleiſch und Fiſchen / Gifft bey ſich habenden Oſt und Obſt-Gewächſen / und anderen übelen Speiſen / Zugelichen von fremden / und einigen Ländern zwar geſunden / aber in dem Opbirſchen Königreiche wegen anderer Beſchaffenheit der Menſchlichen Cörper / nachtheiligen Sprettzeyen) zum Verkauff oder zum täglichen Gebrauch verſturet werden; Item: Daß auch die Köche die ſonſt geſunde Speiſen ſelbſt nicht übel zurichten / die Bier-Brauer das Getränck wohl bereiten / die Wein-Schenckten die Weine nicht mit ſolchen Sachen / welche denen Menſchen laſm und contract machen / und auch allmählig vergehren / oder ihn gar das Leben nehmen / Mörderiſcher Weiſe vermiſchen. Wegwegen auch denen Aufſehern zu kommt / ſo bald ſie nur dergleichen ſchädliche Dinge verſpühren / die Leute dafür durch gedruckte Placaten zu warnen / bey dem Könige aber das Verbott ſothaner Einfuhre und Verkauffs auszuwürcken / und nach deſſen Erfolg die Ubertreter zu verdienter Straffe zu ziehen.

Um auch alle Verſchwendung zu verhüten / iſt die Austheilung und Art der Hochzeit-Mahle und Speiſen / wie auch des Getränckes / nach den Arten der Stände vorgeſchrieben / Jedoch iſt dieſelbe geringer / nicht aber beſſer / anzuſtellen verſtattet. Deſſen aber dieſe Ordnung nicht in Acht genommen wird / muß der Koch / oder der ſolche zubereitet / so viel als das gantze Mahl gekoſtet / Straffe geben / und in die Armen-Büchſe liefern / der Zuſtellende aber darf hinfüro keine mehr nach ſonderen alle unter ſeinen Stande ausrichten.

Wenn aber bey andern Privat-Mahlen überflüſſig und Verſchwendung getrieben worden / und der Koch / oder wer ſolche bereitet / es nicht an der Obrigkeit angemeldet / der wird in die Hälffte des Werths verdammet / die andere Hälffte aber muß der / ſo es ausgerichtet / erlegen / und wird dieſem Anmelder gegeben / hat es aber der Koch oder Zubereiter angedeutet / ſo wird ihm die Straffe erlaſſen / und des Außrichter muß dieſelbe völlig erlegen.

Die gemeinſchädigen Speiſe ſind gantz verbothen / und muß der Gewinnende den Gewinn wieder erſtatten / beyde aber werden ins Zucht-Haus geſtrecket / und zu beſſerer Arbeit angewieſen.

Die Gaſt- Wirthe und Bier-Schencken dürffen ſolches nicht zulaſſen; Widrigen Falls / und da ſie die jenigen / welche dergleichen Speiſe ſich nicht

Digitized by Google

nicht wollen wehren laſſen/ nicht angemeldet/ verliehren ſie ihre Gaſt- und Schenck-Freyheit.

Die Policey-Räthe jedes Cräyſes müſſen vier Wochen vor der Erndte in ihrem Cräyſe herumreiſen/ und den Zuwachs des Geträydes beſichtigen/ und vier Wochen nach der Erndte/wie viel es im Ausdreſchen und an Körnern zu geben pflegt/ beobachten/ und darnach einen gewiſſen Preiß ſetzen/ und ſolchen durch öffentlichen Druck publiciren. Wer hernach daſſelbe Jahr den Scheffel höher oder theurer zu verkauffen ſich unterſtehet/ der muß fünfmahl ſo viel Scheffel/ als er theurer verkauffet hat/ und deſſen überwieſen worden/ in das Magazin ſelbiges Cräyſes einliefern.

Wer das Geträyde gemiſchet/ oder mit falſchen Maaß gemeſſen/ oder unter einer falſchen Probe verkauffet/ der muß fünfmahl ſo viel in das Magazin ſelbiges Orts/ wo es verkaufft worden iſt/ geben.

Diejenige/ welche auf den Saamen oder das Geträyde im Felde wucherlicher Weiſe leyhen/ und daſſelbe vor einen weit leichteren Preiß/ als ſolcher geſetzet iſt/ an ſich ziehen/ oder ſich noch einmahl ſo viel/ wo nicht mehr Geträydes/als ſie Saamen geliehen/ ausdingen; Jmgleichen/ die es auf dem Felde/ und ehe noch der Preiß gemacht/ kauffen/ von denen muß die Hälffte dieſes unrechtmäßiger Weiſe an ſich gebrachten Geträydes in das Cräyß/ die andere Hälffte in das Magazin ſelbiges Orts/ wo der Gläubiger oder Käuffer wohnet/ gebracht werden.

Gleicher Straffe ſind auch die Aufkäuffer/ Korn-Juden/ und andere/ die das Geträyde nicht verkauffen/ ſondern damit auf Theurung halten/ oder es durch Aufkauffen und Jnnehalten theurer machen wollen/unterworffen.

Welche das Geträyde an einen andern Ort/ als auf öffentlichen Marckt verkauffet/müſſen ſo viel/als ſie anderswo verkauffet/ ins Magazin Straffe geben.

Niemanden iſt ohne Königliche Bewilligung Geträyde auſſer dem Lande zu führen verſtattet. Wann aber die Benachbahrten daran Mangel haben/ muß ſolches von ihnen bey dem Könige ſelbſt geſuchet werden; Der dann/nach reiflich gehaltenen Rath mit den Policey-Räthen/ und Befindniß eines Uberfluſſes oder reichlich ſich zeigenden Zuwachſes/ ſolcher geſtalt es zu erlauben pfleget/ daß die Abholende an einen gewiſſen Cräys/ und zwar an ſolchen/ wo der gröſte Vorrath vorhanden/ angewieſen werden/ oder ihnen auch ſolches aus öffentlichen Magazinen um einen etwas erhöheten Preiß verkaufſet/ und hinwiederum anderes für die Kauff-Summa angeſchaffet wird.

Jedoch iſt die Geträyde-Ausfuhre dem Ophiriſchen Land-Manne nicht ſchlechter Dinges bey reichen Zuwachs verſagt/ ſondern es muß dieſelbe nur mit des Königes Erlaubniß geſche-

stehen/und nur ein solches Quantum, als nach dem Zuwachs desselbigen Jahres jedweden Etaple determiniret ist/ ausgetheilet werden.

Wie es mit dem Mahlen des Getraides in der Mühle gehalten werde/ davon siehe ein mehrers unter dem Wort Mehl/ wegen des Brod-Backens unter dem Wort Becker/ von dem Bier-Brauen unter dem Wort Bier/ und so auch von andern Victualien und Getränken unter dem Wort Schlachten und Wein-Schencken.

Opium, von denen Indianern *Amfun* genannt / ist ein truckener Mohn-Safft / der aus denen angeschnittenen Mohn-Köpffen / wann sie unif seynd/ fliesset; Man findet dessen zweyerley Geschlechter: Als / nigrum, album und flavescens. Er kommt häuffig aus Ost-Indien / und wird sehr viel von denen Türcken und Persianern gebraucht / als welche dieien Safft in runde/ als Erbsen-grosse Kügelein machen / und also verschlucken. Die sich daran gewöhnet/ können ein halb Quentin und darüber vertragen. Solche gebrauchen es um den andern und dritten Tag / damit sie trunchen davon werden mögen. Es wird dessen in Persien hin und wieder / sonderlich zu Ispahan, gar viel gesammlet. Die Mohn-Köpfe/ wann sie noch grün seyn/ werden gestrigt / daraus hernach ein weisser Safft deinget / welcher / wenn er ein wenig gestanden/ und schwarz geworden / abgenommen / und zum Gebrauch bequem gemachet wird. Ihre Apotheker und Materialisten haben grossen Gewinn darun / weil dessen so viel gebraucht wird.

Es wird aber das Opium nicht allein in Persien / sondern auch in Türckeyen und Indien sehr gebrauchet. Bellonius schreibet lib. 3. Observat. c. 15. daß niemand in der Türckey sey/ der nur einen Pfenning habe / daß er solchen nicht halb für Opium hingebe. Er saget / daß zu seiner Zeit wohl 50. Kameele mit Opium beladen / aus Asien in Africken in Türckey / Persien und Indien gegangen seynd. Einer von den Janitscharen habe in seiner Gegenwart ein halb Quentin/und den andern Tag hernach ein gantz Quentin verschlucket / und habe man an ihm nichts/ als daß er ein wenig getumelt / spühren können. Sie sagen ferner/ es machen einen kühnen und beherzten Muth/ nach Art der Trunckne/ qui in bellum trudit inermem.

Es sollen auch etliche Weiber/ wenn sie sich mit ihren Manne nicht wohl hergehen / mit dem Opio, weil sie dessen nicht gewohnet / ihr Leben verkürtzen können. Sie nehmen dessen zuviel/ und trincken Wasser darauf. Andere hingegen gebrauchen es zur Vermehrung ihrer geilen Begierden; Sonderlich aber fressen die Malabaren und Javaner, wann sie wider ihre Feinde zu Felde ziehen wollen / eine gewisse Quan-

Digitized by Google

Quantität dieses Opii, worduch sie zwar bekehrt / aber weinende valend werden / hernach aber / wann des Opii Operation vorbey / schlaffen sie / und liegen gleichsahm unempfindlich / wie die abgeschochene Schaafe darnieder.

Ortoland / Hortolani Miliariæ Varronis, Cenchrami Aristotelis, seynd kleine / aber sehr delicate Vögelein / welche häuffig in Franckreich / noch mehr aber in Italien / um Bononien und Florentz / auf den Hirse-Aeckern / als von welchen Gegrähde sie sehr fett werden / gefunden werden; Man fänget sie nunmehro auch in Teutschland / und wässt sie vor grosser Herren Tafel / eben wie in Franckreich gebichtet. Hernach brätet man sie am Spiesse / eben wie die Lerchen. Vide ein mehrers unter dem Worte **Oesterreichische Mahlzeiten.**

Ostern / Pascha, Paschalia Festa, Fr. *Pâques*, ein hoher Fest im Jahr / welches zum Gedächtnüs der Auferstehung unsers HErrn und Heylandes JEsu Christi / in der gantzen Christenheit höchst-feyerlich begangen wird / und wolte GOtt / daß es nicht auch von vielen / (welche die heilige Oster-Feyrde zum Deckel ihres üppigen Lebens / und sonderlich des Lasters der Völleren gebrauchen) / sündlich celebriret würde; So aber wird wohl zu keiner Zeit mehr banqueteret / und übermässig gegessen und getruncken / als eben an denen hohen Fest-Tagen / da alle Delicatessen auf gespähret und zubereitet werden und in manchem Hause so viel consumiret wird / als offt in einem gantzen Monath zur andern Zeit nicht geschichet. Wie wollen aber die bey Osterlicher Zeit bekommende Speis-Arten / und dabey vorgehende Ceremonien, ihrer Ordnung nach betrachten / und solcher nach ersilich beschreiben die

Oster-Eyer. Solche werden nun zu dieser Zeit häuffig / und zwar hart abgesotten / und mit allerhand Couleuren / wie unter dem Worte **Eyern** gelehret worden / gefärbt auf dem Tische gesetzet / auch einander zum Präsent ausgetheilet / sonderlich in Moscau / von welchen Olearius in seiner Persianischen Reise-Beschreibung lib. 2. c. 13. folgender gestalt schreibet:

Den 17. April, als am heiligen Oster-Tage / war unter den Russen eine grosse Freude / theils wegen der frölichen Zeit / daß Christus auferstanden / theils wegen des Endes ihres langen gewährenden Fastens. Denselben / wie auch noch 14. Tage hernach / trägt sich jedermann / vornehme und gemeine Leute / jung und alt mit gefärbeten Eyern. Etliche auf allen Gassen umgehich viel Eyer-Krämer / welche solche gekochte und von allerhand Farben gezierte Eyer verkauffen.

Wann sie nun auf den Gassen eins

voll wieder mit nach Hauſe/ und ſetzet ſolche daſelbſt in den ſchönſten Zimmer des Hauſes/ auf eine mit den feineſten Leinwand bedeckte/ und mit Blumen beſtreuete Tafel/ und rund herum ein oder anderthalb Dutzend Tellers. In vornehmen Häuſern wird zugleich alles das Silberwerck zum Prunck ſtattlich aufgeſtellet/ die Eyer ſelbſt/ auſſer dem/ daß ſie zierlich gefärbet/ und mit allerley Figuren bezeichnet ſeyn/ liegen Pyramiden-weiſe in der Schüſſel/ und bleibet die alſo gedeckte Tafel/ die gantze Oſter-Woche über ſtehen/ da dann jeder der kommt/ Oſter-Eyer zu eſſen eingeladen wird/ welches man zu thun nicht abſchlagen darff/ ſonderlich weil auch excellenter Wein dabey geſchencket wird.

Oſter-Fladen/ ſolcher wird von Mehl und Milch/ Eyer und Butter/ an einigen Orten wie Eyer-Brodt/ an andern auf eine andere Manier, mit Gewürtz/ Corinthen und Roſinen/ nachdem einjeder ſolchen delicat haben will/ gebacken. Welcher geſtalt die Juden ihre Oſter-Fladens machen/ ſolches iſt unter dem Worte Jüdiſche Mahlzeiten zu erſehen.

Oſter-Laiñ/ Agnus Paſchalis, Fr. *Agneau Paſcal*, das heilige und merckliche Vorbild des Alten Teſtaments auf dem gecreutzigten Heyland/ der als das unſchuldige Lamm GOttes der Welt Sünde getragen/ muſte von denen Juden ſtehend und umgürtet an ihren Lenden/ Schuhe an ihren Füſſen/ und Stäbe in ihren Händen habend/ gegeſſen werden/ anzuzeigen/ daß ſie hinweg eileten: Hernach aber/ da ſie keine Gefahr mehr zu befürchten hatten/ aſſen ſie das Oſter-Lamm alleſamt ſitzend/ oder ſich lehnend nach der Römer Weiſe/ welche Leibes-Poſitur auch unſer Heyland behalten hat/ da er das Oſter-Lamm mit ſeinen Jüngern gegeſſen. Das Thier/ ſo da muſte gegeſſen werden/ war ein Lamm oder junge Ziege/ weil ſolches am wohlfeileſten war/ auch muſte es auf einmahl aufgegeſſen werden. Dieſes Lamm muſten ſie vier Tage in Verwahrung nehmen/ nemlich vom zehenden Tage/ bis auf dem funfftzehenden/ damit ſie deſto länger Zeit haben möchten/ zugedencken an ihre Erlöſung/ indem ſie das Lamm für ſich ſahen; Auch daneben nachzuforſchen/ ob auch ein Fehl daran wäre/ weil das Lamm ohne Fehl ſeyn muſte/ aber dieſe Gewohnheit währete nicht lange; auch muſte es ein Männlein ſeyn/ und nicht älter denn ein Jahr: Derjenigen aber/ ſo das Lamm verzehreten/ muſten nicht weniger ſeyn denn zehen: Es ward geſchlachtet zwiſchen zweyen Abenden/ d. i. zwiſchen drey Uhr Nachmittage/ bis zu der Sonnen Untergang/ welches der erſte war: Von der Zeit an/ bis des Tages Licht gantz vergangen/ welches der andere Abend war. Dieſes Schlachten eines Lammes war vielmehr ein Sacrament/ als ein Opffer/ weil es nicht verrichtet

ward durch einen Prieſter / ſondern durch eine Privat-Perſon / anerbracht an dem Ort / der zu dem Opffern verordnet war / ſondern in Privat-Häuſern. Mit dem Blute des Lammes wurden beſtrenget beyde Pfoſten an ihren Thürnen und die oberſte Schwelle. Die Ceremonie wird gebraucht allein bey dem erſten Oſter-Lamm. Das Lamm wird gebraten / und nicht gekocht / um mehrer Eile willen. Es muſte ſie nichts davon übrig bleiben / ſondern ſolches in ihrer Reiſe nicht aufhalten möchten / und muſte gegeſſen werden mit bitteren Kräutern / um ſie zu erinnern ihrer bitteren Dienſtbarkeit in Egypten. Das Brod ſo dargegeben wurde / war ungeſäuret / anzuzeigen ihre Eilfertigkeit / von dannen auszuziehen. Die gantze Solennität beſtehet / wann genennet das Feſt des ungeſäuerten Brodts / ſinglichen auch das Paſchah. Obwohl eigentlich nur der erſte Tag Paſchah war / ſo wurden doch alle 8. Tage ſo genennet.

Es heiſſt aber Paſchah auf Teutſch ſo viel als ein Ubergang oder Vorbeygang / nehmlich Gott der Kinder Iſrael Häuſer in Egypten / die er mit des Oſter-Lamms Blut beſtrichen fand / vorbeygieng / und ihre Erſt-Geburten nicht wie der Egyptier ihre tödtete: Zu deſſen immerwährenden Angedencken / muſte das Paſchah in eben derſelben Monath und Tag zu dieſes in Egypten vorgegangen / auch nicht anders / nemlich im Monath Abid, hernach Niſan genannt / ſo

mit unſerm Martio faſt übereinſtimmet / von den 14ten an gegen Abend / da das Oſter-Lamm zugeſchlachtet ward / bis auf den 21. gegen Abend / und alſo ſieben Tage.

Die Zubereitung zu ſolchem Paſcha begriffe in ſolgenden / folgender geſtalt:

Der Hauß-Vater ſchöpffte den Abend vorher (nemlich beym Anfange des dreyzehenden Tages) nach der Sonnen Untergang / und ehe die Sternen am Himmel ſich ſehen lieſſen / Waſſer zu den ungeſäuerten Kuchen / ſo den folgenden Morgen von der Hauß-Mutter gebacken werden muſten / und ſagte: Dieſes iſt das Waſſer zum ungeſäuerten Brod / und brachte es damit bedecket in ſein Hauß. In der Nacht darauf nahm er ein Schüſſel mit einem Federwiſche / ſtreuete ein Licht an / und ſprach: Gelobet ſeyſt du HErr unſer GOtt / du Herr der gantzen Welt / der du uns mit deinen Geboten geheiliget haſt / und haſt uns befohlen den Sauerteig wegzuthun: Suchte damit alle Winckel durch / und was er für ein Stücklein von geſäuerten Brod fandt / verwahrte er auf den folgenden Tag / und ſagte: Alles Geſäuerte ſo bey mir iſt / und ich weder geſehen noch weggenommen habe / das werde zertreuet / und dem Staub der Erden gleich geſchätzet. Und alſo ſage er auch zu dem des folgenden Morgens gebackenen Kuchen: Gelobet ſeyſt du HErr unſer GOtt / der du uns befoh-

len haſt / einen ungeſäuerten Kuchen abzulegen; Und dieſer ward damit in dem Tempel den Prieſtern überliefert. Buxtorff. Sin. Jud. c. 11. Lightfoot. ad Luc. 23. 54.

Weil nun dieſes Brodt aus bloſſen Mehl und Waſſer gebacken / elend ſchmeckte/hieß es auch billig das Brodt des Elendes. Wenn nun der ungeſäuerte Kuchen fertig war / und es an dieſem vierzehenden Tag gegen Mittage ging / aſſen ſie ein klein wenig/etwas vor dem Mittage/ und ſpahrten ſich alſo bis auf die feyerliche Abend-Mahlzeit. Gleich nach Mittage machten ſie ein beſonder Feuer unter dem freyen Himmel / und werffen in daſſelbe was ſie von geſäuerten Brodt aufgehoben/ und verbrennten es; Anbey die Worte wiederholend / die ſie bey Auffſuchung derſelben gebraucht hatten.

Nachdem das Feſt / wie beym Sabbath eingeblaſen / trug ein jeglicher ſein Lamm nach dem Tempel; Und nachdem das Abend-Opffer zu ende war/ ſchlachtet er daſſelbe / indem er ihm das Meſſer durch den Hals zog / legt ihm aber zuvor die Hände nicht auf; Wie dann auch bey dem zehenden Vieh und erſtgebohrnen Vieh geſchahe. Selden. L. 3. de J. N. & G. c. 4. Worauf der Prieſter / der mit ſeinem unten zugeſpitzten guldnen oder ſilbernen Becken dabey ſtunde/ darein alſobald das Blut auffinge / nach welchen der Hauß-Vater mit dem Lamm heimginge / und ſo folgten immer ein Lamm nach den andern / und langte das volle Becken mit Blut ein Prieſter an dem andern ſolches zu / bis es von dem letzten am Altar ſtehenden / an dem Boden des Altars ausgeleeret / und zugleich wieder zurückgegeben / und alſo volles und leeres immer hin- und hergereichet ward. Unterdeſſen/da die Lämmer geſchlachtet worden/ ſungen die Leviten das groſſe Halleluja / von dem hundert und dreyzehenden / bis auf dem hundert und achtzehenden Pſalm.

Wann einjeder ſein Oſter-Lamm aus dem Tempel hinunter in die Stadt und in ſein Wirths-Hauß gebracht hatte/ (davon dem Wirth das Fell verehret wurde) nahm er das Eingeweyde/ Hertz / Leber/ Lunge / und was ſonſten gegeſſen werden kunte / wuſch es rein und ſauber ab/ und nahm darauf einen höltzernen Brat-Spies / von Granaten-Holtz / und ſtach daſſelbe durch des Lammes Mund den Leib hindurch / bis hinten aus. Bochart Hieroz. Part. 1. L. 2. c. 50. p. 615. ſchreibet aus Juſtini Martyris Dial. cum Triphone Jud. daß das Lamm mit einem Stecken von oben durchgeſtoſſen / mit einem andern aber in die quer zwiſchen den Achſeln durchgeſtochen worden / an welchen queren Stecken des Lammes Forder-Füſſe gehänget worden/daß das Lamm wie an einem Creutze gehangen / und vermeynet Bochartus, es ſey an dieſem Berichte nicht zu zweiffeln/ weil dieſer heilige Mann der Jüdiſchen Sachen ſehr erfahren / und im Lande daſelbſt

ſelbſt zu Sichem / von einem Samariti-ſchen Vater gebohren worden. Alſo muſte man es gantz braten / und mit bittern Salſen eſſen / nemlich mit allerhand bittern Kräutern.

Sobald nun eine jegliche Geſellſchafft an ihrem Ort zuſammen gekommen / die Lampen angezündet / und alles bereitet war / ward einem jeden ein Becher mit Wein eingeſchencket / und zwar vom beſten / den ſie bisweilen mit Waſſer brachen / bisweilen auch nicht; Der Hauß-Vater / deſſen Becher aus dem Wein-Faſſe / und nicht aus der Kanne gefüllet war / ſegnete den Kelch und ſprach: Gelobet ſeyſt du HErr unſer GOtt / du König der Welt / der du die Frucht des Weinſtocks geſchaffen haſt; Darauf tranck er den Becher aus / und alſo thaten auch ſein Weib / Kinder und Geſinde. Hatte nicht ein jeder ſeinen beſonderen Becher / ſo tranck der Hauß-Vater zuerſt / und ließ hernach denſelben herumgehen / daß ſie ſich alle darein theileten / wie bey des HErrn Chriſti Abendmahl geſchahe. Luc. 22. v. 17. Wenn der erſte Becher ausgetruncken war / wuſch der Hauß-Vater ſeine Hände / und lobete GOtt / der ſolches zu thun befohlen hatte. Hierauf wurde ein nach jedes Vermögen / ſtattlicher gedeckter Tiſch hergebracht / mit den bittern Kräutern und Eßig-Schalen / ſamt dem gebratenen Oſter-Lamm / ſo ſie den Leib des Oſter-Lammes nannten / wie auch mit dem Danck-Opffer-Fleiſch / ſo ſie neben dem Oſter-Lamm geopffert; Hier nahm nun der Hauß-Vater / nebſt geſprochenen Lobe GOttes / und tunckte von den Kräutern in den Eßig / und aß davon / wenigſtens einer Olive groß / worinnen ihm alle am Tiſche nachfolgeten.

Dabey muſte einer aus der Geſellſchafft / der Hauß-Vater oder einanderer ein Leſer ſeyn / und vor Anfange der Mahlzeit die Haggada, d. i. die Verkündigung leſen / nemlich etliche gewiſſe Stücke aus dem Geſetze / ſo ſie in dieſer Nacht leſen / und die Väter ihren Kindern einer dem andern verkündigen ſolten / nach dem Befehl GOttes. Exod. 12. v. 26. &c. als von ihrer herrlichen Erlöſung aus der ſchweren Dienſtbarkeit. Deſſen Anfang war: Dis iſt das Brodt des Elendes / ſo unſere Väter in der Wüſten gegeſſen. Wem da hungert der komme her und eſſe: Wer es bedarff / der komme her und halte Oſtern. Hier fragt nun der Sohn / was doch dieſes alles bedeute? Der Leſer antwortet: O wie iſt dieſe Nacht vor andern Nächten ſo gar unterſchieden / dann in andern Nächten tunckten wir nicht einmahl ein / in dieſer Nacht aber zweymahl. In anderen Nächten eſſen wir auch geſäuert Brodt / in dieſer nur ungeſäuert. In andern Nächten eſſen wir geſottenes und gebratenes / in dieſer Nacht aber allein gebratenes. In andern Nächten können wir allein beym Eſſen ſitzen oder liegen / in dieſer Nacht liegen wir

allein /

allein: Und ferner / dieſes Paſcha eſſen wir darum / daß der HErr für den Häuſern unſerer Väter in Egypten fürüber gegangen. Darauf hub er die bitter Kräuter auf und ſagte: Dieſe bittere Kräuter eſſen wir darum / daß die Egyptier das Leben unſerer Väter in Egypten bitter gemachet; Alsdann nahm er ein ungeſäuert Brodt in ſeine Hand / hub es empor / und ſprach: Dieſe ungeſäuerte Kuchen eſſen wir / weil unſere Väter nicht ſo viel Zeit hatten in Egypten / daß ſie den rohen Teig ſäuren konnten / als ihnen GOtt erſchien / und ſie erlöſete / darum ſollen wir den / der unſern Vätern und uns dieſe Wunder erwieſen hat / und uns hat aus der Dienſtbarkeit in die Freyheit / aus dem Leyden in die Freude / aus der Finſterniß zum Licht gebracht / bekennen / loben / preiſen / erheben. So laſt uns dann ſprechen: Halleluja. Lobet ihr Knechte den HErrn; Womit dann die gantze Geſellſchafft einſtimmete / ſo viel ihrer den Lob-Geſang wuſten / nemlich den 113. bis den 118. Pſalm. Nach dem 114. Pſalm ward der zweyte Becher geſegnet / vom Hauß-Vater und von allen ausgetruncken / worauf er wieder die Hände wuſch / mit dem Lob-Spruch: Nahm alsdann 2. ungeſäuerte Kuchen / brach einen davon in Stücken / legte die Stücke auf dem gantzen / und lobete GOtt wegen Herfürbringung des Brodts aus der Erden; Alſo nahm er auch den / davon in die bittere Salſen eingetunckten Biſſen / und ſegnete darauf das Oſter-Lamm / damit ging die völlige Mahlzeit an / da ein jeder ſich zu Tiſche auf der lincken Seiten niederlegte / deswegen die Küſſen Triclinia hieſſen / aß und tranck was ihm beliebte; Das Oſter-Lamm muſte gantz aufgegeſſen werden / und nichts überbleiben: Blieb etwas über / ward es verbrandt / wie bey etlichen Danck-Opffern zu geſchehen pfleget. Die übergebliebene Knochen durfften nicht zerbrochen / ſondern muſten auch verbrandt werden. Maimon. de Sacrif. Paſch. c. 10. §. 14. Nach dem Oſter-Lamm durffte keine andere Speiſe mehr genoſſen werden.

Endlich wuſch der Hauß-Vater wieder ſeine Hände / und danckte GOtt für die genoſſene Speiſe / und ſegnete den dritten Becher / und tranck ihn ſamt der gantzen Geſellſchafft aus. Hierauf ward der zweyte Theil des Lob-Geſanges / vom 115. bis 118. Pſalm freudig und andächtig geſungen. Conf. Matth. c. 26. v. 30. Lightfoot. Hor. Hebr. ad Marc. cap. 14. v. 26. wann ſie in dem 118. Pſalm auf den 26. Vers kahmen: Gelobet ſey der da kommt im Nahmen des Vaters / und ein Knabe den Lob-Geſang den andern vorſang / die ihn nicht könnten / ſagte er: Gelobet ſey der da kommt; Worauf die andern hinzuſetzen: In den Nahmen des HErrn.

Hierauf ſegnete der Hauß-Vater ſeinen vierten Kelch / und lobete GOtt / tranck ihn alsdañ aus ſamt der gantzen Geſell-

Geſellſchafft. Wolte der Hauß-Vater noch den fünfften Becher darzu thun / ſtunde es ihm frey / und ſprach er alsdann einen beſonderen Pſalm darüber / nemlich den 136. Dancket dem HErrn / dann er iſt freundlich / und tranck ihm alsdann ſamt ſeiner Geſellſchafft aus; Mehr durfften ſie nicht trincken / auch nicht mehr eſſen. Ward jemand gar durſtig muſte er Waſſer trincken / und vor Mitternacht alles zu Ende ſeyn.

Oeſtern / ein alſo genanntes Fiſchwerck mit Schaalen / vide **Auſtern.**

Oſt-Indianiſche Speiſen und Früchte / ſolche ſeynd theils ſchon unter denen Chineſiſchen / Calecutiſchen / und andern Speiſen / unterſchiedlicher Oſt-Indiſcher Königreiche und Nationen beſchrieben / theils als dem gantzen Oſt-Indien mehrentheils gemeine / oder auch dieſer oder jener Provintz in derſelben nur allein eigene und beſondere anzuſehen. Als vielen gemeine ſeynd die zahme und wilde eßbare Thiere / von Ochſen / Schaafen / Ziegen / Hirſchen und Rehen / allerhand Arten Fiſche und Vögels / ordentliche Baum- Feld- und Garten-Früchte / an Obſt und Kräutern / die leichtlich fortkommen und bekandt ſeyn / und deren Specification wir hernach beyfügen wollen. Das gemeinſte Geträncke iſt der Palmen-Wein / oder der Safft / der aus dem Cocos-Baum flieſſet / und *Sury* oder *Sura* genannt wird / aus welchem hernach die Holländer ihren *Liplap*, *Maſſack* und *Anack* zuzubereiten / und damit / ſonderlich mit dieſem letztern / viele Provintzien in Oſt-Indien zu verſehen wiſſen. Das warme Thée- und Caffe-Geträncke / und der aus Reis zubereitete Weinhafftige Tranck iſt aber noch gemeiner / und mehrentheils durch gantz Oſt-Indien eingeführet. Die Holländer und Engelländer führen jährlich viele Europæiſche Weine und Biere / ſonderlich das Zerbſter Bier / und die Braunſchweigiſche Muhme hin. Aus Perſien kommet gleichfals delicater Wein in Gläſern / Flaſchen und Kiſten eingepacket. An Specereyen und Gewürtz iſt bekandter maſſen nach durch gantz Indien / entweder der Natur oder Handlung nach / ein Uberfluß. Nach dieſer muß es die Muſcaten-Nüſſe mehrentheils aus der Inſul Banda, die Gewürtz-Negelein aus denen Moluckiſchen Inſuln / und den beſten Zimmet aus der Inſul Ceylon haben. Die Europæiſche Nationes, die in Oſt-Indien ſich befinden / leben / in ſo weit ſie es haben können / nach der Europæer Speis-Art; Die Heyden und Indianer hergegen nach ihres Landes Gebrauch / unter welchen ihre Geiſtliche / die Braminen, kein Kuh-Fleiſch eſſen / als welche Thiere ſie heilig und vor Götter halten; Sie würdigen auch keine andere Leute / die nicht aus ihrem Orden ſind / mit ſich eſſen zu laſſen / auch ihren eigenen Ehe-

Wei-

Weibern nicht/ gebrauchen auch nicht deren Trinck-Geſchirr. Die Religieuſeſte unter ihnen/ welche Pythagoriſten ſind/ und die transmigrationem animarum, oder die Wandelung der Seelen aus einem Leibe in den andern/ aus den Menſchen in Thiere/ und aus unvernünfftigen Thieren wieder in Menſchen/ glauben/ eſſen daher gar kein Thiere-Fleiſch/ weil ſie ſich einbilden/ es habe eine Menſchliche Seele darinn ihre Wohnung/ und möchten ſie alſo unverſehens ihrer Eltern oder Groß-Eltern Seelen aufeſſen. Damit ſie das kriechende Ungezieffer nicht zertreten/ gehen ſie ihm lieber aus dem Wege; Sie trincken keinen Wein/ wollen auch keine Eyer eſſen/ damit kein Blut in ſie komme/ auch eſſen ſie kein Radieß/ Zwiebeln noch ander Kraut/ welches roth von Farbe iſt/ und dem Blut gleich ſiehet. Weil viele Indianiſche Völcker die Kühe/ des Nutzens wegen/ den der Menſch davon hat/ vor Götter achten; Als ſoll einmahl ein Indianiſcher Land-Mann/ als deſſen Kuh ſich mit des Nachbahren Bull-Ochſen belaufſen/ über 12000. Rthlr. auf ſolche Ochſen-Hochzeit gewandt haben. Der König zu Calecut ſetzet ſich nicht eher an die Tafel/ man habe dann zuvor alle ſeine Speiſen dem Teufel aufgeopfert.

Von ſonderbahren Oſt-Indianiſchen Baum- Feld- und Garten-Früchten/ die auf Java, Japan, denen Oſt-Indianiſchen Inſuln/ und Malabariſchen Küſten wachſen/ erzehlet der weit-gereiſete Königlich-Pohlniſche und Chur-Sächſiſche Kunſt- und Luſt-Gärtner Georg Meiſter, in ſeinem Orientaliſchen Kunſt- und Luſt-Garten folgende/ nemlich:

Des Cocos-Baums und Frucht/ davon unter deſſen eigenen Benennung/ item unter dem Wort *Langes* und *Sura*, Meldung geſchehen.

Des Areka- oder Pynan-Baums in Surattu Supari, deſſen Früchte wie Muſcaten-Nüſſe/ und in Indien von Hohen und Niedern in groſſen Werth gehalten/ auch mit dem Betel-Kraut unaufhörlich gekäuet werden/ welches Käuen ſich auch die Europæer angewöhnen müſſen/ wollen ſie anders/ daß ihnen das Oſt-Indianiſche Frauenzimmer keinen Kuß verſagen ſoll.

Der Muſcaten-Nuß/ Gewürtz-Negelein/ Caneel- oder Zimmet-Baum/ wie auch der Laurier-Baum/ werden unter ihrer eigenen Benennung beſchrieben.

Der Piſang- oder Indianiſche Feigen-Baum/ giebt eine von Geſchmack und Geruch überaus liebliche Frucht/ vide *Piſang*.

Von denen Bäumen Mangas, Limonen, Annoñe, Panax, Duryoens, Tamarinden, Cajons, Jambos, ſiehe ebenfals unter jedes eigener Benennung.

[illegible] [illegible] [illegible] [

P.

PAbſts Tafel-Halten / und dabey vorgehende Ceremonien; Von ſolchen iſt zu wiſſen / daß wann Seine Heiligkeit frembde Perſonen von hohem Character, welches aber nur ſelten geſchiehet / tractiren / Sie demjenigen / den Sie tractiren / (wann es auch der Kayſer ſelbſt wäre) niemahls Platz an ihrer eigenen Tafel geben / ſondern ſetzen ihn an eine andere / und etwas niedriger / doch wann es die Qualité der Perſonen mit ſich bringet / in eben dem Zimmer / wo Sie ſpeiſen.

Die Grandes des Hofes laſſen ſich alsdann an einer andern Tafel / und wann ſie Hertzoge ſeynd / nebſt denen Cardinälen bedienen.

Die Könige / wann ſie von Päbſten tractiret werden / haben eine noch niedrigere Tafel als der Kayſer / welche aber nicht weit von der Päbſtlichen ſtehet. Die Königl. Hoff-Bedienten ſind in einem andern Zimmer / inzwiſchen warten bey deren Tafel einige vom Päbſtl. Hofe in langen Kleidern und kurtzen Mänteln auf.

Der Pabſt wird allezeit kniend bedienet / ſo wohl wann man ihm zu trincken giebet / als andere Aufwartung machet.

Wann Könige oder Ambaſſadeurs das erſte mahl trincken / ſtehen ſie auf / und erwarten vom Pabſte die Benediction.

Man bedienet ſich an der Tafel weder Paucken noch Trompeten / aber wohl anderer ſtillen Muſiquen, ſo wird auch an ſelbiger wenig geſprochen.

Die extraordinair- und ordinair-Ambaſſadeurs werden im Nahmen Sr. Päbſtl. Heiligkeit vom Cardinal Padrone einmahl auf den Apoſtoliſchen Pallaſt tractiret. Es wird ihnen dabey alle Ehre erwieſen / als wann Se. Päbſtl. Heil. ſelber zugegen wäre.

Wann ſelbige des Pabſts Geſundheit trincken wollen / ſtehen ſie auf / und nehmen den Hut ab. Wollen aber Se. Päbſtl. Heiligkeit die Geſundheit eines Königs oder der Republic Venedig trincken / ſo nimmt Sie den Becher / und befiehlet dem Haus-Hoffmeiſter / dem Ambaſſadeur zu hinterbringen / daß er ſeines Principals Geſundheit trincke; So bald ſelbiger ſolches vernommen / ſtehet er auf / und entblöſſet das Haupt / macht alsdann / wann Sie getruncken / eine tieffe Reverence, und ſetzet ſich wieder nieder: Kurtz darauf bringet er es Ihro Heil. wieder kniend / und läſſet ſolches durch den vornehmſten Prælaten vermelden.

Nach geendigter Tafel erluſtigen ſie ſich ein wenig an der Muſique, und Se. Päbſtl. Heil. begiebt ſich nach ertheilten Seegen in Dero Apartement.

In des Herrn Nerreters Schau-Platz der Chriſtlichen Kirchen wird pag. 547. das Banquet, welches der Pabſt nach ſeiner Krö-

Crönung hält/ folgender geſtalt beſchrieben:

In dem groſſen Sahl bereitet man vor dem Pabſt an einem ſehr erhabenen Ort den Tiſch/ und ſetzet ihme unter einer koſtbaren Decke einen prächtigen Seſſel. So der Kayſer anweſend iſt/ ſo hat ſolcher ſeine Tafel beſonders aber ohne Decke/ und auch zu ſeinem Sitz nur einen kleinen grünen Stuhl/ mit einem Stück güldenen Tuchs bedecket. Vor die Könige hat es keine abſonderliche Tafeln noch Sitze/ weil ſie an denen Cardinäls-Tafeln ſitzen müſſen. Ferner ſo muß auch der Kayſer das Waſſer tragen/ womit der Pabſt ſeine Hände waſchen will; Indem nun der Pabſt die Hände wäſchet/ müſſen die Layen (ſie ſeyn wes Standes ſie wollen) niederknien. Der Kayſer hat die Ehre/ daß er die erſte Blatten oder Schüſſel auf des Pabſts Tafel trägt/ Könige und Fürſten aber die nachfolgende tragen; Solche Schüſſeln empfangen ſie bey der Thüre des Eß-Sahls/ die andern Fürſten aber alle müſſen ſolche in der Küchen holen. Wann der Pabſt trincket/ müſſen alle Umſtehende/ auſſer den Biſchöffen und höchſten Standes-Perſonen/ auf die Erden niederknien. So bald die Mahlzeit vorbey/ wird ihme das Hand-Waſſer abermahls durch einen vornehmen Fürſten gereichet. Hierauf ſtellet man noch Wein und Zucker-werck auf; Und wann jetzt die gantze Mahlzeit aus iſt/ ſo ſagt endlich der Leſer mit lauter Stimme: Domine, miſerere noſtri; HErr/ erbarme dich unſer. Ein Mehres von dieſen Ceremonien, vide unter dem Wort **Credentzen.**

Als Anno 1697. Pabſt Innocentius der XII. den Haven von Civita-Vecchia beſuchen wolte/ und dannenhero mit einer groſſen Suite von Cardinälen und andern Prælaten ſich auf die Reiſe machte/ kam er des andern Tages nach Carvietto, allwo der Fürſt Borgheſe im Felde Hütten vor die Päbſtl. gemeine Bediente und Kutſchen/ vor dem Pabſt und Cardinälen aber eine/ dem äuſſerlichen Anſehen nach ſchlechte/ inwendig aber Königlich zubereitete Schäffer-Hütte aufbauen laſſen. Die Wände waren mit Tapeten/ Brocaten/ Damaſt/ Mahlereyen/ Bild-werck und andern Koſtbarkeiten/ das Päbſtliche Apartement aber mit Gold/ Silber und Perlen geſtickten Tapeten aufgeputzet. Als der Pabſt ein wenig in dem Zimmer geweſen/ verſchwunden die Tapeten/ und waren die Wände mit lauter herrlichen Spiegeln und Chriſtallinen Gläſern behänget/ worinnen der Pabſt alle Leute ſehen/ er aber von niemand konte geſehen werden. Dem Pabſt warteten 10. Vorſchneider/ 50. Credentzer/ 50. Keller-Meiſter/ 50. Köche/ 50. Kleider-Cämmerer auf. An allen Tafeln/ und vor die Bediente/ wurde auf eine Mahlzeit verthan/ 80. Fäſſer Wein/ 12. Ochſen/ 500. Lämmer/ 500.

Ha-

Hamels/ 40. ſaugende Kälber/ 40. die ſchon auf die Weide giengen/ 2000. Paar junge Tauben / 2000. Paar Capaunen / 2000. Hortolani di Bologna, 2000. Wachteln / 50. Rehe-Böcke/ 50. wilde Schweine/ 100. Haſel-Hüner/ 100. Rep-Hüner / 2000. kleine Urbiener Käſe / 40. groſſe Parmeſan-50. Kühe- und 2000. Pferds-Käſe/ 2000. Caſcifiori, 2000. Mertz-Käſe / 2000. Würſte von Bologna, 2000. Schincken / 2000. Pfund Nudlen / 4. Cantori Aepfel-Wein/ 4. Cantori Birn-Wein/ 2000. Pfund friſche Trauben/ 2000. Pfund friſche Erbſen/ 1000. Pfund dürre Weichſeln / 4. Somme oder Laſte friſchen Fenchel / 10. Somme Artiſchocken / 3000. Pfund Chocolade, 2000. Quitten-Schachteln/ 50. Kiſten Confecturen, 20. groſſe Kiſten Zucker/ 1000. Pfund Zimmet / 100. Pfund Negelcken/ 100. Pfund Pfeffer / 100. Pfund Pignol/ 100. Pfund Cappern/ 2000. Citronen / 4. Somme Pomerantzen/ 6. Somme an allerhand Kräuter-wercken. Vor den Stall/ welcher auf 500. Pferde zugerichtet geweſen/ ſtunden 40. Wagen Heu / und 100. Stubie Habern / wovon einem jeden nach Belieben zu nehmen / und zu verfuttern frey ſtunde. Endlich kam der Pabſt nach Civita Vecchia, beſahe den Haven / funde ihn vor bequehm / und reiſete wieder zurück / worbey er zum Andencken des prächtigen Banquets dem Printzen Borgheſe erlaubete / an ſtatt der Schäffer-Hütte eine Capelle aufzubauen.

Palmen/ Palmen-Früchte/ Palmen-Wein. Der Palmen- oder Dattel-Bäume rechtes Vaterland iſt Syrien / Arabien / Egypten / beyderſeits Indien und Palæſtina, in welcher die Stadt Jericho, wegen der vielen da herum wachſenden Palmen/ die **Palmen-Stadt** im 5. Buch Moſis am 34. Cap. genennet wird. Des Palm-Baums Stamm iſt ſchuppicht/ aber dabey viel Ellen hoch / oben aus ſtehen die Blätter / nicht wie Finger/ ſondern wie Flügel formirt / zwiſchen ſothanen Blättern kommt im Frühling eine Spatha Theca oder Scheide hervor / welche ziemlich groß wird / und endlich ſich aufthut; Alſo daß erſtlich die Blühte / hernach die Früchte ſelbſt (welche *Palmulæ* oder *Dactyli* heiſſen / weil ſie lang-rund wie ein Finger ſeyn) hervor kommen. Dieſe werden allein zu uns gebracht; Sintemahl / was das Cerebrum oder weiſſe Marck betrifft/ welches in denen heiſſen Ländern/ nach abgehauenen Gipfel/ aus den Palmen-Bäumen ausgeſchnitten wird / und einen Geſchmack faſt wie Artſchocken hat/ ſelbiges nicht in unſere Küche kommt.

Das **Temperament** der Datteln iſt an denen Egyptiſchen trucken / und zuſammenziehend; Etliche ſind feucht/ weich und ſüß / als die ſo genannte *Caryotæ*, davon die treflichſten um Jericho

wachsen. Alle andere halten zwischen diesen beyden gleichsam das Mittel.

Ihre andere Eigenschafften belangend / sind sie zwar den Munde angenehm / aber schwer zu verdauen / geben eine dick-laffige und etwas zähe Nahrung: Ja / wann man sie in Menge genieset / bringen sie Verstopfung der Leber / und andere Ungelegenheiten. Die frischen sind ziemlich biehaftig / und also schädlicher / als die truckenen. Diese lehrere werden bey uns unter dem Conlesch mit aufgestellet: Sie lindern die Rauhigkeit des Halses / thun wohl den Nieren / und halten den Bauch-Fluß an. Zu Rom war vor Zeiten die Gewohnheit / daß man zum Neuen Jahr Pyathalion Caryotarum, eine Palmen-Schnide mit herauß hangenden Datteln schenckte / wiewohl dieses nur ein Geschenck vor die Armen war / wie solches aus dem 13ten Buch Martialis erhellet / da er schreibet:

Aurea porrigitur Jani Caryota Calendis,
Sed tamen hoc munus pauperis esse solet.

Palmen-Oehl. Von diesem schreiber der Author der Beschreibung des Landes Guinea: Das Palmen-Baums erste Früchte sind Nüsse / welche wann sie noch klein seyn / und gebeten werden / sehr annehmlich von Geschmack; Wann sie aber etwas älter / beginnet die Schale roth und von hinten etwas schwartz zu werden / alsso das Palmen-Oehl werdurgen / Palmen ausgepreßet / nicht anders wie Oliven-Oehl. Ins gemein ist dieses Oehl roth / wird aber nach Verlauff einiger Jahre schön weiß; Wiewol der Neuankommende etwas ungeschmack daran findet / wann sie es gantz neu / nicht angenehm / ja selbst gesund und heilsam / so daß man es viel lieber geniesset / als Baum-Oehl. Wann solches Oehl ausgepresset / bleibet das Meiste noch flüssig / ein schön Essen der Weiber / und auch zugleich der Schweine / als die dadurch ungemein fett werden.

Palmen-Wein; solcher wird in Guinea auf folgende Weise zubereitet: Erstlich hauet man den Palmen-Baum die alte Aeste ab / und streifet ihn die Rinde ab; Hierauf wird / wann er einige Tage so gestanden) ein kleines loch in denselben gebohret / wo der Safft aus dicklem ist / in solches eine Röhre gesteckt / ein irrdener Topf untergesetzet: Da dann aus dem Baum Tropfenweise der Safft in den Topf abtröpfelt. Wolte man aber / daß er stärcker rinnen solte / den Baum zwingen / so wird rund herum Feuer angelegt / welches den Baum so viel schneller laufftend macht.

Dieser Safft / frisch unter dem Baum getruncken / ist überaus angenehm / dabey aber auch so starck / daß man davon truncken wird / ehe man sich versiehet. Die Mehrern halten

Digitized by Google

das

davor / wann man viel von dem beſten Palmen-Wein trincket / ſolches die Natur ſtärcke / wie ſie dann ſolches mit ihrem Exempel vor andern Nationen beweiſen können. Sie haben aber des Palmen-Weins viererley Arten / als den obbemeldten ; Dann einen / welchen ſie **Quecker** nennen / welcher viel hitziger und köſtlicher als der erſte iſt / und von kleinen Palmen-Bäumen gezogen wird. Ferner eine Art / die ſie *Pardon*, und endlich eine Art die ſie *Criſia* heiſſen / welcher letztere gantz ſchlecht ohne Krafft / und einer ſüſſen Milch an Geſchmack nicht ungleich iſt.

Von dem Palmen-Wein / oder vielmehr Zucker-ſüſſen Safft / der aus dem Cocos-Baum gezogen wird / vide unter dem Wort *Sura*.

Pamphagonia, ein Theil des Crapuliæ, Schlampampen-Toll- oder Voll-Landes / hinter dem Kayſerthum Monomotapa gelegen / hat nach Alberici Gentilis Bericht / in ſeinen zweyten Theil Utopiæ, einen ſehr fetten Boden. Die Vögel / die aus fremden Landen hieher fliegen / um Weyde zu ſuchen / werden in drey Monahten ſo fett / daß ſie nicht mehr fliegen können / ſondern ſich mit den Händen greiffen laſſen. Alle Bäume dieſes Landes ſeynd fruchtbar / und alle Zäune mit Wein-Stöcken und Hopfen behangen. Anfangs hieß dieſes Land Fagonia, weil die alten Einwohner nichts als Fagos oder Buch-Eckern gegeſſen ; Nachdem ſie aber ihre Sitten geändert / iſt auch der Nahme geändert / und aus Fagonia, Pamphagonia gemacht worden. Die abgeſagteſten Feinde der Pamphagonier oder Freß-Länder / ſeyn die aus denen Famelicis Inſulis oder Hunger-Inſuln / item die Frugiones oder From-Länder. Wann die Pamphagonier im Krieg ziehen / ſeynd ſie mit Schaaf- Säu- Bock- und Ziegen-Fellen bekleidet ; Ofen-Gabeln / Brat-Spieſſe / Feuer-Zangen und Hack-Meſſer ſeynd ihr beſtes Gewehr : Und dann haben ſie auch groſſe Hülffe von ihren Alliirten, denen Yvrognes oder Sauff-Ländern zu gewarten. Die Religion der Pamphagonier beſtehet mehrentheils darinn / daß ſie ſich vor dem Jove ſcheuen / weil / wann es donnert / ihnen der Wein ſauer wird / und durch unzeitigen Platz-Regen die Früchte erſticken. Einen Tag vor dem Aſcher-Mittwochen opfern ſie dem Engel ihres Orts / welchen ſie allein vor ihren Gott erkennen ; Dieſer läſt ſich alle Jahr in Geſtalt des gefreßigen Vogel **Rucks** ſehen / welcher mit einem groſſen Hauffen von Harpien / Raaben / Geyern und Habichten angeflogen kömmt / und das ihm zum Opfer gebrachte Vieh / von Ochſen / Kälbern / Lämmern und dergleichen zerfleiſchet / und ein gut Theil davon aufzehret. Was überbleibet / das haben die opfernde Einwohner frey / vor ſich und ihre Kinder völlig aufzueſſen / und weil es in

lauter

lauter Fleiſch beſtehet/ſo werden ſie endlich ſo müde und eckelhafft darüber/daß ſie in 40. Tagen hernach/ kein Fleiſch mehr riechen und eſſen mögen.

Der Herr des gantzen Landes Pamphagoniæ heiſſet Omaſius, zu Teutſch **Fettdarm**; Von deſſen Vorfahren einen/ welcher ein groſſer Rieſe ſoll geweſen ſeyn/ nachfolgendes Epitaphium zu leſen iſt:

Omaſius, Hertzog/ Herr/ Siege-Fürſt/ und Gott zu Fagonien, lieget hier; Niemand nenne mich/ wann er hungerig iſt/ niemand gehe vorüber/ wann er nüchtern iſt/ niemand grüſſe mich/ wann er noch keinen Rauſch hat: Mein Erbe ſey/ wer da kan/ mein Unterthan/ wer da will/ mein Feind/ wer ſich ſo viel unterſteht. Ihr Schlemmer und volle Zapffen/ lebt und laſts euch wohlgehen.

Die Jährliche Hertzogs-Wahl geſchiehet auf folgende Weiſe: Es wird nemlich ein herrlicher Kampf angeſtellet/ nicht zwar mit Lantzen/ Wägen oder Ruder-Schiffen/ ſondern mit den Zähnen; Wer ſolche ſo tapfer gebrauchet hat/ daß er damit den Preiß erhalten/ der wird zum Marſchall des Reichs gemacht/ und alſobald hierauf auf eine hohe Schau-Bühne geſtellet/ einen güldenen mit Edelgeſteinen wolbeſetzten Gürtel in der Hand habend; Mit dieſen Gürtel miſſet er aller der Candidaten der Hertzoglichen Würde/ welche unter den dick-bäuchigſten des Volcks ausgeſuchet werden/ ihre Bäuche: Wer nun unter ſolchen den dickeſten hat/ der wird zum Hertzog erwählet/ und ihme alſobald ein groſſer Eymer mit Wein præſentiret/ den er auf des Volcks Geſundheit trincken muß. Wenn ſolches geſchehen/ thut er eine Sermon, in welcher er zuvörderſt dem Gott Baccho opfert/ und der Göttin Cereri dancket/ daß ſie ihm das Reich gegeben/ und zum Groß-Hertzogthum erhoben; Hierauf ſchwöret er dem Volck bey den Geiſtern ſeines Vorfahren/ des Omaſii, er wolle dem gemeinen Weſen wohl vorſtehen/ die Wein- und Bier-Maaſſe erweitern/ ein ſteter Feind des Hungers und der Mäßigkeit/ des ſauren Weins/ böſen Biers/ und Magerkeit ſeyn; Kein Faſtender ſolte ungeſtrafft davon kommen/ kein redlicher Freſſer und Sauffer aber/ ſo lange er das Regiment habe/ unbelohnet bleiben. Worauf er wieder einen guten Becher voll Weins auf des Volcks Geſundheit ausleeret; Und hingegen von dieſem mit einem hoch erſchallenden Vivat inauguriret wird.

Sein Reichs-Apfel iſt ein Strauß-Vogel/ der Eiſen friſt/ mit der Uberſchrifft: Digere & impera; Verdaue und herrſche.

So bald dieſe Ceremonien vorbey/ ſo ſiehet man durch die gantze Stadt die Tiſche gedeckt; Da dann die gantze Nacht durch bis an den lichten Morgen auf des Neuen Hertzogs Geſundheit tapfer herum getruncken wird.

Copyright, 1880, by Harper & Brothers.

THE BOOKMAN.

A MONTHLY MAGAZINE OF LITERATURE.

Contents for November, 1880.

Frontispiece. Portrait of Mr. Lowell.	
Mr. Lowell.	79
Mr. Lowell's Poetry.	80
Mr. Lowell's Prose.	81
Mr. Lowell's Public Career.	82
Mr. Lowell's Personality.	83
Mr. Lowell's Place in Literature.	84
Mr. Lowell's Future.	85
Mr. Lowell's Portrait.	86
Mr. Lowell's Autograph.	87
Mr. Lowell's Birthplace.	88
Mr. Lowell's Study.	89
Mr. Lowell's Library.	90
Mr. Lowell's Home.	91
Mr. Lowell's Family.	92
Mr. Lowell's Friends.	93
Mr. Lowell's Enemies.	94
Mr. Lowell's Critics.	95
Mr. Lowell's Admirers.	96
Mr. Lowell's Detractors.	97
Mr. Lowell's Biographers.	98
Mr. Lowell's Bibliography.	99
Mr. Lowell's Chronology.	100
Mr. Lowell's Genealogy.	101
Mr. Lowell's Heraldry.	102
Mr. Lowell's Coat of Arms.	103
Mr. Lowell's Motto.	104
Mr. Lowell's Epitaph.	105
Mr. Lowell's Monument.	106
Mr. Lowell's Memorial.	107
Mr. Lowell's Legacy.	108
Mr. Lowell's Will.	109
Mr. Lowell's Executors.	110
Mr. Lowell's Trustees.	111
Mr. Lowell's Heirs.	112
Mr. Lowell's Assigns.	113
Mr. Lowell's Successors.	114
Mr. Lowell's Predecessors.	115
Mr. Lowell's Contemporaries.	116
Mr. Lowell's Rivals.	117
Mr. Lowell's Imitators.	118
Mr. Lowell's Parodists.	119
Mr. Lowell's Caricaturists.	120
Mr. Lowell's Publishers.	121
Mr. Lowell's Printers.	122
Mr. Lowell's Binders.	123
Mr. Lowell's Booksellers.	124
Mr. Lowell's Readers.	125
Mr. Lowell's Audience.	126
Mr. Lowell's Applause.	127
Mr. Lowell's Silence.	128
Mr. Lowell's Farewell.	129

Published by Harper & Brothers, New York.

Pasteten / Artocreata, Pa-
stes Placi, seynd gebuffe Speisen / die aus Mehl-Teig ein runder oder oval länglichter Hafen oder tieffe Form gemachet/ solche hernach mit Fleisch / Fisch oder andern ingredientien angefüllet: Endlich dieselbe mit einem Deckel zierlich bedecket / und folglich in den Back-Ofen / oder auch in die Pasteten-Pfannen ausgebacken wird / also / daß es zum Essen kömme auf den Tisch gebracht werden.

Wie aber zu allerhand Pasteten ein guter Teig zu machen sey / davon ist unter dem Worte Teig gehandelt worden.

Die Godiveaux, oder eine so genannte Art kleiner Pasteten in Frankreich / item die Pasteten Feuerleon, die Beatilles-Pasteten und Tarten zu machen / beliebe unter dem Worte Kalb-Fleisch / und die Pasteten a la Vecquette und Requette unter dem Worte Tauben.

Alle Köche und Köchinnen / welche sich rühmen wollen / ihre Profession aus dem Grunde zu verstehen / müssen heutiges Tages auch zugleich einegute Pastete und Backwerck zu machen wissen / dannoch wenn es grosser Herren Köche eigene Pasteten-Bäckers hätte / die sich mit andern Essen zu kochen oder zu braten nicht meliren / sondern ihre Verrichtungen in der so genannten Back-Kammer haben. In grossen Städten findet man eigene Pasteten-Bäckers / welche sowohl grosse als kleine Pasteten auf dem Kauff backen: wie man solches solche bey denen zu Marktzeiten / Gastereyen und Hochzeiten beliebet / und auf das zierlich seyn schmackhaffigste zubereiten / manchmahl um sehr billigen Preis haben kan / und gegen freundlich diejenige Pasteten / das von Auerhahnen / Auerhennen / Fasanischen Hühner / Auerhahnen / und dergleichen Geflügel geschiehet / auch gar zierlich und zierlich mit ihren vergulteten Flügeln bedecket sind / auf vornehmen Tafeln ein schönes Ansehen. Wie denn dergleichen Pasteten / vermahls auf grossen Banqueten und Hof-Lagern sehr gebräuchlich gewesen.

Ausser den zahmen und wilden Geflügel / kommt auch zahmes und Wildpret-Fleisch / item Hasen / Kälbern / Hirschen / Rehen / Hasen / item von allerhand Fischen vor / welche mit sonderbahren Ingredientien in den Teig eingeschlagen wird. Einige Pasteten werden gemacht / daß der Teig von nöthen nimmt es an guter Butter-Teig / mit fan gegessen werden; Wie denn sonderlich die kleine Pasteten hierzu gar bequem seyn / daß man den Teig und das Eingeschlagene zugleich durchschneiden und aussen fan.

Insonderheit / delicater und zierlicher der Pasteten-Koch seine Pasteten zubereitet / je mehr Ruhm hat er davon. Teutschland hat vor diesen an ihren Fürstlichen Höfen so grosse Pasteten bawen gemacht / daß man nicht allein denen Pasteten eine zierliche Form zu geben /

geben / ſondern auch unterſchiedliche Kurtzweilen damit angefangen. Alſo lieſet man / daß Anno 1581. auf Hertzog Wilhelms in Bayern / und der Printzeſſin Renata aus Lothringen Beylager unter andern raren Gerichten auch ein Paſtete aufgeſetzet worden / darinn deß Ertz-Hertzogs Ferdinandi zu Oeſterreich / noch über 3. Stunnen hohe Zwergelein in einen ganz wohl geputzten Kürtz ſich verborgen gehalten. Als nun ſolche Paſtete auf die Fürſtliche Braut Tafel geſetzet und eröffnet worden / iſt vorbemeldtes Zwergiein herausgeſprungen / zierlich vor der Tafel umhergegangen / und hat die Fürſtliche Perſonen alle zum meinſten tieffen Reverenz gemacht: In ſolcher Paſteten haben ſich zugleich auch 40. wohlgekochte und zugerichtete Eſſen befunden / welche der damahlige Bayeriſche Mund-Koch Peter Kayſer genannt / zu groſſen Verwunderung ſeiner gnädigen Herrſchafft zugerichtet hatte. Noch heutiges Tages iſt ſolches nicht ungemein / daß man nicht allein kleine Zwerge / ſondern auch allerhand lebendige Gewürm in ſolchen Paſteten præſentiret / auch wohl die Paſteten mit ſchönen Figuren und aufgedruckten Geſchichten beſonder anſehnlicher machet.

Zuweilen werden auch die Paſteten zur Anzahlung gewiſſer vorgeſagter Deſſeins gebrauchet / Alſo præſentirte man einsmahls einen vornehmen Staats-Gefangenen in einer Paſtete eine Seidene Leiter zu / vermittelſt welcher er ſich aus ſeiner Gefängnüß herunterlaſſen und entkommen kunte.

Eine andere gute Paſtete zu machen:

So nimmet hierzu die Paſteten-Becken / garniret weiſſes Mehl mit Milch und geſchlagenen Eyern an / formiret darauß einen Haſen / entweder freyy oder thut den Teig in einen verglaſeten Tiegel / und wartet einige Zeit darzwiſchen. Ferner thut er in ſolchen Haſen gebackene Fiſch / mit ein wenig Eyer / Gewürtz und Safft angefeuchtet / und Hüner- oder Tauben / oder was ihm ſonſt beliebet: Hierauf machet er über ſolchen Paſteten-Haſen einen Deckel aus Teig / worinn einige ein Löchlein laſſen / daß der Dunſt und Brühen können herausgehen / welches aber nicht ſchiener vonnöthen zu ſeyn / ſondern beſſer / daß anfänglich keine Oeffnung gelaſſen werde / bis die Paſtete ſchier ausgebacken / ſo hierzu etwann erſt am Deckel des Haſens eine kleine Oeffnung zu machen / und eine abſonderlich gemachte Brühe von Weiñ / Gewürtz und dergleichen darein einen Trichter zu den Löchlein in den Boden zu führen / und ſo die Paſtete vollends auszubacken.

Zu den Geflügel-Paſteten brauchet man nicht ſo viel Gewürtze / zu den Gänſen / Enten und Vögeln / brauchet man mehr als zu den Capaunen / Hünern oder Tauben / zu welchen das gelinde Gewürtz mehr gebrauchet wird.

Eine jegliche Paſtete ſoll / wenn ſie zu gemacht iſt / mit einem zerklopften Eyer-Dotter wohl beſtrichen / und mit einen Eiſen gezieret werden.

Schwein-Wildpret-Paſteten.

Nimm das Schwein-Wildpret / ſalze es und ſiede es. Wenn es halb geſotten iſt / ſo gieſſe die Brühe herab und backe es / wie man die andern Paſteten backet / als von Hirſchen-Wildpret ꝛc.

Haaſen-Paſteten.

Nimm den Haaſen / ziehe ihm ab / häute und ſpicke ihn / machs alſo dann einen Paſteten-Haſen / nach der Länge und lege den Haaſen darein / alſo todt / es darf nicht geſotten ſeyn / und thue an übrigen allen / wie man die Wildpret-Paſteten machet / ſchneide Lemmen darein / pfeffer ihn wohl / und lege ihn Aufſetzen zu beyden Seiten in die Schüſſel ein paar Pomerantzen darzu.

Kalb-Fleiſch-Paſteten.

Nimm das Kalb-Fleiſch / brüh es ein wenig mit Waſſer ab / ſalze und ſpicke es: Mache hierauf die Paſteten darzu / und lege es darein / thue Speck an den Boden / würze und ſalze es wohl / lege unten und oben friſch Schmalz und Lemonien darein / gieſſe ein wenig Eſſig und Fleiſch-Brühe darein / mache einen Deckel darauf und backe es.

Vögel- oder Wachtel-Paſteten.

Darzu ſie gewie ſie ſeyen ſollen / und laſſe ſie in einem Waſſer / ſo etwas geſalzen / einen guten Sud thun / mache darnach eine runde Paſten / thue auf dem Boden gröb Schmalz / Meel darein / auch geſchnittene Lemonien und Schmalz / Ingwer und Pfeffer gieſſe auch einen zwantzig Fleiſch-Brühen darein / Man kan auch Gehäcktes von Kalb- oder Hammel-Fleiſch mit gerieben Semmel-Meel darein thun / Alsdenn die Paſteten zumachen und ausbacken.

Fiſch-Paſteten.

Nimm den Fiſch / es ſey gleich eine Karpe oder ander Fiſch / und mache ihn auf / thue das Eingewende heraus / wirff die Galle hinweg / ſchuppe ihn / Rohm ſchneide auf beyden Seiten Schnittlein darein; Darnach mache ihn am Rücken auf und thue Gewürtz / als Pfeffer / Ingwer / Näglein / Muſcaten-Blüe und Bilſe daran / rühre es durch einander / ſalze es hernach wohl in / und auswendig / auch in den Schnittlein / auf den Rücken / reibe es wohl hinein / nimm auch das Gewürtz / und reibe den Fiſch auswendig wohl damit / ſchiebe hierauf das Ingwerode mit ſamt dem Gewürtze / den Fiſch in den Bauch / und richte ihn zu / mache zu der Paſteten den Boden wohl dicke / thue Butter / Gewürtz und geſchnittene Lemonien darein / und oben auf den Fiſch gieſſe Eſſig und Wein daran / und mache einen Deckel darüber. Beſtreiche ferner damit wie mit andern Paſteten.

Auf

Auf eine andere Art.

Nimm Rosinarien / Safran / Pfeffermen / Muscaten / hacke es / und thue auch gerösten Semmel-Mehl darunter / lege es unten in den Pasteten-Boden / den Fisch darauf / und backes. Etliche nehmen Weinbeer / Mandeln und Zucker darein / und weniger Gewürz.

Pasteten von Hünern.

Brate die Hüner halb ab / dann stecken Kalb-Fleisch / hacke es ein wenig mit Zeit / thue Weinbeer / Gewürz und einen Löffel mit Zucker darein / salze es / thue es in den Pasteten-Boden / lege die Hüner darzu / mache ein Brod darüber / thue es in den Ofen / und laß es backen.

Pasteten mit einem Stock-Fisch.

Nimm einen Stock-Fisch / brühe ihn in einem siedenden Wasser. Wann er genugsam gebrühet / so nimm ihn heraus / entgrätne ihn / lege die Stücke in die Pasteten / thue allerley Gewürze / Butter / gerebte Zwiebeln und guten Wein darzu / mache es zu / und laß backen.

Pasteten-Fülli von Kapaunen oder Hünern.

Nimm das Fleisch von Kapaunen oder Hünern / hacke es klein mit Weinbeer / und thue geschnittene Mandeln / Ingwer / Nägelein / Zimmet und Zucker darzu / auch Butter und guten Wein / thue es alles in das Pasteten / und backes.

Eine gute Pastete mit jungen Hünern ein Torten-Pfanne zu machen.

Mache erstlich den Teig von Butter und ein paar Eyer / weich und hart gearbeitet / darnach nimm 1. Pfund Kalb-Fleisch / und 1. Pfund Hünern / Talch / ungleichen 1. Pfund Speck / zusammen gehackt / und die Hüner klein geschnitten. Hierauf das Kalb-Fleisch unten / und die Hüner oben aufgelegt / etliche klein geschnittene Sardellen / Schalotten und Morcheln darzugethan / und wann sie gahr ist / alsdann Citronen-Safft und das Gelbe vom Ey dabey gegossen.

Pasteten von Zungen.

Nimm unter andern frische Rinder-Zungen / siede sie eine gantze Stunde lang / alsdann schäle sie / oder ziehe die Haut davon ab / schneide derne Blätlein daraus / lege es in die Pasteten / und auf die Zungen / Butter / Gewürz / Butter / Gewürz und Salz / und so forte an / bis es voll ist.

Pasteten-Fülli von Aepfeln.

Nimm Aepfel / schäle und hacke sie zerklein / thue auch ein Schmalz / thue ein wenig Honigsaft / gerieb Semmel-Mehl daran / auch Weinbeerlein / Ingwer / Pfeffer / Zimmet / Nägelein / Muscaten-Blumen / und so du willt / geschnittene Mandeln / und ein wenig Wein / schütte es in die Pasteten und backe es / bis es recht ist.

Pasteten-Fülli von Käse.

Nimm einen geriebenen Käse / und

soviel gestoßet Semmel-Mehl/ etliche Eyer/ Saltz/ einwenig Rohn-Zucker und Saffran/ rühret es wohl unter einander/ thut Butter darein/ ein wenig guten Wein/ thut es in das Pastetlein und backt es.

Pasteten-Fülsel von Lungen.

1. Nimm die Lungen/ siede und backe sie mit Wämberlein; So du mitt magst du auch grüne Kräuter darunter nehmen/ mit Butter und Eyer/ auch Fleisch-Brühe; Wilt du es aber süß haben/ so thue Zucker und Wein darzu/ darnach thue es in das Pastetlein und backe es.

Pasteten-Brodt zu machen.

Nimm ein schön Brodt/ und ein Pfund Zucker/ rühre es unter einander/ geriesse Anis und Coriander ein wenig/ menge es unter das Mehl/ mische das Weisse von Eyern/ mache das Mehl damit an/ daß es wie ein dicker Teig wird/ thues auf eine Oblate/ in Form kleiner Laiblein/ backe es darnach in einen Pasteten-Oefelein oder Torten-Pfannen. Wann es gebacken/ schneide Scheiblein daraus/ halbire sie in der Stylen/ so bleiben sie fast rund/ etc.

Pastinack, Pastinaca latifolia sativa C. B. Domestica, Matth. Lob. Fr. *des Panais ou Panets*, Garten-Pastinack/ zum Unterschied der wilden/ als welche in der Küche nicht gebrauchet wird. Dioscorides Lib. III. c. 64. und Plinius Lib. XXII. c. 22. nennen es Elaphoboscum sive Cervi pabulum, Hirsch-Futter/ weil man dafür hält/ daß die Hirsche durch Genießung dieses Krauts/ das Gifft der Schlangen/ Biß dämpffen. Joan. Ruellius in seinen Anmerckungen über Dioscoridem schreibet/ das Gewächs sey hitzig/ und in dem andern Grad trucken: Dahin zielet auch lib. Galeni adscriptus de simplic. medicam. tit. Pastinaca. Aber es scheinet/ daß jedwede Hitze und Truckene nicht vor dem Kraut oder Samen zu verstehen sey/ als von der Wurtzel/ sintemahl der Schmack lehret/ daß die frischen und saffrigten Pastinacken-Wurtzeln ziemlich temperat seyn; Wiewohl nicht zu leugnen/ daß sie etwas Wäcke-haftiges/ etwas bitterlichen/ doch sehr lieblichen Hy-Schmack haben; Daher dann selbige so vielfältig an Fleisch/ Fische und allerhand Speisen gekocht werden; denn sie nicht allein solchenen ihren gutten Geruch und Schmack mittheilen/ sondern die Dauung in etwas/ und die Urin zugleich befodern. Obgleich auch einige Beharrlingkeit/ wie beyandern Küchen-Wurtzeln/ alss bey den Pastinacken verbunden/ so lassen sich doch selbige durch das Kochen und andere Zuthat leicht verbessern. Alss/ daß die diese Wurtzeln andern ihres gleichen in etlichen Stücken zuvor thun.

Ihre Zubereitung in der Küche ist eben wie bey denen Möhr-Rüben gelehret worden. Sie werden auch roh mit Zucker condiret/ und alsdann warm

1 Now while Ezra was praying and confessing, weeping and throwing himself down before the house of God, a very large assembly of Israelites—men, women and children—gathered around him. The people wept bitterly.

2 Then Shecaniah son of Jehiel, one of the descendants of Elam, said to Ezra, "We have been unfaithful to our God and have married foreign women from the peoples around us. But in spite of this, there is still hope for Israel.

3 Now let us make a covenant before our God to send away all these women and their children, according to the counsel of my lord and of those who fear the commandment of our God. Let it be done according to the Law.

4 Rise up; this matter is in your hands. We will support you, so be strong and take action."

5 Then Ezra rose up and made the leading priests, the Levites and all Israel take an oath that they would do what had been said. And they took the oath.

6 Then Ezra withdrew from before the house of God and went to the room of Jehohanan son of Eliashib. While he was there, he ate no food and drank no water, for he was mourning because of the unfaithfulness of the exiles.

7 A proclamation was issued throughout Judah and Jerusalem that all the exiles should assemble at Jerusalem.

8 Whoever did not come within three days would forfeit all their property, according to the decision of the leaders and elders, and would themselves be expelled from the assembly of the exiles.

9 So all the men of Judah and Benjamin assembled at Jerusalem within the three days. It was the ninth month, and the people were sitting in the square before the house of God, trembling because of this matter and because of the heavy rain.

10 Then Ezra the priest stood up and said to them, "You have been unfaithful; you have married foreign women, adding to the guilt of Israel.

11 Now make confession to the Lord, the God of your ancestors, and do his will. Separate yourselves from the peoples around you and from your foreign wives."

12 The whole assembly responded with a loud voice: "You are right! We must do as you say.

13 But there are many people here, and it is the season for heavy rain; we cannot stand outside. This matter cannot be settled in a day or two, because we have sinned greatly in this thing.

14 Let our leaders act for the whole assembly. Let everyone in our towns who has married a foreign woman come at a set time, and with them the elders and judges of each town, until the fierce anger of our God on account of this matter is turned away from us."

15 Only Jonathan son of Asahel and Jahzeiah son of Tikvah, supported by Meshullam and Shabbethai the Levite, opposed this.

16 The exiles did as was proposed. Ezra the priest selected men who were heads of families, each from his own family group, and all of them designated by name. On the first day of the tenth month they sat down to investigate the cases,

17 and by the first day of the first month they had finished dealing with all the men who had married foreign women.

18 Among the descendants of the priests who had married foreign women were found the following from the family of Jeshua son of Jozadak, and his brothers: Maaseiah, Eliezer, Jarib and Gedaliah.

19 They all pledged themselves to put away their wives, and for the guilt of their sin they each presented a ram from the flock as a guilt offering.

20 From the descendants of Immer: Hanani and Zebadiah.

21 From the descendants of Harim: Maaseiah, Elijah, Shemaiah, Jehiel and Uzziah.

22 From the descendants of Pashhur: Elioenai, Maaseiah, Ishmael, Nethanel, Jozabad and Elasah.

23 From the Levites: Jozabad, Shimei, Kelaiah (that is, Kelita), Pethahiah, Judah and Eliezer.

24 From the singers: Eliashib. From the gatekeepers: Shallum, Telem and Uri.

25 And from the rest of Israel: From the descendants of Parosh: Ramiah, Izziah, Malkijah, Mijamin, Eleazar, Malkijah and Benaiah.

26 From the descendants of Elam: Mattaniah, Zechariah, Jehiel, Abdi, Jerimoth and Elijah.

27 From the descendants of Zattu: Elioenai, Eliashib, Mattaniah, Jerimoth, Zabad and Aziza.

28 From the descendants of Bebai: Jehohanan, Hananiah, Zabbai and Athlai.

29 From the descendants of Bani: Meshullam, Malluch, Adaiah, Jashub, Sheal and Jerimoth.

30 From the descendants of Pahath-Moab: Adna, Kelal, Benaiah, Maaseiah, Mattaniah, Bezalel, Binnui and Manasseh.

31 From the descendants of Harim: Eliezer, Ishijah, Malkijah, Shemaiah, Shimeon,

32 Benjamin, Malluch and Shemariah.

33 From the descendants of Hashum: Mattenai, Mattattah, Zabad, Eliphelet, Jeremai, Manasseh and Shimei.

34 From the descendants of Bani: Maadai, Amram, Uel,

35 Benaiah, Bedeiah, Keluhi,

36 Vaniah, Meremoth, Eliashib,

37 Mattaniah, Mattenai and Jaasu.

38 From the descendants of Binnui: Shimei,

39 Shelemiah, Nathan, Adaiah,

40 Macnadebai, Shashai, Sharai,

41 Azarel, Shelemiah, Shemariah,

42 Shallum, Amariah and Joseph.

43 From the descendants of Nebo: Jeiel, Mattithiah, Zabad, Zebina, Jaddai, Joel and Benaiah.

44 All these had married foreign women, and some of them had children by these wives.

Ancient Music, a treatise on the music of the Greeks, by Dr. Pepusch, published in 1725, in which he endeavours to prove that the Greeks had but one mode, and that the Dorian, which was the same with the Hypodorian of the moderns. This opinion was controverted by Dr. Burney, in the first volume of his History of Music, and by Dr. Hawkins, in the first volume of his History of Music, published in 1776.

Ancient Music, a society of gentlemen who meet at the Crown and Anchor tavern in the Strand, and perform concerts of ancient music.

Ancient Pistol, a character in Shakespeare's plays of Henry IV. and Henry V. and in the Merry Wives of Windsor.

Ancient Rites, Customs, and Ceremonies, a book published by Mr. Brand, in 1810, containing an account of the ancient rites, customs, and ceremonies of the Britons, Romans, Saxons, Danes, Normans, and Irish.

Ancient Scots, a name given to the Irish, who, in the fifth century, settled in Scotland, and gave it the name of Scotia.

Ancient Scots, Poems of the, a collection of poems published by Mr. Pinkerton, in 1786, in two volumes, 8vo.

Ancient Stone Monuments, a work published by Mr. Stukeley, in 1740, containing an account of the Druidical temples, and other ancient stone monuments in Britain.

Ancient Times, a name given to the period of history which extends from the creation of the world to the birth of Christ.

Ancient Times, Manners of, a work published by Mr. Strutt, in 1775, containing an account of the manners of the Britons, Romans, Saxons, Danes, Normans, and Irish.

Ancient Times, Sports and Pastimes of, a work published by Mr. Strutt, in 1801, containing an account of the sports and pastimes of the Britons, Romans, Saxons, Danes, Normans, and Irish.

Ancient Times, Theatrical Amusements of, a work published by Mr. Strutt, in 1801, containing an account of the theatrical amusements of the Britons, Romans, Saxons, Danes, Normans, and Irish.

Ancient Times, Topography of, a work published by Mr. Strutt, in 1801, containing an account of the topography of the Britons, Romans, Saxons, Danes, Normans, and Irish.

Ancient Times, Trades of, a work published by Mr. Strutt, in 1801, containing an account of the trades of the Britons, Romans, Saxons, Danes, Normans, and Irish.

Ancient Times, Weapons of, a work published by Mr. Strutt, in 1801, containing an account of the weapons of the Britons, Romans, Saxons, Danes, Normans, and Irish.

Ancient Times, Women of, a work published by Mr. Strutt, in 1801, containing an account of the women of the Britons, Romans, Saxons, Danes, Normans, and Irish.

Ancient Times, Writings of, a work published by Mr. Strutt, in 1801, containing an account of the writings of the Britons, Romans, Saxons, Danes, Normans, and Irish.

Ancient Times, Zoology of, a work published by Mr. Strutt, in 1801, containing an account of the zoology

seynd auch von Kupfer/ gar sauber und subtil gedrehet/ und allenthalben glatt verzinnet/ daß man sie vor Silber ansehen solte. Sie gebrauchen auch viel Porcellanen-Schüsseln/ und andere Geschirre; Auf den Dörffern findet man meist Irrdene aus Thon gebrandte Gefässe. Was ihre Speisen betrifft/ halten sie insgemein nicht viel von überflüßigen Gerichten/ und lassen sich mit wenigem begnügen. Befindet sich derwegen nicht/ was Bizarus ihnen Schuld giebt/ daß das Fleisch bey den Persern darum so theuer/ weil sie so gefräßig wären; Denn die Alten des Tages viermahl wolten gesättiget seyn/ was solten denn die jungen Leute nicht thun. Dem Bizaro aber setze ich entgegen den Justinum, welcher saget: Persæ sunt parci in cibum; Den Athenæum: Paucis cibis utuntur Persæ, & bellariis multis; Item, den Alexandrum ab Alexandro, aus welchem Stuckius in Antiquit. Convival. erzehlet/ daß sie des Tages kaum einmahl/ und zwar zu Mittage essen; welchen dreyen letzten Authoribus ich auch beypflichte. Ihrer viele halten des Tages kaum eine rechte vollständige Mahlzeit/ ausser dem essen sie ein wenig Butter/ Käse und Garten-Früchte. Ich habe auch gesehen/ daß etliche des Tages zweymahl gekochte Speise gegessen; Ihr principal-Gericht/ so sie sich allezeit zuerst vortragen lassen/ ist schlechter aufgewalleter Reiß/ welchen sie *Plau* nennen/ worauf insgemein gekocht Schaaf-Fleisch lieget. Sie richten auch den Reiß auf unterschiedliche Art zu/ vermischen ihn mit Corinthen/ Mandeln/ färben ihn mit Safft von Granaten oder Kirschen/ item mit Saffran/ und haben wir an des Königes Tafel wohl viererley Farben in einer Schüssel ordentlich geleget bekommen.

Sie belegen auch den Reiß mit gebratenen Hünern und Fischen/ item Spinat/ Saurampffer und weissen Kohl; Von braunen Kohl halten sie nichts. Sie haben allerhand Art Feders-Vieh/ das sie verspeisen/ gleich wie wir/ ohne Calcutische Hüner. Man berichtete uns/ daß ein Georgianischer Kauffmann hätte bey Schah Abas Zeiten etliche von Veneria nach Ispahan gebracht/ und das Stück für ein Tumein oder 16. Reichs-Thaler gegeben; Rep-Hüner aber und Fasanen haben sie genug/ welche an etlichen Orten/ da sie fallen/ gar wohlfeil seyn.

Sie essen zwar den Reiß an statt des Brods/ haben aber gleichwol auch unterschiedliche Arten von Brod/ so von Weitzen gebacken wird; *Komatsch*, seynd Kuchen drey Finger dicke/ über eine halbe Elle lang; *Lawasch*, seynd rund/ einen halben Zoll dick; *Peasekesche*, seynd Ellen lang/ werden im Haus-Ofen oder Tenur angeklebet/ und mit fünf Finger/ von welchen sie auch den Nahmen bekommen/ in Furchen gestrichen; *Sengek*, wird auf runde Feld-Steine/ mit welchen etliche

Dien ausgesteppet/geschlagen und dahet purlesicher: Jacke, heißt dünne Kuchen/sind als Pergament/bey einer Elen lang/und fast auch so breit: Diese gebrauchen sie zu an statt der Servietten oder Bey-Tücher/welche sie offt in den Finger davon / weil sie den Mund zwischen den vier Finger-Fingern aus der Schüssel nehmen/und damit zum Munde fahren / auch mit denen Fingern das Fleisch von einander reissen. Dann man gar selten siehet das Messer bey den Essen gebrauchen werden. Wenn nun die Jucha auf solche Art ihnen gedienet / worden sie in Stücken zerreissen/etliche Stücklein Fleisch oder Mus drein gewickelt/auch etliche nur bloß aufgezogen.

Zu den Suppen gebrauchen sie nicht/wie wir/silberne/sondern alle/auch so gar an des Königs Tafel hölzerne Löffel/so oval mit einen dünnen und halb Ellen langen Stiehl sind.

Ihr Getränck ist bey den meisten/sonderlich bey dem gemeinen Manne/nur Wasser/siehe wollen mit Duckhab und ein wenig Essig vermischet. Ob der Wein zwar nicht theuer/sintemahl in Creta und Schiawon ein Cubein, ist so groß als unser Maaß oder Kanne/um zwey oder drey Groschen verkauft wird/so seynd doch ihrer gar viel/weil ihnen der Wein in ihren Gesetze verbohten/die sich demzufolge des Weins gänßlich enthalten/Wie auch die Türcken/das ist/die zu Mecca und Medina bey Mahumeds Grabe wallfahrten gewesen/müssen auch Zeit ihres Lebens keinen Wein trincken. Gleichwol aber seynd auch viele unter denen Persern/sonderlich die an denen Höfen sich aufhalten / welche grosse Liebhaber des Weins sind/und verwerffen/daß die Sünde/solchen zutrincken/könnte denn durch das Mittel/gleich ihren andern Sünden/vergeben werden/wann sie ihn nur nicht selber machen; Daher lassen sie frisch einschencken/sonderlich muß es in ihren Gusterven nicht gesparet werden. Nach gehaltener Mahlzeit wird allezeit/am meisten in ihren Gastbotten/warm Wasser in einer Schenck-Kannen herum getragen/damit sie die fetten Hände wieder abwaschen.

Welcher gestalt auch die Persianer viel Opium und Tobac gemessen/ist unter dieser beyder Wörter Bemennung zu ersehen.

Petersilie/Petrolinum seu Apium hortense, Fr. du Persil. Diese Wurtzen werden nicht anders als zu den Suppen/worunhilich an Hüner und Kalbs-Fleisch gebrauchet: Etliche thun sie mit andern Kräutern in die ordinaire Suppen/aber doch gar wenig/weil sie sehr starck sind. Man muß sie ersilich schaben/und alsdann mit dem Messer-Rücken schlagen/damit das Marck heraus gebracht/ehe man sie kocht/in warm Wasser legen/alsdann in Bündelein gebunden/in den Fleisch-Topf thun/damit

damit man ſie hernach deſto füglicher herausziehen / und in den Schüſſeln herum legen könne. Die Blätter iſſet man roh/und bedienet ſich auch derer in allerhand Gerichten / vornehmlich in den kurtzen Brühen/ſowol von Fleiſch als Fiſch / in allerhand Gehacktes und Gebratens / wie auch gantz klein geſchnitten auf der Schüſſel Rände. In Summa, die Peterſilie iſt ein Gewürtz/ ſo allen Speiſen einen ſehr ſchönen Geſchmack giebt / auch zu allen gebrauchet wird/ ſo wohl wegen des ſchönen Geſchmacks/als ihrer Farbe. Man brätet ſie auch als Artiſchocken/ und leget ſie mehrentheils auf den Rand der Schüſſel/worinnen ein Gebackenes iſt.

Die Tugend der Peterſilie iſt / daß ſie die Dauung befordert / den Urin/ Stein und Sand treibet ; Sie wird vor hitzig und trocken im 2. Grad gehalten. Unter das Geſchlecht der Peterſilien gehöret auch der Seleri, davon unter ſeiner eigenen Benennung.

Pfaffen-Biſſen/ vide **Biſſen**.

Pfann-Kuchen / Intrita Ovorum, Fr. *une Aumelette* ; Solche zu backen/muß man eine eigene Pfanne haben/ ſelbige nicht ſcheuren / ſondern nur mit einem ſaubern leinen Tuche vor und nach dem Gebrauch auswiſchen. In dieſer Pfanne läſt man ein gut Stück Butter ſchmeltzen/ und ſolche ſo lange ſtehen/ bis ſie nicht mehr ziſchet / alsdann beginnet ſie braun zu werden. Nehmet hierauf die Eyer/ welche ihr zuvor mit Saltz wohl durchgeſchlagen habt / und gieſſet ſie hinein ; Machet ein hurtig Feuer darunter/ damit der Kuchen eine ſchöne Farbe bekomme/ und nicht zu dürre werde / ſondern/ wenn man ihm vom Feuer ziehet/ gleichſam blaß ſcheine ; Laſt ihn hernach in eine Schüſſel auf einen Teller gleiten/oder kehret ihn um. Die Liebhaber des Wein-Eßigs ſchütten auch wohl etwas davon darüber. Die geſaltzene Butter machet niemahls ſo ſchöne Eyer-Kuchen als die friſche/ſondern verurſachet vielmehr / daß ſie ſich an die Pfanne ſetzen : In die geſchlagene Eyer werden auch Peterſilie/kleine Zwiebeln/ Thymian/ Majoran/ Hollunder-Blüthe und andere feine Kräuter/ nach jedes Geſchmack / eingethan. Wollet ihr feinen in Scheiben geſchnittenen Käſe darein thun / müſſet ihr zuvor die Eyer in die Pfanne gieſſen / und wann ſie beginnen ſich anzuſetzen/ alsdann den Käſe darinnen legen/ anders würde er ſich an die Pfanne ſetzen. Die Kuchen noch beſſer zu machen/ kan man die Hälffte von Eyerweiß hinweg thun / und an ſtatt deſſen einen Löffel voll ſüſſes Rohms nehmen/ darnach dieſes alles mit Saltz durch einander ſchlagen / und davon einen Eyer-Kuchen machen. Man muß ihn aber truckener ausbacken / ſo man ihn verkehrt in die Schüſſel legen will. Endlich ſtreuet man Zucker darüber.

Einen Eyer-Kuchen nach der Celeſtiner-Mönche Manier zu machen :

So nimmt man eine kleine Pfanne

Jesse, a name of Hebrew origin, signifying "gift" or "grace." It is the name of a man mentioned in the Old Testament as the father of David. Jesse was a shepherd who lived in Bethlehem. He had eight sons, and David was the youngest. Jesse is also the name of a character in the Bible who was a descendant of David and the father of Jesus Christ. The name Jesse is also used as a given name for boys and girls.

Jewish Jews

Jews Jews

nicht/ als abgetrucknet; Dadann bey dem Einkauff zu unterſuchen/ ob er nicht gar zu alt/ oder aufgetroffen/ ſondern voll/ ſchwer/ und ſchauff ſey. Wann er alſo beſchaffen/ ſo iſt er ſeines Temperament nach hitzig und trucken im dritten Grad: Kan durch ſeine flüchtige Krafft erwärmen/ zertheilen/ und Winde in allen kalten Zuſtänden/ ſowol des Magens/ als anderer Theile des Menſchlichen Leibes: Wie er dann deswegen bey uns in der Apotheck und Küche unſtäflig verbraucht wird.

Was den weiſſen Pfeffer anlanget/ ſind deſſelben Körner etwas kleiner/ auch nicht ſo runtzlicht/ als die ſchwartzen/ ſondern glatt und vielmehr Aſchfarbig/ als weiß/ haltende auch wendig gleichſam ein Nabelein/ und inwendig eine kleine Höle. Er wächſet nicht ſo häuffig/ als der ſchwartze/ ſintemahl in Malabar und Malacca nur gewiſſe Oerter ſind/ da man ihn findet. Er wird zwar bißweilen auch ſonderlich gebracht/ aber offters unter dem ſchwartzen vermenget; Da ihn dann die Materialiſten auslieſen und deſto theurer verkauffen. Erhält keine Schärffe ſo ſehr an ſich/ daß ſie ihn in 30. Jahren nicht angehet; Seine Eigenſchafften gleichen mehrentheils dem ſchwartzen. Jedoch/ wann ja einigen Speiſen über die Nahßen Salb- und Pfeffer gebraucht werden ſoll/ pflegt man bey vornehmen Tafeln/ an ſtatt des gemeinen ſchwarzen/ das Pulver von dieſen weiſſen Pfeffer/ als etwas edlers aufzuſtellen.

Der alſo genandte lange Pfeffer/ Piper fructu longo, iſt zwar in unſern Apothecken/ wie ingleichen Piper fructu filiquato ſive Capſicum & vulgo Piper Indicum, in unſern Luſt-Gärten bekandt; Von beyderley aber weiß man nichts in der Küchen. Vielmehr bezeugen wir alhier Piper fructu caudato, und Piper fructu inani, als beyder Seits hier zu Lande unbekandte Specereyen.

Pfeffer-Kraut/ vide *Satureja*.

Pfeffer-Leb- oder Honig-Kuchen / Mellita Cruſtula; Solche werden folgender geſtalt zubereitet:

Nimm des beſten Honigs/ und gar geringen Zuckers oder Syrups/ von einem ſo viel als vom andern/ laß es zuſammen in einem Keſſel über gelindes Feuer zergehen; Alsdann thue hinein Nägelein/ Cardemomen/ Muſcaten-Pfeffer/ Ingwer/ Citronat/ wie auch Mandeln/ alles fein gröblich gepfloſſen/ die Mandeln aber in drey oder vier Stücke geſchnitten/ von allem nach deinem Belieben. Nimm es wohl unter einander/ thue alsdann ſo viel Weitzen-Mehls hinein/ daß es dick wird/ wie ein Teig; Drücke es in Formen/ und backe es. Wenn es aus dem Ofen kömmt/ beſtreiche es mit dünnem Honig-Waſſer/ aber nicht zu ſtarck/ als wie man ſonſt die Honig-Kuchen beſtreichet.

Unter allen Honig-Kuchen ſind die Nürn-

Digitized by Google

Nürnberger die berühmtesten. Herr Wagenfeld in seinem Coffeent. Civit. Norib. schreibet pag. 151. von solchen folgender gestalt: Mellita Crustula, quæ Noribergæ pinfuntur, omnibus qui sunt usquam locorum, delicatis hominibus salivam movent, nec Genio bene litare se credunt, nisi ea sint inter Bellaria, Vinum, Crustula hæc magis lapidum reddunt, stomacho robur conciliunt stirmque acuunt, tam proprium est Noribergensium eorum inventum, ut nec alibi parari possint, sæpe enim a Principibus peregrinis, cupediarum harum fictores cum omni suo apparatu Noribergæ evocati fuere, quod desiderarent eas apud se fieri, sed frustraneo voto nec enim ut extra urbem excoquantur patitur five foli, five aëris, five utriusque diversa indoles. Das ist: Die rechten guten Nürnberger Leb-Küchlein oder Pfeffer-Kuchen/ welche angenehm von Geschmack / und eine rechte Magen-Stärckung/ auch angenehm dazu Trunck seyn/ haben noch niemahls/ wie sehr man sich auch darum bemühet/ anderwerts können nachgemachet werden/ ob man gleich Nürnbergische Leb-Küchner/ und alle ihre Zuthat und Werckzeug darzu gebraucht/ und verschrieben hat.

Pfeffer-Nüsse zu machen: Nimm ein gantz Ey / zerschlage es/ und rühre ein Viertheil guten durchgesiebten Zucker darein/ die gelbe Schalen von einer Citronen/ welche auf einem Reibe-Eisen abgerieben / oder sehr dünne abgeschellet/ und gantz klein geschnitten werden muß / auch Pfeffer und Cardomomen. Wann du wilt kannst du auch klein geschnitten Citronat darein thun/ und alsdenn so viel Mehl/daß es ein rechter Teig wird / denn reibe ihn mit einem Rolle-Holtze von einander/ daß er eines Fingers dicke werde/ schneide ihn mit einem Schneiden Fingerhut aus/ und backe es in einem Confect-Ofen oder Torten-Pfanne. Wilt du hegreiffet haben/ laß die einen holen Ring vom Blech machen/ und mache den Teig ein wenig dicker.

Pferde-Fleisch. Wie solches theils als eine gewöhnliche Speise bey unterschiedlichen Nationen / sonderlich denen unhäirigen Tartarn/ theils in äusserster Hungers-Noth gegessen werde/ solches ist schon anderwerts angeführet worden.

Pfirsichen oder Pfersig/ Mala Persica, Fr. des Pesches, haben ihren Nahmen von der Landschafft Persia, als aus welcher sie zuerst nach Griechenland / und so weiter fortgebracht worden; Sie werden ihrem Geschlechten nach in zwey Classes abgetheilet: In der einen stehen die also genannte Pesches oder Pfirschen/ welche ihren Stein leicht lösen und sollen lassen. Diese werden vor Weiblein gehalten/ und dahero Pesches femelles

von

von denen Frantzösischen Bärmern genannt / werden auch eher treffland vertragen die Kälte besser als die andern. Ihre sonderbahre Benennungen sind: Persica molli carne & vulgaris, viridis & alba, gemeine weiche Pfirsichen / so wohl die grünen als weissen. Persica succo quasi sanguineo, rubra, sanguineo succo madentia, in totum saturato colore rubentia, Ungarica sanguineo succo, Blut-Pfirsichen. Persica flore pleno, Pfirsichen mit gefüllter Blühe. In die andere Classe gehören diejenige/welche ihren Stein nicht lösen oder fallen lassen: Diese werden vor Männlein gehalten. Die Frantzosen nennen sie des Pavies. Ja/ es sind einige der Meynung/ daß die Natur bey denen Pfirsichen alles Paar weiß/ oder nach beyden Geschlechtern ausgetheilet habe; Alles/ daß keine Pesche zu finden/ welche nicht zugleich ihre Pavie, und seine Pavie, welche nicht zugleich ihre Pesche haben solte. Der Pavien ihre Arten seynd folgende:

Persica dura, carne candida, aliquando ex albo subrubente, Persica duracina, Rhodacina, harte oder Kertz-Pfirsichen. Persica dura carne buxea, Mircottons oder Mircicottons, Persica cotones, als gleicht sahnt mit Baum-Wolle überzogen/ cydoniata, lutea Ungarica colore aureo, Quitten-Pfirsichen/ Melcotons. Persica astiva Armeniacis similia, præcocia, pumila, Perficæ quartum genus, frühe oder Johannis-Pfirsichen. Persica jugulandina, Nuciperfica quod nucum jugulandium faciem repræsentent & nulla lanugine pubescant, Perfica nux, galette oder Mast-Pfirsichen. Persica amygdalina, amygdaloides, Amygdalo Persicus, Mandeln-Pfirsichen. Ihr Fleisch schmecket wie eine Pfirsische/ und der Kern wie eine süsse Mandel.

Uber diese jetzt-erzehlte bestehligen sich auch curieuse Gärtners auf andere Arten mehr/ welche in den Gartens-Büchern nachzulesen seyn.

Die Pfirsichen sind kalt und feuchten 1. Grad / und wie wohl Plinius an denselben Orte schreibet: Pomum innocuum expetitur ægris, die Pfirsichen würden von denen Patienten ohne Schaden geforbert / so ist doch dem Galeno mehr zu trauen / welcher lib. 2. Aliment. c. 19. schreibet / daß ihr Fleisch und Safft leicht faule / und gantz ungesund sey. Wann man sie aber ja geniessen wolte / so müstes vor andern Speisen geschehen / damit sie denenselben einen leichten Abgang bereiteten; Widrigen fals / und da man sie hinten nach isset / so schwimmen sie oben / und verderben die anderen Speisen mit / welche Regul auch bey allen feuchten und schlüpfrigen Früchten Statt findet.

Die Schola Salernitana, wann sie im 7. Capit. die 10. ungesunden Speisen nahmhafft machen will / setzet sie die

Pfirschen oben an / melder aber dabey auch / daß man ihre Schälblocher mit Most verbessern könne / indem sie sagen:

Persica cummusto, nobis datur ordine justo,

damit nemlich der Pfirschen Kälte durch den Most temperiret werde; Absein / der selbst auch hinzugen wieder dabey zu beförgen / daß eine Fermentation oder Gährung leichtlich daraus entstehen möchte.

Die meisten Pfirschen werden süß roh gegessen / Man kan sie aber auch dabey kochen oder braten. Insgemeinden sind die aufgetrucknesten oder eingemachten / als welche dabey etwas anzuhalten pflegen.

Die Pfirschen trucken einzumachen / verfahret folgender gestalt:

Schäle sie / und nimm die Kerne heraus / lege sie hernach in Brüh- heiß Wasser / und laß sie sieden. Wenn sie beginnen weich zu werden / so fühle sie im kalten Wasser ab / und lege sie auf ein Beet. Wenn sie trucken / so lege sie in klares gekochten Zucker / und laß sie darinnen vollends weich kochen: Laß sie über Nacht in dem Zucker liegen / und koche hernach wieder andern Zucker / eben so stark / wie den vorigen. Nimm die Früchte aus dem ersten Zucker und lege sie in den andern / weilen er noch warm ist / und laß sie wieder über Nacht darinnen stehen / alsdenn laß es mit einander warm werden / lege die Früchte heraus auf ein Beet / daß sie trucken werden / so sind sie fertig.

Die Pfirsiche zu trucknen / geschieht eben auf die Weise / wie bey denen Pflaumen gelehret worden / sie müssen aber von den Bäumen gelesen werden / dann die abgefallene oder allzureife enthen Anstöße / welche dann schwerlich können getrucknet werden / und würden sie auch ganz unangenehm zu essen seyn. Oder sie können auch ohne Kern nehmet / so thut ihr sie zuvor einmahl in den Ofen / um sie also essertes zu lassen. Hernach zerspalten ihr sie behende mit einem Messer / ziehet die Steine heraus / dörret sie / und drucket sie leicht auf einem Tische / damit sie so wohl in als auswendig im Ofen trocknen können / dieweil sie ohne das dicke sind. Wann ihr sie zum letztenmahl aus dem Ofen ziehet / und selbige noch gang heiß sind / füget ihr sie wieder zusammen / und bildet sie in ihre erste Form.

Eine Pfirsichen-Marmelade zu machen.

So suchet ihr hierzu die reifsesten aus / stecket sie in Zucker / und thut zu 2. Pfund Zucker und 3. Pfund Früchte ein klein wenig Wasser; Siedet sie hierauf so lange / bis sie dicke werden; Hernach thut ihr sie in Töpfe und Schalen / bewahret und handelt sie wie andere Condituren.

Pflaumen / Pruna, Fr. *des Prunes.* Eine bekannte Frucht / sind unterschiedlicher Sorten. Als Pruna Vulgaria sed domestica, gemeine runde Pflaumen / an Farben roth und

und gelb vermenget. Pruna nigracida, Zwetschen / sind von Farben schwärzlich / von Geschmack gering / und also nicht viel geachtet. Pruna Damascena majora, grosse Damascener-Pflaumen / sind Fleischig / süß und rund / haben einen kleinen Stein / und den Vortzug vor allen andern: Sie heissen auch Pruna magna dulcia atro Cœrules, Pruna Damascena minora parva atrocœrulea vel damascena, Kleine Damascener-Trauben. Diese sind den vorigen gleich / nur daß sie etwas kleiner. Pruna Hungarica Majora, magna crassa subacida, dito minora, grosse und kleine Hungarische Pflaumen / sind länglicht von Gestalt / saure süß von Geschmack / der Stein lang und platt / werden auch Zwetschen genannt. Pruna magna rubra & viva rotunda, rothe und gelbe Ros-Pflaumen / werden auch Pruna stimina vel alinaria genannt / und übertreffen an Grösse die vorgehenden alle. Pruna mali amplitudine flava & rubra dulcia, Malorken oder Maroncken / gelbe und rothe sind beyderseits rund / süß / und und grösser als die Ros-Pflaumen. Pruna colore Cerx, ex candido in luteum pallescente, ceres & ceriola, gemeine gelbe oder Wachs-gelbe Spillinge. Dieselbigen sind grösser als die vorgehigen. Pruna ceres ex parte rubra, halb gelbe und halb rothe Spillinge. Pruna parva albicentia, Kleine weisse Spillinge / oder Tauben Eyer.

Das Temperament der frischen / und dabey treffen Pflaumen belangende / so sind dieselbe zwar insgemein kalt und feucht: Jedoch je süsser sie sein / je näher sie der Wärme kommen / und je mehr sie auch kaxiren. Ein Laxiren aber durch Geniessung frischen Pflaumen sich zu verschaffen / ist nicht gar zu sicher / sintemahl / weil sie gleich andern Sommer-Früchten der Fäule nis unterworffen / leicht zu viel weichen / oder gar einen Durchlauff verursachen können / ist also sicherer bey denen abgetrockneten / als in welchen die rohe Feuchtigkeit geringert / zu verbinden.

Unter denen trucknen / so aus der Fremde zu uns gebracht werden / sind die so genannte Prunellen die besten. Sie kommen häuffig aus Franckreich und Italien / seynd in Fässern und andern dienlichen Zufällen ein gut Essen zu Lüsten und zu beseuchen / laxiren aber wenig oder gar nicht. Die unterschiedliche Arten von Prunellen / die aus Franckreich kommen / seynd: Brignolles ordinaires, Petites Brignolles, Brignolles Blanches, Brignolles Citronées, Violettes, Brig, de Provence.

Die Pflaumen werden eben gedörret wie die Kirschen / und suchet man darzu die treffesten aus / sonderlich diejenige / die von sich selbst abfallen / dann sie haben mehr Fleisch / und sind angenehmer zu essen als die / welche / ehe sie noch recht reiff / abgerissen werden. Wollen ihr die Pflaumen nach Art der

Bri-

Tithe-free, adj. exempt from tithe.

Tithe-pig, n. a pig given as tithe.

Tithe-proctor, n. a collector of tithes.

Tithe-rent-charge, n. a rent-charge in lieu of tithes.

Tithing, n. a district containing ten householders; a tithing-man.

Tithing-man, n. a parish officer.

Titi, n. a New Zealand tree.

Titian, n. a reddish-brown colour.

Titillate, v.t. to tickle.

Titillation, n. a tickling.

Titivate, v.t. to dress up.

Titlark, n. a bird.

Title, n. a name; a claim; a right; a heading; a book; a rank; a clergyman's income; a clergyman's district; a part of a statute; a part of a book; a part of a law-suit; a part of a bankruptcy; a part of a will; a part of a deed; a part of a contract; a part of a lease; a part of a mortgage; a part of a bill of sale; a part of a bill of exchange; a part of a promissory note; a part of a bond; a part of a policy of insurance; a part of a charter-party; a part of a bill of lading; a part of a warehouse receipt; a part of a dock warrant; a part of a wharfinger's certificate; a part of a bill of sale; a part of a bill of exchange; a part of a promissory note; a part of a bond; a part of a policy of insurance; a part of a charter-party; a part of a bill of lading; a part of a warehouse receipt; a part of a dock warrant; a part of a wharfinger's certificate; v.t. to name; to entitle.

Title-deed, n. a deed proving a title.

Title-page, n. the page containing the title of a book.

Titled, adj. having a title.

Titleless, adj. without a title.

Titlet, n. a bird.

Titling, n. a printing type.

Titmouse, n. a bird.

Titrate, v.t. to test by titration.

Titration, n. a chemical test.

Titre, n. a chemical test.

Titter, v.i. to laugh; n. a laugh.

Tittle, n. a dot; a jot.

Tittle-tattle, n. gossip; v.i. to gossip.

Titubation, n. a stumbling.

Titular, adj. having a title; nominal.

Titularity, n. titular character.

Titularly, adv. nominally.

Titulary, adj. titular; n. a titular person.

Tmesis, n. a figure of speech.

To, prep. a preposition; adv. forward.

Toad, n. a reptile.

Toad-eater, n. a flatterer.

Toad-fish, n. a fish.

Toad-flax, n. a plant.

Toad-in-the-hole, n. a dish of meat and pudding.

Toad-pipe, n. a pipe for water.

Toad-spit, n. a frothy substance.

Toad-stone, n. a stone.

Toad-stool, n. a fungus.

Toadish, adj. like a toad.

Toadishly, adv. like a toad.

Toadishness, n. the quality of a toad.

Toadless, adj. without toads.

Toadlet, n. a young toad.

Toadlike, adj. like a toad.

Toadstone, n. a stone.

Toadstool, n. a fungus.

Toadwise, adv. like a toad.

Toadwort, n. a plant.

Toady, n. a flatterer; v.t. to flatter.

Toadyism, n. flattery.

Toast, n. a slice of bread; a person; a drink; v.t. to roast; to drink to.

Toast-and-water, n. a drink.

Toast-cheese, n. a cheese.

Toast-fork, n. a fork for toasting.

Toast-iron, n. a toasting-fork.

Toaster, n. a person who toasts.

Toastmaster, n. a person who proposes toasts.

Toastrack, n. a rack for toast.

Toastwise, adv. like toast.

Tobacco, n. a plant.

Tobacco-box, n. a box for tobacco.

Tobacco-cutter, n. a machine for cutting tobacco.

Tobacco-heart, n. a disease of the heart.

Tobacco-pipe, n. a pipe for smoking tobacco.

Tobacco-plant, n. a plant.

Tobacco-stopper, n. a stopper for a tobacco-pipe.

Tobacco-worm, n. a worm.

Tobacconist, n. a seller of tobacco.

Tobacconistry, n. the trade of a tobacconist.

Tobacky, n. tobacco.

Toboggan, n. a sledge; v.i. to slide on a toboggan.

Tobogganer, n. a person who tobogganes.

Tobogganist, n. a person who tobogganes.

Toby, n. a jug; a dog; a fish.

Toby-jug, n. a jug.

Toccata, n. a piece of music.

Tocher, n. a dowry; v.t. to endow.

Tocherless, adj. without a dowry.

Tocology, n. midwifery.

Tocsin, n. an alarm-bell.

Tod, n. a bush; a fox; a weight.

Today, adv. this day; n. this day.

Toddle, v.i. to walk unsteadily; n. a walk.

Toddler, n. a person who toddles.

Toddy, n. a drink; a sap.

Toddy-cat, n. a civet.

Toddy-stick, n. a stick for stirring toddy.

Toddy-tree, n. a tree.

To-do, n. a bustle.

Toe, n. a digit; the front part of a foot; the front part of a shoe; v.t. to touch with the toe; to kick.

Toe-cap, n. the front part of a shoe.

Toe-dance, n. a dance on the toes.

Toe-dancer, n. a person who toe-dances.

Toe-dancing, n. toe-dance.

Toe-joint, n. a joint of the toe.

Toe-nail, n. a nail on the toe.

Toe-piece, n. the front part of a shoe.

Toe-rail, n. a rail on the deck of a ship.

Toeless, adj. without toes.

Toff, n. a dandy.

Toffee, n. a sweetmeat.

Toffy, n. toffee.

Toft, n. a homestead.

Tog, n. a garment; v.t. to dress.

Toga, n. a garment.

Togaed, adj. wearing a toga.

Together, adv. with each other; at the same time.

Togetherness, n. the state of being together.

Toggle, n. a pin; v.t. to fasten with a toggle.

Toggle-iron, n. a harpoon.

Toggle-joint, n. a joint.

Togs, n. pl. clothes.

Toil, n. labour; a net; v.i. to labour.

Toil-worn, adj. worn with toil.

Toilful, adj. laborious.

Toilless, adj. without toil.

Toilsome, adj. laborious.

Toilsomely, adv. laboriously.

Toilsomeness, n. laboriousness.

Toilworn, adj. worn with toil.

Toise, n. a measure.

Toilet, n. a dressing-table; dress.

Toilet-cover, n. a cover for a dressing-table.

Toilet-glass, n. a glass for a dressing-table.

Toilet-paper, n. paper for the toilet.

Toilet-powder, n. powder for the toilet.

Toilet-set, n. a set of articles for the toilet.

Toilet-table, n. a dressing-table.

Toilet-vinegar, n. vinegar for the toilet.

Toilet-water, n. water for the toilet.

Toilette, n. a dressing-table; dress.

Token, n. a sign; a mark; a coin; v.t. to mark.

Token-money, n. money of small value.

Tokenless, adj. without a token.

Tokenless, adj. without a token.

Tokenless, adj. without a token

Antiquary, a person who studies or collects ancient things, as coins, medals, inscriptions, &c.

Antiquated, old, out of use.

Antique, ancient, old-fashioned.

Antiquity, ancient times, old age.

Antiscians, those who live under the same meridian, and at the same distance from the equator, but on different sides of it.

Antiscorbutic, a medicine against the scurvy.

Antiseptic, a medicine against putrefaction.

Antithesis, a figure in rhetoric, when contrary things are opposed to each other.

Antitype, that which is represented by the type.

Antonomasia, a figure in rhetoric, when a proper name is put for an appellative, or an appellative for a proper name.

Antrum, a cave.

Anvil, an iron instrument on which smiths hammer their work.

Anxiety, trouble of mind.

Anxious, troubled in mind.

Apace, quickly, fast.

Apartment, a room.

Apathy, insensibility.

Ape, a monkey.

Aperient, a medicine that opens the pores.

Aperture, an opening.

Apex, the top of anything.

Aphelion, that point of the orbit of a planet which is most distant from the sun.

Aphorism, a short sentence containing a general truth.

Apiary, a place where bees are kept.

Apocalypse, the Revelation of St. John.

Apocope, a figure in grammar, when a letter or syllable is cut off from the end of a word.

Apocrypha, books of doubtful authority.

Apocryphal, false, not to be believed.

Apogee, that point of the orbit of the moon which is most distant from the earth.

Apologetical, excusing.

Apologist, one who makes an apology.

Apology, an excuse.

Apoplexy, a disease which deprives the patient of sense and motion.

Apostacy, a forsaking of the truth.

Apostate, one who forsakes the truth.

Apostle, one of the twelve disciples of our Saviour.

Apostleship, the office of an apostle.

Apostolical, agreeable to the doctrine of the apostles.

Apostrophe, a figure in rhetoric, when the speaker turns his discourse from the hearers to some other person or thing.

Apothecary, one who prepares and sells medicines.

Apothegm, a short sentence containing a general truth.

Appal, to frighten, to terrify.

Apparatus, a collection of things necessary for any purpose.

Apparel, clothes.

Apparent, plain, evident.

Apparition, a ghost, a spirit.

Appeal, a removing of a cause from a lower court to a higher.

Appear, to be seen, to be plain.

Appearance, a coming into sight.

Appease, to pacify, to quiet.

Appellant, one who appeals.

Appellation, a name.

Appellative, a common name.

Appellee, one who is appealed against.

Append, to hang to.

Appendage, that which belongs to another thing.

Appendix, that which is added to a book.

Appetite, desire.

Applaud, to praise.

Applause, praise.

Apple, a fruit.

Appliance, means.

Application, diligence.

Apply, to make use of.

Appoint, to fix, to settle.

Apportion, to divide.

Apposite, proper, fit.

Apposition, a figure in grammar, when two nouns signifying the same thing are put in the same case.

Appraise, to set a price.

Appraiser, one who sets a price.

Appreciate, to set a price.

Apprehend, to take hold of, to understand.

Apprehension, fear, understanding.

Apprehensive, fearful.

Apprentice, a person bound to a master to learn a trade.

Apprenticeship, the time an apprentice is bound.

Apprise, to inform.

Approach, to come near.

Approbation, liking.

Appropriate, to set apart for a particular use.

Approve, to like.

Approximate, to come near.

Apricot, a fruit.

April, the fourth month of the year.

Apron, a piece of leather or linen worn before.

Apt, fit, likely.

Aptitude, fitness.

Aptness, fitness.

Aquarius, the water-bearer, a sign of the zodiac.

Aquatic, living in the water.

Aqueduct, a conveyance for water.

Aqueous, watery.

Aquiline, hooked like an eagle's bill.

Arabesque, a kind of painting.

Arabian, belonging to Arabia.

Arable, fit for tillage.

Arbalist, a cross-bow.

Arbiter, a judge.

Arbitrary, despotic.

Arbitrate, to judge.

Arbitrator, a judge.

Arbor, a bower.

Arbor-vitæ, a tree.

Arbuscle, a little tree.

Arbute, a tree.

Arc, a part of a circle.

Arcade, a walk covered with trees.

Arch, a building in the form of a bow.

Archangel, a chief angel.

Archbishop, a chief bishop.

Archdeacon, a clergyman next to a bishop.

Archer, one who shoots with a bow.

Archery, the art of shooting with a bow.

Architect, one who builds houses.

Architecture, the art of building houses.

Archives, records.

Arctic, northern.

Ardent, hot, fiery.

Ardour, heat, zeal.

Arduous, difficult.

Area, a plain.

Arena, a place strewed with sand.

Argent, silver.

Argil, white clay.

Argosy, a ship.

Argument, a reason.

Argumentation, reasoning.

Aries, the ram, a sign of the zodiac.

Arise, to get up.

Aristocracy, government by the nobility.

Aristocrat, one who favours aristocracy.

Aristocratical, belonging to aristocracy.

Arithmetic, the art of numbering.

Arithmetician, one who understands arithmetic.

Ark, a chest.

Arm, a limb.

Armada, a fleet of ships.

Armament, a fleet of ships.

Armature, armour.

Armistice, a truce.

Armlet, a bracelet.

Armorial, belonging to arms.

Armour, arms.

Armourer, one who makes arms.

Army, a body of soldiers.

Aromatic, spicy.

Around, round about.

Arouse, to awake.

Arquebuse, a gun.

Arrack, a liquor.

Arraign, to call to answer.

Arrange, to put in order.

Arrangement, order.

Array, to dress.

Arrear, behind.

Arrest, to stop.

Arrival, coming.

Arrive, to come.

Arrogance, pride.

Arrogant, proud.

Arrow, a dart.

Arrow-head, a plant.

Arsenal, a magazine.

Arsenic, a mineral.

Arson, the crime of burning houses.

Art, skill.

Artery, a blood-vessel.

Artful, cunning.

Artichoke, a plant.

Article, a part.

Artificer, a workman.

Artificial, made by art.

Artillery, guns.

Artisan, a workman.

Artist, one who practises an art.

Artless, unskilful.

As, like.

Asbestos, a mineral.

Ascend, to go up.

Ascension, going up.

Ascent, a hill.

Ascertain, to find out.

Ascetic, a hermit.

Ascites, a disease.

Ascribe, to attribute.

Ash, a tree.

Ashamed, confounded.

Ashen, belonging to ash.

Ashes, dust.

Ashore, on shore.

Asiatic, belonging to Asia.

Aside, on one side.

Asinine, belonging to an ass.

Ask, to inquire.

Asleep, sleeping.

Asp, a serpent.

Asparagus, a plant.

Aspect, look.

Asperity, roughness.

Aspersion, a sprinkling.

Asphalt, a mineral.

Asphodel, a plant.

Asphyxia, a disease.

Aspic, a plant.

Aspirant, one who aspires.

Aspirate, to breathe.

Aspire, to desire.

Ass, a beast.

Assail, to attack.

Assassin, a murderer.

Assassinate, to murder.

Assault, an attack.

Assay, to try.

Assay-master, one who tries.

Assemble, to meet.

Assembly, a meeting.

Assent, to agree.

Assert, to affirm.

Assertion, affirmation.

Assertor, one who affirms.

Assess, to tax.

Assessment, a tax.

Assessor, one who taxes.

Assets, goods.

Asseverate, to affirm.

Assiduity, diligence.

Assiduous, diligent.

Assign, to appoint.

Assignation, appointment.

Assignee, one who is appointed.

Assimilate, to make like.

Assist, to help.

Assistance, help.

Assistant, a helper.

Assize, a court.

Associate, a companion.

Association, a society.

Assonance, a figure in rhetoric, when the vowels are alike.

Assort, to sort.

Assuage, to ease.

Assume, to take.

Assumption, taking.

Assurance, confidence.

Assure, to make sure.

Asterisk, a star.

Astern, behind the ship.

Asthma, a disease.

Astonish, to amaze.

Astonishment, amazement.

Astrakan, a kind of cloth.

Astral, belonging to the stars.

Astray, out of the way.

Astride, with the legs across.

Astringent, binding.

Astrologer, one who studies astrology.

Astrology, the art of foretelling things by the stars.

Astronomer, one who studies astronomy.

Astronomical, belonging to astronomy.

Astronomy, the science of the stars.

Asunder, apart.

Asylum, a sanctuary.

Asymptote, a line which continually approaches a curve, but never meets it.

At, a preposition.

Atheism, the belief that there is no God.

Atheist, one who believes that there is no God.

Athenæum, a college.

Athirst, thirsty.

Athletic, strong.

Atlantic, belonging to the Atlantic ocean.

Atlas, a book of maps.

Atmosphere, the air.

Atom, a small particle.

Atomic, belonging to atoms.

Atone, to make amends.

Atonement, amends.

Atrocious, wicked.

Atrocity, wickedness.

Atrophy, a disease.

Attach, to arrest.

Attachment, an arrest.

Attack, to assault.

Attain, to get.

Attainder, corruption of blood.

Attainment, learning.

Attaint, to corrupt the blood.

Attar, a perfume.

Attempt, to try.

Attend, to wait upon.

Attendance, waiting upon.

Attendant, a waiter.

Attention, heed.

Attentive, heedful.

Attenuate, to make thin.

Attest, to witness.

Attestation, witnessing.

Attic, belonging to Attica.

Attire, clothes.

Attitude, posture.

Attorney, one who transacts business for another.

Attorney-general, the king's attorney.

Attract, to draw.

Attraction, drawing.

Attractive, drawing.

Attribute, to ascribe.

Attrition, sorrow for sin.

Auburn, brown.

Auction, a sale.

Auctioneer, one who sells by auction.

Audacious, bold.

Audacity, boldness.

Audible, that may be heard.

Audience, hearing.

Audit, to examine accounts.

Auditor, one who examines accounts.

Auditory, a hearing.

Augment, to increase.

Augmentation, increase.

Augur, a diviner.

Augury, divination.

August, the eighth month of the year.

Augustine, belonging to St. Augustine.

Aunt, a father's or mother's sister.

Auricle, the ear.

Auriferous, containing gold.

Aurora, the morning.

Auspice, omen.

Auspicious, favourable.

Austere, severe.

Austerity, severity.

Australasia, a country.

Australasian, belonging to Australasia.

Australian, belonging to Australia.

Authentic, true.

Authenticate, to make true.

Author, a writer.

Authoress, a female writer.

Authority, power.

Authorize, to empower.

Autograph, a person's own hand-writing.

Automaton, a machine.

Autumn, the fall of the year.

Autumnal, belonging to autumn.

Auxiliary, helping.

Avail, to help.

Avarice, covetousness.

Avaricious, covetous.

Avenge, to revenge.

Avenger, one who revenges.

Avenue, a walk.

Average, a mean proportion.

Averse, unwilling.

Aversion, dislike.

Avert, to turn away.

Aviary, a place where birds are kept.

Avidity, greediness.

Avocation, business.

Avoid, to shun.

Avoidance, shunning.

Avoirdupois, a weight.

Avow, to own.

Avowal, confession.

Avowry, a plea.

Await, to wait for.

Awake, to rouse.

Award, to adjudge.

Aware, heedful.

Away, absent.

Awful, terrible.

Awhile, for a time.

Awkward, clumsy.

Awl, a tool.

Awning, a covering.

Awry, crooked.

Axe, a tool.

Axiom, a self-evident truth.

Axis, a line.

Axle, a pin.

Axle-tree, a bar.

Azimuth, a circle.

Azure, blue.

nen und Rephuhn halten können. Lampridius erzehlet von Heliogabalo, daß er aus groſſer Verſchwendung ſeine Löwen mit Phaſanen ſpeiſen laſſen. Athenæus lib. 14. c. 25. meldet gleichfals von groſſen Geld-Summen, welche bey denen Römiſchen Gaſt-Mahlen auf Phaſanen (da man jeden Gaſt einen gantzen vorgeſetzet) verwendet worden.

Heutiges Tages hat faſt ein jeder Fürſtlicher Hoff ſeinen Phaſanen-Garten und Phaſanen-Wärter/auch ſo gar bey Bürgerlichen Perſohnen iſt ſchon dergleichen koſtbahre Luſt hin und wieder in ihren Luſt-Gärten eingeführet worden.

Phaſelen, vide **Bohnen**.

Phiditia, waren bey denen Spartanern ſolche Gaſtereyen/ auf welchen die Eingeladene jeder ſein Gericht mitbrachte/ und auch nach denen Statutis nur mäßiglich alles zugehen muſte.

Philoſophiſche Mahlzeiten/ werden diejenige genennet/auf welchen es ſpahrſam zugehet/ nicht Mangels oder Geitzes halber/ ſondern/ um ehrbar und mäßig zu leben/ und ſich durch übermäßigen Fraß keine Kranckheit an den Hals zu ziehen/oder Witz und Verſtand zu verſauffen/ ſondern nach des Apoſtels Lehre des Leibes alſo zu warten/ daß er nicht geil werde; Und damit man auch/ wann nicht viel zu eſſen aufgeſetzet wird/ deſto beſſer Zeit und Gelegenheit haben möchte/ einen erbaulichen Diſcurs zu führen/ dergleichen die Heydniſche und Chriſtliche Philoſophi oder Welt-weiſe Leute (bey denen es hieß: Natura paucis contenta; item: Edere oportet ut vivas, non vivere ut edas) zu thun gewohnet waren/ dahero ſie auch allezeit groſſer Herren und Potentaten ihrer Tafeln und Geſellſchafft/ als des Alexandri, Auguſti, Trajani, Antonini Pii, und ſo vieler Chriſtlichen Kayſer/ Könige und Fürſten ihrer gewürdiget worden; Wiewohl auch einige alsdann der Sobrietät (wann ſie an ſolchen wohl-beſetzten Tafeln geſeſſen) ſo genau nicht/ als in ihren eigenen Häuſern/ da manchmahl nur ein paar Eyer den Anfang/ Mittel und Beſchluß der Mahlzeit machten/ nachgelebet/ ſondern/ wann es die Gelegenheit gegeben/ tapfer mit in die Schüſſel gelanget/ und einen redlichen Trunck Beſcheid gethan/ auch noch wohl/ um ihre Regul wahr zu machen/ daß ein Philoſophus niemahls um die Nahrungs-Sorg bekümmert ſeyn müſte/ einen guten Braten eingeſtecket/ und mit ſich nach Hauſe genommen/ damit ſie ſolcher geſtalt vor den andern Tag nicht ſorgen dörfften. Wiewohl die meiſte unter ihnen ſich jederzeit gar ſehr der Mäßigkeit befliſſen/und durchaus um des Bauchs willen ihre Freyheit nicht vergeben wollen/ deſſen uns der faſt Hündiſche Diogenes ein klahres Beyſpiel geben kan.

Dieſer ſeltſame Mann lebte allemahl in freywilliger Armuht; Er un-

termaß seinen Leib aller Mühe und Beschwerlichkeit. Im Sommer wälzete er sich im Sande/ der an der Sonnen lag/ damit er gewöhnete die Hitze zu verragen; Im Winter aber ertrunete er die Schnee-Bälen/ um seinen Leib zur Kälte zu gewöhnen. Er aß nur schlechte und gewöhnete sich an ganz grobe Speisen/ damit er an seiner Nahrung niemahlen Mangel leiden möchte. Zu keiner Sache hatte er ein besonders Ort; Er aß und schlief wohin er kam/ eben so bald auf dem Marckte/ als anderstwo. Er redete nicht anders/ als wann es nöhtig war. Mit eben dem Kleide/ damit er des Nachts sich bedecket/ befleidete er sich des Tages. Er hatte einen Korb darinn er seine Rost verwahrete/ und einen Stecken/ der war sein Roß/ wann er schwach oder müde war. Er gebrauchte sich eines höltzernen Bechers/ worinn er unter Wegs aus den Brunnen zu trinnen pflegte/ den er doch hernach verbrach/ und von sich warff/ als er einen Knaben aus der hohler Hand trincken sahe/ sagend: Es wäre nicht nöhtig/ daß er ein Geschirr zum Trincken bey sich trüge/ weil ihn die Natur zur Genüge damit versehen. Dergleichen that er auch mit seinem Löffel/ als er sahe/ daß ein anderer aus einer hohlen Rinden Brodt aß.

Dieser Diogenes hielte sich die meiste Zeit seines Lebens zu Athen auf/ dahin er sich verfüget/ als er aus seinem Vatterlande verbannet worden. Er wohnete lange Zeit in einem Faß ohne Boden/ und rühmete offt/ achtete kein Ding/ ausser die Tugend/ damit er (wie er sich einbildete) niemahl einige Sünde begienge. Alle einige Sorgen und Nachdenken verachtete er/ samt denen/ so solche besassen. Er pflegte zu sagen: Es wunderte ihn sehr/ daß sich die Leute zancketen und / und einander umb Leben brächten/ aus Ursache/ welcher am besten springen und lauffen könte: Seinen aber sahe er streiten oder zancken um der Tugend willen/ einen andern darinnen zu übertreffen. Einen Ungelehrten prächtig bekleidenten/ weltgeschickt einen Schaute/ mit einem gelehrten Fels. Wann er aus Nothdurfft etwas begehrte/ sagte er: Er bitte/ oder begehre es nicht/ sondern nehme es wieder; Hiemit andeutend/ daß diejenige/ was der Noche lüstig haben/ nicht ihm/ sondern den Armen gehören. Er pflegte unter andern auch dieses zu bezeigen/ daß er (welches ob es gleich eine Thorheit zu seyn scheinet/ gleichwohl eine sonderbahre löbliche Bedeutung hat) offtmahls zu den fleischern Bäcken/ die zu Athen waren/ gieng/ und von ihnen Allmosen bettete/ sagende: Er thue solches/ um sich dadurch zur Gedult zu gewöhnen/ wann etwan die Leute ihm etwas verlogenes/ Oder von einem etwas begehrte/ sprach er: So du gewohnet bist/ einem Armen etwas mitzutheilen/ so gib auch mir/ dann ich bin ärmer/ als ein anderer: so du aber niemahls einem Armen etwas

Digitized by Google

was haſt gegeben/ ſo fange bey mir an. Er gieng einmahl in eine Gahr-Küche/ darinn einer zu Nacht ſpeiſete/ der reich und verſchwenderiſch war geweſen/ und arm worden/ da er nun ſahe/ daß ein ſolcher nichts als Kraut genoſſe/ ſagte er zu ihm: Hätteſt du das Mittags-Mahl alſo gehalten/ dürffteſt du anjetzo nicht alſo zu Nacht eſſen; wodurch er zu verſtehen gab/ daß ſeine Verſchwendung ihn in dieſe Armuht gebracht hätte. Einesmahls wurde er befraget: Welches Thieres Biß am ſchädlichſten wäre? Darauf antwortete er: Unter den wilden Thieren iſt es eines Verläumders/ und unter den zahmen eines Heuchlers Biß. Es fragte ihn einsmahls ein Phyſicus oder Natur-Kündiger: Warum das Gold bleich wäre? Er antwortete: Weil ihm ſo viel Leute nachſtellen. (Es ſind aber diejenigen gemeiniglich bleich/ die in ſteter Furcht leben.) Es fragte ihn ein anderer in einem Diſcurs, den ſie mit einander führeten: Ob er keinen Knecht/ Magd oder Jungen hätte/ der ihm dienete? Da er nein ſagte/ fragte ihn der ander ferner: Wer ihn dann/ wenn er geſtorben/ hinaus tragen und begraben würde? Dem antwortete er: Derjenige wird ſolches thun/ der nach mir in meinem Hauſe zu wohnen begehret.

Als er von einem/ der ein Verſchwender war/ wider ſeinen Gebrauch (inmaſſen er ſonſt jederzeit nur gar ein Geringes/ etwan einen Heller Allmoſen foderte) eine groſſe Allmoſe begehrte/ von ihm gefragt wurde: Warum er eben von ihm allein ſo viel foderte? Antwortete er: Darum/ weil ich von andern künfftig mehrmahls etwas/ von dir aber ferner nichts zu hoffen habe; Wodurch er ihn ſeines übermäſſigen Spendirens und Verſchwendens wegen/ artlich ſtraffete. Auf ein ander mahl/ als ihm etliche fragten: Warum die Leute lieber denen Krummen und Lahmen/ als denen Philoſophis und gelehrten Leuten/ Allmoſen geben? Antwortete er ihnen ſehr weislich/ mit dieſen Worten: Das thun ſie/ weil ſie ſich beſorgen/ ſie möchten ehe krumm und lahm/ als klug und gelehrt werden; Darum kommen ſie lieber dieſen mangelhafften Perſonen zu Hülffe/ als in deren Orden und Gemeinſchafft ſie dermahleins auch noch gelangen können.

Es war aber der Ruhm und das Gerüchte dieſes Philoſophi ſo weit erſchollen/ daß auch der groſſe Alexander, als er nach Athen kam/ den Diogenem zu ſehen verlangte/ und ihn beſuchte. Wie er nun mit ihm unterſchiedliche Sachen/ die Tugend betreffend/ diſcurriret hatte/ ſagte Alexander zu ihm: Ich ſehe Diogenes, daß du ſehr arm/ und vieler Dinge bedürfftig biſt/ begehre derohalben was du wilt/ ich bin bereit dir ſolches zu geben; Diogenes antwortete: Wem meyneſt du wohl/ o König! dem mehr mangele/ mir/ der ich nicht mehr verlange/ als

mei-

meine hölgerne Schüssel / ein wenig Brod / und meinen Mantel / oder hieder die all ein König in Macedonia, an solchem deinem Königreich nicht vergnügen bist / dich selbst so vieler Gefahr unterwirffest / dein Reich zu vergrössern / welcher gestalt kann die gantze Welt deinen Geitz zu ersättigen gemug syn wird. Endlich dahr er ihn gar: Daß er möchte ein wenig aus der Sonne gehen / damit solche ihn desto besser bescheinen könne; Worauf Alexander mit vergnügen / und gesagt: Wann ich nicht Alexander wäre / so wolte ich am liebsten Diogenes seyn. Als er einsmahls ein Stück Brod auf dem Marck öffentlich aß / und gefragt wurde: Warum er solches risse? Antwortete er: Weil mich auf dem Marck hungert. Als er ferner gefragt wurde: Zu welcher Zeit man essen solte? Antwortete er: Ein Reicher ißt / wann er will / ein Armer / wann er kan. Einsmahls sasse er / und aß Käse und Brod in seinem Wein-Faß / da kamen einige Mäuse zu ihm gelauffen / und sammleten die abgefallenen Brosamen auf / worüber er sich so erfreute / daß er ausrief: Siehet hier / Diogenes hat auch seine Mund-Diener und Schmarotzer.

Philosophorum Meynung von dem höchsten Gut / vide Wohlleben.

Pilumnus & Picumnus, zwey Gebrüder / und Heydnische Götzen / Davon jener das Brod-Backen / dieser das Düngen der Aecker soll erfunden haben / daher er auch *Stercutinus* genannt wurde.

Pimpinelle / Pimpinella, sanguiforba minor hirsuta, eine Welsche Pimpinelle / zum Unterscheid der einheimischen / welche hitzig und trucken im 3. Grad; Die hingegen diese / sonderlich das Kraut / mäßig / kühlend und truckend mit einer zusammen ziehenden und Blut-stillenden Krafft. In der Küche hat sie zwar keinen Nutz / als daß man die Blätter mit zu den Salaten brauchet; Aber den Tafel-leber wird das frische Kraut / wie die Melisse / in Wein gelegen / dem es einen sonderbahren Geruch und Blut-reinigende Tugend in geschwinder Eyl mittheilet.

Pineen, seynd die Kernen / aus den Pien-Aepfeln oder Tannen-Zapfen; Ihre Würckung ist gleich denen Pistacien, sonderlich sollen sie den scharffen Urin mildern / denen Nieren wohlthun / und die Schwindsüchtigen nähren: Daher auf denen Apothecken einige Pignaten oder Pignocaten bereitet werden. Man thut sie auch an allerhand Fleisch / Fisch und Gebackenes.

Piperatum, vide *Condimenta*.

Pisang, oder Indianischer Feigen-Baum / vide Feigen.

Pista-

Piſtacien, Piſtacia peregrina fructu racemoſo, kommen aus Perſien, Arabien, Syrien und Africa; Sind länglich/ und haben zwey Schalen/ faſt wie die Mandeln. Die erſte iſt zähe oder ledern/ die andere hart oder ſteinigt/ von Farben weiß/ der Kern iſt lieblich von Geſchmack/ an Farben grünlich/ mit einem rothen Häutlein überzogen. Das Temperament iſt mittelmäßig warm und feucht/ ſonderlich in denen friſchen; Die alten und rantzigten aber ſeynd hitzig und trucken bis im 2. Grad. Die Gelehrten ſchreiben denen Piſtacien viel gute Würckungen zu/ als daß ſie den Eckel und Brechen benehmen/ den Magen-Mund ſtärcken/ gute Nahrung geben/ und viel leichter als Nüſſe zu verdauen ſeyn. Zum wenigſten wird vor abgezehrte Perſonen kein Confortativ bereitet/ da nicht Piſtacien mit unter ſeyn. Man kochet ſie auch an Hüner/ Kalb-Fleiſch und in die Paſteten.

Eine Piſtacien-Conſerve zu machen.

So ſchälet man ſolche erſt in warmen Waſſer; Hernach ſtoſſet man ſie in einem ſteinern Mörſer/ und befeuchtet ſie mit Pomerantzen-Blumen-Waſſer/ damit ſie kein Oel von ſich geben. Nach dieſem thut ihr ſolch Geſtoſſenes in den zur Conſerve bereits gekochten Zucker an einer Ecken der Pfannen/ rühret alsdann alles wohl durch einander/ und thut ein wenig Muſcus und Ambra, ſo mit gar feinen Zucker gerieben/ und durch ein haaren Sieb getrieben worden/ darunter; Hernach bildet ihr ſolches/ wie ihr wollet.

Piſtrinum, war bey denen alten Römern der Ort/ wo das Korn zu Mehl gemahlen wurde/ oder die Mühl. Es trieben aber ſolche die Knechte oder das Vieh/ wie bey uns die ſo genandte Roß-Mühlen; Daher/ wann einer ein Buben-Stück begangen hatte/ wurde er in dieſe Piſtrinum, um darinnen ſchwere Roß-Arbeit zu thun/ verwieſen.

Plateiſen/ vide Schollen.

Pocillatores, vide *Servi Convivales*.

Pöckel- oder geſaltzen Fleiſch/ iſt ſonderlich in denen See-Städten/ und unter Seefahrenden Leuten beliebet; Wiewohl auch auf vielen vornehmen Tafeln/ in Ober-Teutſchland und andern dem Scharbock nicht unterworffenen Ländern/ zuweilen ein gut Stück Pöckel-Fleiſch zur Luſt/ nicht aber als ein ordinair Eſſen auf die Tafel gebracht wird. Es iſt aber unter allen Arten des Fleiſches/ das Schweinen-Fleiſch wegen ſeiner vielen unreinen Feuchtigkeiten am bequemſten zum einſaltzen/ ſintemahl ſothane Feuchtigkeit alsdann leicht zerflieſſet/ und ſich mit dem Saltz vermiſchet. Andere Thiere/ ſonderlich der Ochſen- und Hammel-Fleiſch/ in ſo fern es feiſt iſt/ läſſet ſich auch in groſſen Hauß-

haltungen (und bey/ an theils Orten nicht wohl-bestellter Policey) noch wohl einsaltzen/ nur daß der rechte Gebrauch und Maaß von der Ubermaaß und Mißbrauch wohl unterschieden werde/ welcher letztere/ wie er der Land- und Stadt-Policey, item denen Haußhaltungen/ vornemlich aber der Gesundheit grossen Schaden thue/ folgender massen bewiesen wird.

Erstlich so ist der übermäßige Gebrauch des Pöckel-Fleisches (da nemlich die Bürger in vielen See- und anderen Städten/ Jährlich im Herbste auf denen bey ihnen einfallenden Vieh-Märckten sich dergestalt durch Einkauffen/ Schlachten und Einsaltzen des Rind- und andern Schlacht-Viehes provediren/ daß sie fast ein gantzes Jahr daran zu zehren haben) der Policey schädlich/ weil es dadurch das Ansehen gewinnet/ ob fehlte es an solchen guten Ordnungen/ durch welche das frische Fleisch allezeit zur Genüge angeschafft/ und in wenig differenten Preiß/ eine Jahrs-Zeit wie die andere verkaufft werden könnte; Ich sage in wenig differenten Preiß/ dann ob gleich die Schlächters dagegen einwenden möchten/ daß die Winter-Futterung mehr als des Sommers zu stehen kommt/ so ist doch der Differentz so groß nicht/ daß darum der Preiß fast bis auf das alterum tantum oder noch eins so hoch solte gesteiget werden/ indem wir sehen/ daß an denen Orten/ wo ein so starckes Einschlachten nicht im Gebrauch/ und gleichwohl auch Winter ist/ die Fleischhauers darum keines wegs den Preiß steigern dörfen/ in Ansehung/ daß der Sommer-Preiß ihnen auch zu gute gekommen/ welche Gleichheit dann allenthalben könnte eingeführet werden.

Zweytens/ so ist auch das unmäßige Einschlachten ins Saltz/ der Policey schädlich/ in Ansehung der grossen Geld-Summen, welche fremde Viehhändlers in so kurtzer Herbst- und Marckt-Zeit/ aus einer Stadt und Lande ziehen/ und damit ihren mercklichen Nutzen schaffen; Denen Bürgern selbst wird dadurch die Lust und die Gelegenheit benommen/ der Viehzucht obzuliegen/ oder des Vieh-Einkauffs wegen (ob sie gleich einen mercklichen Vortheil dabey finden würden) auszureisen; Viel Landereyen bleiben dadurch ungenützet/ die Mist-weichung gehet knapp zusammen/ und der Zoll oder die Accis drucket gemeiniglich mehr die Bürger als fremden Verkäuffers/ als welche mit ihren baaren Geldern sich bey Zeiten davon machen/ und nach Hause reisen.

Drittens/ so ist auch an denen Orten/ wo das gesaltzene Fleisch bey gantzen Tonnen und Schiffs-Ladungen voll eingeführet wird/ die Gefahr zu besorgen/ daß solches anderwerts geschlachtete Fleisch/ von unreinen und ungesunden/ etwan gar zum Essen und Schlachten ungewöhnlichen/ und der Natur zu wider seynden Vieh seyn möchte.

Vier-

Wine, *Vinum*, is the juice of grapes, expressed and fermented. The best wines are produced in the south of France, Spain, Portugal, Italy, Germany, Hungary, and Greece. Wine is also made in the United States, Australia, and South Africa.

Wine of Antimony, *Vinum Antimonii*, is made by digesting 1 oz. of powdered tartar emetic in 1 pint of sherry wine. Dose, 10 to 30 drops.

Wine of Colchicum, *Vinum Colchici*, is made by digesting 1 oz. of colchicum root in 1 pint of sherry wine. Dose, 10 to 30 drops.

Wine of Ipecac, *Vinum Ipecacuanhæ*, is made by digesting 1 oz. of powdered ipecac in 1 pint of sherry wine. Dose, 10 to 30 drops.

Wine of Opium, *Vinum Opii*, is made by digesting 1 oz. of powdered opium in 1 pint of sherry wine. Dose, 10 to 30 drops.

Wine of Rhubarb, *Vinum Rhei*, is made by digesting 1 oz. of powdered rhubarb in 1 pint of sherry wine. Dose, 1 to 2 drachms.

Wine of Veratrum Viride, *Vinum Veratri Viridis*, is made by digesting 1 oz. of powdered veratrum viride in 1 pint of sherry wine. Dose, 10 to 30 drops.

Wine Whey, *Serum Vinosum*, is made by adding 4 fl. oz. of wine to 1 pint of boiling milk, and straining after the curd has separated. Dose, 1 to 2 fl. oz.

Wintergreen, *Gaultheria*, is the leaves of *Gaultheria procumbens*, a small evergreen shrub found in the United States. Dose, 10 to 30 grains.

Wintergreen, Oil of, *Oleum Gaultheriæ*, is made by distilling wintergreen leaves with water. Dose, 1 to 5 drops.

Witch Hazel, *Hamamelis*, is the leaves and bark of *Hamamelis Virginiana*, a shrub found in the United States. Dose, 10 to 30 grains.

Witch Hazel, Fluid Extract of, *Extractum Hamamelidis Fluidum*, is made by percolating witch hazel with a menstruum of alcohol and water. Dose, 10 to 30 drops.

Witch Hazel, Ointment of, *Unguentum Hamamelidis*, is made by mixing 1 fl. oz. of fluid extract of witch hazel with 1 oz. of lard and 1 oz. of white wax.

Witch Hazel, Water of, *Aqua Hamamelidis*, is made by distilling witch hazel with water. Dose, 1 to 2 fl. oz.

Wood Sorrel, *Oxalis*, is the leaves of *Oxalis acetosella*, a small plant found in the United States. Dose, 10 to 30 grains.

Wormseed, *Chenopodium*, is the fruit of *Chenopodium anthelminticum*, a plant found in the United States. Dose, 10 to 30 grains.

Wormseed, Oil of, *Oleum Chenopodii*, is made by distilling wormseed with water. Dose, 1 to 5 drops.

Wormwood, *Absinthium*, is the leaves and tops of *Artemisia Absinthium*, a plant found in Europe and the United States. Dose, 10 to 30 grains.

Wormwood, Infusion of, *Infusum Absinthii*, is made by infusing 1 oz. of wormwood in 1 pint of boiling water. Dose, 1 to 2 fl. oz.

Wormwood, Tincture of, *Tinctura Absinthii*, is made by digesting 1 oz. of wormwood in 1 pint of alcohol. Dose, 10 to 30 drops.

Wormwood, Wine of, *Vinum Absinthii*, is made by digesting 1 oz. of wormwood in 1 pint of sherry wine. Dose, 1 to 2 fl. oz.

Yarrow, *Achillea*, is the leaves and flowers of *Achillea millefolium*, a plant found in the United States. Dose, 10 to 30 grains.

Yarrow, Fluid Extract of, *Extractum Achilleæ Fluidum*, is made by percolating yarrow with a menstruum of alcohol and water. Dose, 10 to 30 drops.

Yarrow, Infusion of, *Infusum Achilleæ*, is made by infusing 1 oz. of yarrow in 1 pint of boiling water. Dose, 1 to 2 fl. oz.

Yarrow, Tincture of, *Tinctura Achilleæ*, is made by digesting 1 oz. of yarrow in 1 pint of alcohol. Dose, 10 to 30 drops.

Yarrow, Wine of, *Vinum Achilleæ*, is made by digesting 1 oz. of yarrow in 1 pint of sherry wine. Dose, 1 to 2 fl. oz.

Yellow Dock, *Rumex*, is the root of *Rumex crispus*, a plant found in the United States. Dose, 10 to 30 grains.

Yellow Dock, Fluid Extract of, *Extractum Rumicis Fluidum*, is made by percolating yellow dock with a menstruum of alcohol and water. Dose, 10 to 30 drops.

Yellow Dock, Infusion of, *Infusum Rumicis*, is made by infusing 1 oz. of yellow dock in 1 pint of boiling water. Dose, 1 to 2 fl. oz.

Yellow Dock, Tincture of, *Tinctura Rumicis*, is made by digesting 1 oz. of yellow dock in 1 pint of alcohol. Dose, 10 to 30 drops.

Yellow Dock, Wine of, *Vinum Rumicis*, is made by digesting 1 oz. of yellow dock in 1 pint of sherry wine. Dose, 1 to 2 fl. oz.

Yellow Jasmine, *Gelsemium*, is the root of *Gelsemium sempervirens*, a plant found in the United States. Dose, 10 to 30 grains.

Yellow Jasmine, Fluid Extract of, *Extractum Gelsemii Fluidum*, is made by percolating yellow jasmine with a menstruum of alcohol and water. Dose, 10 to 30 drops.

Yellow Jasmine, Tincture of, *Tinctura Gelsemii*, is made by digesting 1 oz. of yellow jasmine in 1 pint of alcohol. Dose, 10 to 30 drops.

Yellow Jasmine, Wine of, *Vinum Gelsemii*, is made by digesting 1 oz. of yellow jasmine in 1 pint of sherry wine. Dose, 1 to 2 fl. oz.

Yellow Root, *Hydrastis*, is the root of *Hydrastis Canadensis*, a plant found in the United States. Dose, 10 to 30 grains.

Yellow Root, Fluid Extract of, *Extractum Hydrastis Fluidum*, is made by percolating yellow root with a menstruum of alcohol and water. Dose, 10 to 30 drops.

Yellow Root, Tincture of, *Tinctura Hydrastis*, is made by digesting 1 oz. of yellow root in 1 pint of alcohol. Dose, 10 to 30 drops.

Yellow Root, Wine of, *Vinum Hydrastis*, is made by digesting 1 oz. of yellow root in 1 pint of sherry wine. Dose, 1 to 2 fl. oz.

Zinc, Acetate of, *Zincum Aceticum*, is made by dissolving 1 oz. of zinc in 1 pint of acetic acid. Dose, 1 to 5 grains.

Zinc, Bromide of, *Zincum Bromidum*, is made by dissolving 1 oz. of zinc in 1 pint of hydrobromic acid. Dose, 1 to 5 grains.

Zinc, Carbonate of, *Zincum Carbonicum*, is made by dissolving 1 oz. of zinc in 1 pint of carbonic acid. Dose, 1 to 5 grains.

Zinc, Chloride of, *Zincum Chloridum*, is made by dissolving 1 oz. of zinc in 1 pint of hydrochloric acid. Dose, 1 to 5 grains.

Zinc, Iodide of, *Zincum Iodidum*, is made by dissolving 1 oz. of zinc in 1 pint of hydriodic acid. Dose, 1 to 5 grains.

Zinc, Oxide of, *Zincum Oxidum*, is made by dissolving 1 oz. of zinc in 1 pint of nitric acid. Dose, 1 to 5 grains.

Zinc, Sulphate of, *Zincum Sulphuricum*, is made by dissolving 1 oz. of zinc in 1 pint of sulphuric acid. Dose, 1 to 5 grains.

Schaden bringet auch das Pöckel-Fleisch / weil dessen Brühe nicht zu gebrauchen ist / da hingegen die frische Fleisch-Brühe viele Vortheile in der Haußhaltung schaffet: Man machet davon wohl-geschmackte Suppen / vor Gliesmüse und Kraucht / richtet damit allerhand Zugemüse wohl-schmäckend zu / und läßet sich insonderheit das frische Fleisch auf so vielerley Manier mit und ohne Kräuter zum sieden und braten gebrauchen / welches bey dem Pöckel-Fleisch nimmermehr geschehen kan. Zwar ergehet ein gemeiner herrühmer Medicus, daß eine sich ihrenus klug-dünckende Haußfrau ihm offt ein grosses Rühmen gemachet / von einem etliche Tage lang eingesaltzenen Stück Pöckel-Fleisch / welches sie hernach eben so lange in Essig gelegen / und endlich einen guten Saur-Braten davon zugerichtet; Allein / er wuste seiner / wie er sie gewiesen habe / einen dergleichen Braten mit weit weniger Mühe und Unkosten / auf folgende Manier zu machen: Sie solte nemlich einen alten Feuer-Eymer oder Stiefel nehmen / selbigen rein waschen / vier Wochen in der Lauge liegen / dann wieder ausschütten / abermahl etliche Tage in Essig beitzen / und hernach 7. Stunde kochen lassen / endlich eine gute Brühe darüber machen / so würde solches eben den Geschmack als ihr gerühmter Saur-Braten haben. Er anatomiret aber das ausgewässerte / und wieder in Essig gelegte Pöckel-Fleisch also / daß durch jenes das Fleisch seinen natürlichen Safft und Krafft / welcher doch dem Menschlichen Leibe zum Nutriment gedihet / fast gäntzlich verlohren würde / und was noch vom Safft und Gesichmack / wie auch vom Fett und Marck übrig bliebe / solches würde durch den Essig-Beitz gäntzlich getödet / daß es mit der purgirenden Elixation oder Auslaugung / so mit dem Sieden geschahe / vollend weggeschaffet / und nichts als ein Krafft- und Safft-loser mortuum zurück behalten würde / welches in der That also ist / kan ohnwohl der mäßige Gebrauch des Saltzes zur Verhütung der Unzeitigkeit / denen Speisen höchst nöthig / so ist hergegen die Ubermaasse um so viel schädlicher / wie solches in der Haußhaltung dadurch erfahren wird / daß der auf das gesaltzene Fleisch vermeynte Nutzen / mehr an Gerätzke / als wo frisch Fleisch gespeiset wird / consumiret / Wie vielmehl trägt es sich auch nicht zu / daß das Gesunde einen Eckel davor bekommet / gantze Tonnen Fleisches / absonderlich wann sie nicht wohl mit Saltz versehen / stinckend werden / das äusserste von den geruchetten Fleisch von denen abgestunnen / und den Hunden vorgeworffen / manches Stück weil gar aus der Rauch-Kammer promoviret / verschrecket / entführet / verspeiet / oder wol gar vor ein Gericht verkauffet / item wenn den Ungeziefer hengen wird / welches alles der Speisung des frischen Fleisches nicht zu befürchten ist.

Der Schaden / welcher aus dem übermäßigen Gebrauch des Pockelfleisches der Gesundheit zuwächst / besteht darinn / daß das Salz / welches eine Corrosivische Eigenschaffe an sich hat / und welches capable ist / (auch die Zehnen / Nerven / Membranen / Ligamenten und Knöpfen / der übrigen Theile zu durchdringen und mürbe zu machen) unsers Leibes innerliche fabrische Theile eben solcher gestalt corrodiren und zerfreß / daß hierauf die Lympha / weil solche gleich einem Wasser wird / in welchen viel Salz aufgelöst ist / die Gefässer durch welche sie in des Menschen Leib gehen / angreift / eine Stagnation oder Stillstehen / und endlich eine Putrefaction oder Fäule erwecket / daraus allerhand Gleschwäre nothwendig folgen müssen: Wie hiervon ein mehrers unter dem Worte Salzigte Speisen zu ersehen ist.

Um aber in diesen allen die rechte Mittel-Bahn zu treffen / so ist unter dem Worte Schlachten allbereit angeführet worden / was eine Obrigkeit Amts-halber zu veranstalten habe / damit allezeit frisch in der Stadt genügsames Fleisch zu bekommen sey.

In der Haushaltung möchte so gleich die Objection gemachet werden / daß ohne gesalzen eingeschlachtetes Vorrath / ein Haus-Vater der viele Gesinde hat / den Winter nicht wird durchkommen / solcher Vorrath aber ohne Salz sich nicht halten könne; Wie antworten aber auf das erste / daß / weil es sich in der That befindet / daß ein hungerige Magen mehr gesalzenes als frisches Fleisch mit Appetit vertragen kan / also auch das Wochentlich einzukaufende frische Fleisch weit weniger das Salz über am Gewicht / als das Pockel-Fleisch austragen und dannoch also viel nicht weniger seyen / die davon kommende Suppen aber die abgehende Quantität des Salz-Fleisches ersetzen werde. Zweytens / so wird auch der im Winter gehörigenden Fleisch-Mangel durch eingegebene gute Policey-Regulen gesteuret; Und drittens ist das Fleisch auf mehre Wege / als durch bloses Salz zu conserviren / wovon ein mehrer Unterricht unter dem Worte Fleisch zugethan werden.

Ferner wird auch das Einschlachten des Schlacht-Viehes nicht so gänzlich improbiret / sondern vielmehr als etwas gewissen Umständen nach / offte nöthig sicher nöthiges recommendiret. Als: E. Mann ein oder mehr Schiff / welche eine weite Reis vorhaben / zu proviantiren sey / da sie sich nothwendig mit gesalzenen und geräucherten Fleisch / weil sie anderweges nichts anders bekommen können / versehen müssen: Oder / wann die Sperrung einer Zufuhr Kriegs-oder anderer Ursachen halber solte verursachet werden / so ist ein solches Einsalzen / einen guten Vorrath an allerhand Fleisch / gleichfalls ein Stück einer löblichen Vorsorge einer guten Oeconomi; Ausser diesen aber

aber wird auf vornehmen Tafeln zu jedergeit das Pfeffer / und auf beſſerem Apperit Pöckel oder geſaltzen Fleiſch gegeſſen / wann man ein oder etliche Stück friſches Rind-Fleiſch 14. Tage zuvor ſelbſt in Salz gelegt / da ihm dann / wann ſolches ſolte gekocht werden / die beſte Subſtanz durch die Fluß-wäſſerung nicht entzogen wird. Oder / es reiten im Herbſte und gegen den Winter 2. oder mehr Haus-Bäter zuſammen / und ſchlachten einen Ochſen / den ſie unter ſich theilen / und wegen nach Belieben einſaltzen können. Wann ſolcher Vorrath conſumiret / kan man gleicher geſtalt aufs neue wieder procediren.

Das Einſaltzen des Fleiſches geſchichet am beſten auf folgende Manier. Man nimmt ein mit Wein oder Waſſer / Baum-Oel und heiſſen Waſſer / wohl ausgebrühetes höltzernes Eichen-Gefäß / oder auch ein gutes Wein-Faß / beſtreuet den Boden deſſelben mit Saltz / und leget auch ein jedes Stück Fleiſch / welches man in die Pöckel legen will / ſtarck zuvor mit Saltz ein / und fänget hierauf von den gröſſeſten und ſchwereſten Fleiſch-Stücken an / dieſelbe zu unterſt auf den Boden zu legen; Dann NB was hinden und linn Fleiſch iſt / welches bald aufkommen kan / und welches man grene gueſſt weggeſſen läſt / wie auch die Stücken / ſo in den Rauch deſtiniret / ſeyn / die leget man gerne oben auf / damit man gleich dabey kommen könne. So bald nun eine Lage verbracht wird / werden friſche Saltz-Kräuter / auch wol etwas gröblich zerſtoſſene Wacholder-Beeren darunter gemenget / und noch wol zum Uberfluß eine jede Lage mit dergleichen Kräutern belegen / dadurch das Fleiſch deſto ſchmackhafftiger werden ſoll. Hierauf wird wiederum mit dem Einlegen fortgefahren / biß das Fleiſch alles eingeſaltzen / welches man alsdann mit einen höltzern Deckel wohl zudecket / und mit vielen Gewichten beſchweret / damit es ſich feſt auf einander drucke / und das Saltz deſto eher zerflieſſe; Gemeiniglich wird ſolche Arbeit durch den Schlächter oder Haus-Vater ſelbſt verrichtet / weilmans den Frauen-Volck / mit denen es manchmahl um ihre Blumen-Zeit iſt / deßfalls keine gute Würckung zutrauen will / ſondern in der Erfahrung ſtehet / daß vielfältig das Fleiſch / welches von Frauen die des Monaths-Zeit gehabt / eingeſaltzen worden / umgeſchlagen und verdorben. Auſſer dieſer Zeit aber ſeynd ihre Hände ſo glücklich zum Einſaltzen als der Männer ihre.

So bald obgedachter maſſen eine Tonne vollgeſaltzen / und in einen kühlen Ort verwahrlich hingeſetzet worden / wird alle Tage fleiſſig darnach geſehen / (und zwar von einen Perſohnen) auch auch die Tonne unten einen Zapffen oder höltzerne Röhre haben / damit die Saltz-Lack oder Pöckel in ein beſonder Gefäße könne abgezapffet / und

Digitized by Google

oben wieder über das Fleiſch eingegoſſen werden / damit ſolcher geſtalt das Saltz ſo viel beſſer durchdringe; Wiewohl auch viele dieſe Weitläufftigkeit vor unnöthig halten / indem ſich gemeiniglich etliche Tage nach dem Einſaltzen die Lacke oder Pöckel (ſonderlich wann das Fleiſch beſchweret iſt) oben aufſtehend zu præſentiren pfleget / und ſolcher geſtalt zu vermuthen / daß es die gantze Tonne wohl werde durchgedrungen haben.

Im Fall die Lacke nicht recht friſch roth ſich præſentiren / oder zu wenig ſeyn / und das Fleiſch nicht bedecken ſolte / muß das Fleiſch noch nachgeſaltzen / oder gar neue Lacke oder Pöckel darauf geſchlagen werden / welche alſo zubereitet wird: Man nimmt Waſſer / und thut in ſolches ſo viel Saltz / bis ein Ey oben darauf ſchwimmen könne / welches ein Zeichen iſt / daß nunmehro die Lacke ſtarck genug ſey / und das Fleiſch conſerviren könne. Einige vermiſchen das Saltz mit etwas Salpeter / und wollen / daß dadurch das Fleiſch nicht allein ſchön roth / ſondern auch wohl-geſchmack werde / länger daure und gut bleibe.

In denen See-Städten kommt Jährlich eine groſſe Quantität geſaltzenen Fleiſches aus Churland / Moſcau und Irrland an / ſonderlich aber giebet die Inſul Iſland ein ſehr wohlgeſchmackes und fettes Schaaff-Fleiſch aus / welches von der Dähniſchen privilegirten Iſländiſchen Compagnie in Copenhagen muß gekaufft werden. Churland hat auch zimlich Schaaff-Fleiſch: So kan man auch gantze Tonnen voll eingeſaltzene Kaldaunen / ſonderlich aber aus beſagtem Churlande und von Archangel extra gutes auserleſenes Ochſen-Fleiſch haben / in welchen die groben Füß-Knochen nicht wie in andern Toñen mit beygepacket ſeyn. Wer mit ſolchen und andern geſaltzenen Toñen-Fleiſch ſeine Haußhaltung providiret / muß nicht weniger Sorge / als vor eigen Eingeſchlachtes darvor tragen / ſelbiges wol gar umpacken / aufs neue mit Saltz und Lack verſehen / die angekommene Stück zuforderſt wegſpeiſen / die volle und mit Lack verſehene Tonne zum öfftern hin und wieder rütteln oder umſtürtzen / daß das Unterſte zuoberſt komme / und ſich alſo die Lack wohl durchziehe.

Ein zum Fleiſch-einſaltzen gehöriger Handgriff iſt auch dieſer / daß in Mangelung eines Geſchirrs / worinn man ſaltzet / man ſich eines Sackes / in welchen eine Menge Saltzes iſt / bediene / dieſen zubinde / und mit Stöcken darauf ſchlage / alsdann einen halben Tag liegen laſſe / und wiederum darauf ſchlagen / endlich das Fleiſch aus dem Sack herausnehme / und im Rauch hange.

Alles zum räuchern deſtinirte Fleiſch muß über 8. oder längſtens 12. Tage nicht in Saltz-Lack gelaſſen werden / da man es dann herausnimmt / mit einem Bindfaden durchziehet / in

einen

einen Leinen Beutel einnehet / oder mit Papier umwindet / damit es von dem Ruß nicht schwartz werde / und hierauf im Rauch aufhänget / davon ein mehres unter dem Worte **Räuchern** zu sehen.

Von der Stärcke und Natur des Saltzes zum Fleisch-einsaltzen / ist noch dieses zu mercken / daß das Boy- oder Meer-Saltz / welches in Spanien und Franckreich vermittelst der Sonnen-Hitze / aus dem Meer-Wasser zubereitet und coaguliret wird / wie zum Holländischen Hering / also auch zum Fleisch- sonderlich den Schweinen-Fleisch- einsaltzen / von einigen vor das beste gehalten werde; Wiewohl andere hingegen das Lüneburger und Hällische Saltz demselben / weil sie beyde geschwinder als das Meer-Saltz schmeltzen / vorziehen wollen / in massen dann solches in unsern Teutschland am gebräuchlichsten ist / und davon unter dem Worte **Saltz** ausführlich gehandelt worden.

Alles lange in der Lacke gelegene Pöckel-Fleisch muß / wann es soll verspeiset werden / erst einen Tag und Nacht / nachdem es nemlich lange oder kurtz in der Pöckel gelegen / auch wohl länger in frischen Wasser liegen / damit die Saltzigkeit etwas ausgezogen werde; Allein mit eben dieser Auswässerung entgehet ihm auch ein Theil seiner Substantz und natürlichen nährenden Saffts / welchen allbereit das Saltz guten Theils zuvor schon aufgezehret / und hernach im kochen völlig ausgesogen wird; Also / daß / wann der restirende Saltz-Geschmack nicht noch dessen Stelle bezöge / wenig Schmackhafftiges / wie allbereit oben zur Genüge erwehnet worden / an einen solchen lange in der Pöckel gelegenen Fleisch würde zu finden seyn.

Poculiren / **Zechen / lustig herumtrincken.**

Poculum abortionis, **Abtreib-Tranck** / vide **Tranck.**

Poculum amatorium, vide **Liebes-Tranck.**

Pohlnische Mahlzeiten und Speis-Arten / von solchen schreibet D. Connor in seiner Beschreibung des Königreich Pohlens p. 651. folgender gestalt:

Die Pohlen essen ordentlich Rind- und Kalb-Fleisch / hingegen achten sie Schöpsen-Fleisch nichts / und geben es meistentheils ihren Bedienten; Sie haben sehr viel graue / aber keine rothe Rep-Hüner; Von Haasen giebt es ebenfals bey ihnen eine grosse Menge / hingegen wenig Caninichen / als vor welchen sie einen Abscheu haben; An Reh-Böcken ist in Pohlen ein grosser Uberfluß / von Hirschen aber so viel weniger. Ferner giebt es viel wilde Bären und Schweine / wie auch Feder-Wildpret und Tauben; Doch hat man jenes nur im Sommer / keinesweges aber im Winter / ungeachtet es in solcher Zeit am besten zu seyn pfleget.

Von

Von wilden Ochſen haben ſie einen treflichen Vorrath / und wann das Fleiſch davon ein wenig eingeſaltzen worden/ſo iſt es ſehr delicat. An denen Ungariſchen Grentzen giebt es auch wilde Ziegen / die ſie vor eine Haupt-Delicateſſe halten ; Jmgleichen die Biber-Schwäntze / das übrige aber von ſolchen Thieren werffen ſie weg. Die Bären-Klauen laſſen ſie mit Eßig und Saltz wohl zurichten/ und halten es alsdann vor eine niedliche Speiſe.

Wann ſie Elend-Thiere fangen/ ſo laſſen ſie dieſelbe allemahl 14. Tage/ und im Winter offt einen gantzen Monaht liegen / ehe ſie einen Biſſen davon eſſen. Die vornehme Herren/ wann ſie auf den Reichs-Tag ziehen/ bringen gemeiniglich ſolche Thiere unabgezogen und unausgeweidet mit ſich/ hängen ſie hernach zu fünfen und ſechſen/ auch wohl mehr Stück / auf einmahl zu ihrem Fenſter heraus / und zwar ſo lange / bis ſie anfangen zu riechen ; Worauf es dann theils gebraten / theils en boeuf a la mode zugerichtet/ und von ihnen vor unvergleichlich delicat gehalten/auch nur auf groſſer Herren Tafeln verſpeiſet wird.

Jn Pohlen giebt es auch viel Feld-Hüner / die mehrentheils ſo groß ſind als ein Capaun ; Jn Litthauen hingegen findet man viele Faſanen / und in Preuſſen eine groſſe Menge von Trappen. Um Lowitz herum haben ſie eine Art von kleinen Vögeln / die faſt wie ein groſſer Sperling ausſehen ; Weil ſie zugleich mit dem Schnee kommen/ und mit demſelben auch wieder aufhören / ſo werden ſie Schnee-Vögel genennet / und ſind von einem ſehr angenehmen Geſchmack.

Was das zahme Geflügel anbelanget/ſo pflegen es mit demſelben die Pohlen alſo zu halten / daß dasjenige/ ſo ſie zu Mittage eſſen / früh Morgens noch muß lebendig geweſen ſeyn.

Von See-Fiſchen haben die Pohlen gar wenig/ indem keine andere / als die Oſt-See an das Königreich grentzet ; Hingegen wird dieſer Mangel reichlich erſetzet/ durch die vielen Fiſche/ welche man in denen Flüſſen und Teichen fänget/ deren einige in andern Ländern gar nicht gefunden werden : Worbey kürtzlich zu mercken/ daß die Fiſche aus der See und aus den Teichen nicht ſo ſchmackhafftig ſind / als diejenigen / ſo man aus den Flüſſen bekömmt.

Die Pohlen haben eine ſonderliche Manier, Kraut einzulegen : Erſtlich ſchneiden ſie es gantz ſchmahl / legen es hernach in ein Faß / und ſtreuen Saltz darzwiſchen ; Wenn dieſes geſchehen/ ſo preſſen ſie es ſo ſehr / als ſie können/ und gieſſen warm Waſſer darauf/ welches denn verurſachet / daß es gantz ſauer wird. Auf dieſe Art erhalten ſie es den gantzen Winter/ja/bisweilen wohl das gantze Jahr hindurch / und ob ſchon der Geruch auch noch von weiten ziemlich unangenehm iſt / ſo bilden ſie ſich dennoch ein / es ſey etwas Delicates.

Von Getränckе haben ſie unterſchiedene Gattungen; Der gemeineſte Tranck aber iſt Bier / welches in Preuſſen von bloſſem Maltz/ an den übrigen Orten aber des Königreichs Pohlen von klein-gemahlenem Korn und Hopfen gemacht wird. Bisweilen miſchen ſie auch Speltz / eine Art von Geträyde/ die ſonderlich in Italien und Flandern bekandt iſt / imgleichen Haber darunter.

Ihr Bier iſt durchgehends von brauner Farbe/ und von einem ſo wohl lieblichen als nachdrücklichen Geſchmacke; Abſonderlich das von Varka, und dasjenige / ſo die Edel-Leute brauen/ welches um ein gut Theil ſtärcker und beſſer zu ſeyn pfleget / als das andere.

In Litthauen / Reuſſen und in der Ukrayne haben ſie zweyerley Arten von Getränckе/ mit Honig gemacht/ deren die eine roth und die andere weiß iſt; So wol dieſe als jene heiſt bey ihnen Meth/ob ſchon bey uns u. in Engelland nur dem letztern dieſer Nahme beygeleget / hingegen die erſte Metheling genennet wird. Preuſſen und Maſovien hat gleichfals etwas von Honig; Allein zu Warſchau wiſſen ſie den Meth auf eine ſonderliche Art zuzurichten/ indem ſie nicht nur den Safft von Kirſchen und ſchwartzen Beeren / ſondern auch Gewürtze mit darzu nehmen: Und eben daher kommen die unterſchiedenen Nahmen Kerſtrang/ Malinicz/ und Troinicz.

Nebſt dem Bier und Meth haben die Pohlen und Litthauer mancherley Weine/ welche aus Ungarn/ Italien/ Franckreich und Teutſchland gebracht werden. Der Ungariſche übertrifft der Stärcke nach dem Spaniſchen/ und wird in groſſen Fäſſern über das Carpatiſche Gebürge mit Ochſen nach Crackau geführet. Von dem beſten Ungariſchen Weine koſtet eine Pohlniſche Kanne / welche ohngefehr ſo viel machet / als drey Engelländiſche / bey die fünf Thaler; Dannenhero man ſich leichtlich einbilden kan/ daß diejenigen/ ſo nicht bey Mitteln ſind/ den Appetit nach dieſem koſtbaren Getränckе ſich werden müſſen vergehen laſſen. Der Italiäniſche wird zwar auch in Pohlen gebracht / aber nicht ſo ſtarck/ als der Ungariſche getruncken; Theils weil er zu gelinde / theils auch weil er zu theuer iſt / indem er ziemlich weit muß geführet werden. Der Frantz- und Rhein-Wein kommt auf der Oſt-See nach Dantzig; Dieſe beyden/ gleichwie ſie an ſich ſelber ſchwächer ſind / als die zuvor gemeldeten / alſo verliehren ſie noch über dieſes viel von ihrer natürlichen Stärcke / indem ſie über die See geführet worden. Was inſonderheit den Rhein-Wein anlanget / ſo kommt derſelbe gar ſelten weiter/ als bis nach Dantzig/ und einige andere Oerter in Preuſſen; Und zwar pflegen ſie ihn wegen ſeiner Schärffe niemahls ohne Zucker zu trincken.

Auſſer dieſen itzt-erzehlten Geträncken

cken gebraucht man auch in Pohlen gebrandte Waſſer / die von Korn / Gerſten / Habern / Birnen / Aepfel und dergleichen abgezogen werden; Doch pfleget nur das gemeine Volck ſolch gebrandt Waſſer zu trincken / ausgenommen im Winter / da auch die von Adel ſelbiges gebrauchen: Wiewol ſie alsdenn mit Aniß und anderem Gewürtze den Geſchmack zu verbeſſern ſuchen.

Die Pohlen frühſtücken gar ſelten / oder niemahls; Sie pflegen auch von kalten Speiſen nichts zu halten. Des Morgens nehmen ſo wohl Manns- als Weibs-Perſonen warm Bier zu ſich / worein ſie Zucker / Jngwer und Eyer thun. Gebratene Spanferckel eſſen ſie über alle maſſen gerne / wiewol ihre Brühen gemeiniglich einen wunderlichen Geſchmack haben. Bey der Mittags-Mahlzeit laſſen ſich faſt allemahl vornehme Leute eine Schüſſel mit Erbſen auffſetzen / und gelb-gebraten Speck darüber ſtreuen / welches letztere ihnen am beſten zu ſchmecken ſcheinet. Von Erd-Schwämmen eſſen ſie alle Arten / auch ſo gar die Baum-Schwämme nicht ausgenommen / welche ſie trocknen / und hernach aufheben. Die ſogleich in einer Nacht aufwachſen / halten wir gemeiniglich vor gifftig / und es kan auch wohl ſeyn / daß ſie bey uns würcklich gifftig ſind; Allein in Pohlen ſind ſie es eben ſo wenig / als der Mohn-Saamen / welchen ſie gleicher geſtalt häuffig eſſen / und hernach Milch darauf trincken; Wiewohl ſie auch ſonſten mancherley Brühen und Gerichte davon zu machen wiſſen. Sie preſſen auch Oehl aus dieſem Mohn-Saamen / eben ſo wohl als aus dem Hanff- und Flachs-Saamen / welches ſie nachgehends an ihren Faſt-Tägen gebrauchen.

Von Potagen eſſen ſie wenig / ohne was von Frantzöſiſchen Köchen zugerichtet worden / welches ſie mit beſondern Appetit zu genieſſen pflegen. Jhre Speiſen laſſen ſie nicht allzuſehr kochen / und eben dieſes gibt denſelben einen beſſern Geſchmack. Jhre Brühen ſind von den unſrigen gar ſehr unterſchieden; Etliche ſind gelbe / und mit Saffran gemacht; Etliche weiß / und beſtehen hauptſächlich aus Milch-Rohm; Etliche grau / und werden mit Zwiebeln zugerichtet; Etliche ſind auch ſchwartz / welche mit Pflaumen-Mueß gemachet werden: Jn dieſe Brühen thun ſie ſehr viel Zucker / bisweilen auch Pfeffer / Zimmet / Jngwer / Würtz-Nelcken / Muſcaten-Nüſſe / Oliven / Cappern und Pflaumen. Jhre Fiſch-Brühen ſind beſſer / als die / ſo bey uns und auch in Franckreich gemacht werden. Von Gewürtze brauchen die Pohlen dermaſſen viel / daß man Exempel von einigen Groſſen hat / welche davor über ſechszehen tauſend Thaler jährlich ausgegeben. Von allerley Garten-Kräutern haben ſie einen groſſen Uberfluß / davon unterſchiedene ſonſten an keinem andern Orte gefunden werden. Von Confituren haben

ben ſie gleichfals vielerley Gattungen/ und alle Arten von eingemachten Sachen/ abſonderlich von Piſtacien. Faſt durchgehends eſſen die Pohlen zu ihren Speiſen ſehr wenig Brod/ ungeachtet in ihrem Lande das Korn häuffig wächſet/ auch weit beſſer iſt/ als in andern Ländern. Von Wurtzeln ſind ſie treffliche Liebhaber/ wiſſen auch dieſelbigen auf unterſchiedene Arten/ und zwar ſehr ſchmackhafft zuzurichten.

Sie haben ein geringes Eſſen/ ſo ſie Crachat nennen/ daſſelbe wird gemacht von geringen Weitzen- Gerſten- Hirſen- oder Haber-Mehl/ oder auch bisweilen von einer Gattung kleiner Körner/ ſo bey ihnen Manna heiſſet. Dieſes Crachat ſchmecket ſehr gut/ wann es nur recht zugerichtet wird; An Fleiſch-Tagen eſſen ſie es mit Milch und Butter/ an Faſt-Tagen aber nur mit Oehl; Wiewohl auch einige ſind/ die ſich eben nicht ſo genau hieran binden laſſen/ abſonderlich an Sonnabenden. Das gemeine Volck pflegt in Ermangelung des Korns und dergleichen Geträydes/ aus gedörreten und gemahlenen Eicheln Brod zu machen.

Wann die Pohlen eine Gaſterey ausrichten/ ſo pflegen ſie niemahls weder Löffel/ noch Meſſer/ noch Gabeln/ auf den Tiſch zu legen/ ſondern die Gäſte müſſen dieſes alles mit ſich bringen/ oder durch ihre Bedienten mitbringen laſſen. An ſtatt der Servietten haben ſie ein breit Stück von geſtärckter Leinwand/ welches um das Tafel-Tuch rund herum angenehet wird/ aus Beyſorge/ daß es ſonſten möchte hinweg geſtohlen werden. So bald die Gäſte ſich geſetzet/ werden ohne Verzug die Haus-Thüren feſte zugemacht/ und nicht eher wiederum eröffnet/ als bis die Anweſenden aufgeſtanden/ und man umgezählet/ ob auch das Geſchirre und Gefäſſe noch alles vorhanden; Dann/ wann dieſes nicht geſchehen ſolte/ ſo würden einige Laqueyen/ welche theils ihre fünf Finger wohl zu gebrauchen wiſſen/ unfehlbar eines und das andere hinweg practiciren/ welches auch die Urſach iſt/ daß man keine Löffel/ Meſſer und Gabeln auf den Tiſch legt.

Bey einer jedweden Perſon/ die etwas vornehmes heiſſen will/ trifft man einen abſonderlichen Gaſt- und Speiſe-Sahl an; Daſelbſt iſt ein Platz mit Gittern vermacht/ worinnen auf einem Tiſche eine groſſe Menge von Silber-Geſchirr aufgeſtellet iſt. Das Tafel-Tuch von ſolchem Tiſche pflegt niemahls hinweg genomen zu werden/ bevor es recht ſchwartz und unrein iſt. Uber dieſem Platze iſt eine Gallerie vor die Muſicanten, welche mehrentheils eine Violin ſtreichen/ oder auf dem Poſitiv ſpielen.

Diejenigen/ welche geladen ſind/ bringen allemahl ihre Laqueyen mit ſich. So bald ſie ſich zu Tiſche geſetzet/ ſchneiden ſie ihr Brod halb von einander/ und nehmen von dem übrigen Eſſen/ das ihnen vorgelegt worden/ ebenfals die Hälffte/ und geben es über die

Achſ-

Achſeln dieſen ihren Bedienten; Dieſe bleiben alsdann hinter ihren Herren ſtehen/ und verzehren/ was ſie bekommen haben. Wenn der Herr ein Glaß Wein verlanget/ ſo trincket es der Laquey zuvor aus; Hernach ſchenckt er es wieder ein/ ohne daß er ſich die Mühe nehme/ es vorher ein wenig auszuſpühlen/ und bringet es demſelbigen. Obgleich von Speiſen eine ſehr groſſe Menge aufgetragen wird/ ſo kömmt dennoch gar ſelten etwas davon wiederum in die Küche; Denn die Bedienten pflegen ſich ſtracks zuzueignen/ was übrig geblieben iſt/ und ihre Weiber geben ihnen ordentlich Schnupff-Tücher mit/ worinnen ſie alles/ was von truckenen Confituren oder Früchten von der Tafel kömmet/ einpacken/ und mit nach Hauſe nehmen müſſen.

Nach geendigter Mahlzeit ſind die Pohlen gewohnt/ noch eine gute Weile ſitzen zu bleiben/ und eines herum zu trincken. Die Speiſen pflegen ſie/ aufs wenigſte diejenige/ ſo vor höflich wollen angeſehen ſeyn/ niemahls mit dem Finger anzurühren/ und wiſſen ſie z. E. ein Rep-Huhn/ gleichſam in einem Augenblicke/ auf der Gabel in ſechs Stücken zu zertheilen. In währendem Eſſen ſind ihre Gedancken auf nichts anders gerichtet/ und wenn ſie etwan jemand zu ſprechen verlanget/ ſo ſtehen ſie nicht eher auf/ als bis ſie ſich vollkommen geſättiget. Wenn ſie nun genug gegeſſen und getruncken haben/ ſo rauchen ſie gemeiniglich eine Pfeiffe Toback. Es geſchiehet aber dieſes auf eine ſolche Art/ daß ſie weder ihrem Kopfe noch ihrem Magen Schaden thun: Sie ſtecken nemlich die Pfeiffe durch ein kleines rundes Büchsgen/ und legen vorher in daſſelbe einen Schwamm/ welcher mit abgezogenen Eßig angefeuchtet iſt; Dieſer Schwamm benimmt/ vermittelſt eines kleinen Lochs/ ſo durch die Pfeiffe gehet/ dem Toback alles Oehl/ und verurſachet/ daß nicht nur der Kopf eine treffliche Erleichterung bekömmt/ ſondern auch der Geſchmack dieſes Krauts um ein gut Theil angenehmer wird. Wenn ſie noch über dieſes den Geruch wollen annuhtig machen/ ſo nehmen ſie noch eine kleinere Büchſe/ legen Wolle darein/ die zuvor in eine wohl-riechende Eſſentz getuncket worden/ und ſtecken nachgehends die Pfeiffe hinein/ welche ebenfals vermittelſt eines kleinen Lochs den guten Geruch an ſich ziehet/ und dem Rauche alle Widerwärtigkeit benimmt. In beyden Arten von Büchſen pflegen ſie die Pfeiffen alſo zu ſtecken/ daß der Kopf von der Tobacks-Pfeiffe bey der erſten Gattung zehen Daumen/ und bey der andern nur fünf Daumen von der Büchſe zu ſtehen kömmt.

Dergleichen Gaſt-Gebote werden von den Freunden und Anverwandten/ die nicht weit von einander wohnen/ Wechſels-Weiſe angerichtet. Es erſcheinen aber auf denſelben ſo wohl Manns- als Weibs-Perſonen; Denn

man muß wiſſen / daß in Pohlen auch noch junges Frauenzimmer ohne die geringſte Aergerniß mit Manns-Perſonen umgehen könne / woferne nur deſſen Eltern oder nächſte Bluts-Freunde dabey zugegen ſind ; Durch dieſes Mittel wird manche Heyraht und Bekandtſchafft geſtifftet / auch die ſchon angefangene Freundſchafft erhalten und fortgeſetzet. Nichts deſto weniger / wann von dem vielen Trincken den guten Herren die Köpfe warm zu werden angefangen / ſo ſetzt es je zuweilen Schlägereyen / davon mancher ein blutiges Denckmahl mit nach Hauſe nimmt ; Wobey zu mercken iſt / daß es dem Wirthe als etwas höchſtſchimpfliches ausgelegt wird / wenn er nicht in ſolchen Fällen ſeinen Gäſten alle Freyheit gibt / ihre Händel nach ihrem eigenen Gefallen auszumachen.

Das ſtarcke Geſundheit-Trincken gehet unter den Pohlen gar ſehr im Schwange / und wer nicht redlich Beſcheiden thun kan / mag nur ihrer Geſellſchafften ſich enthalten. So wohl bey Gaſtereyen / als in öffentlichen Trinck-Häuſern / pflegen ſie ſich auf dieſe Weiſe zu übernehmen / und auch die Sonn- oder Feſt-Tage ſind disfals in ihrem Sauff-Calender nicht ausgenommen ; Worzu man deswegen durch die Finger ſiehet / weil die Acciſe, ſo auf das Geträncke gelegt worden / dem Lande ein Groſſes einbringet. Heutiges Tages aber hat unter den Vornehmern und Verſtändigern von Adel dieſes Laſter ziemlich nachgelaſſen / ob gleich in andern Stücken die alte Verſchwendung unverändert geblieben.

Nunmehr iſt es Zeit / daß wir kürtzlich melden / was für Bequehmlichkeiten in Pohlen für reiſende Perſonen angetroffen werden. Hier muß man nun gleich anfangs wiſſen / daß in dieſem Lande ſehr wenig Wirths-Häuſer zu finden ſind / diejenigen ausgenomen / welche die Einheimiſchen Karczmas nennen / worinnen ſich die Reiſenden / nebſt ihren Pferden / einquartieren müſſen.

Dieſe Wirths-Häuſer / oder vielmehr dieſe lange Ställe / ſind insgeſamt von Brettern aufgebauet / und mit Stroh gedeckt. Inwendig iſt nicht das Geringſte von Mobilien anzutreffen ; So ſind auch keine Fenſter darinnen / ſondern das Licht muß entweder durch die Löcher hinein fallen / welche Wind und Wetter hinein gemacht / oder durch die Lücken / ſo ſich zwiſchen den übel zuſammen geſetzten Brettern befinden. In dem hinterſten Theile haben ſie eine kleine Kammer mit einem Feuer-Heerde ; Allein wegen der Fliegen / Flöhe / Wantzen / und vornehmlich des ſchändlichen Dampfs kan faſt kein Menſch daſelbſt dauren : Geſetzt auch / daß man noch irgendwo ein klein Fenſter finden ſolte / ſo wird doch daſſelbe niemahls aufgemacht / wenn es auch noch ſo heiß wäre ; Daß demnach ein Reiſender lieber in dem vor-

vorgemeldeten Stalle bleibt/ worinnen ſich auch der Goſpodar oder Wirth nebſt ſeiner gantzen Familie aufzuhalten pflegt/ als daß er ſich reſolviret/ in einem ſo ſchmahlen und engen Raume vor Geſtanck und Dampf gleichſam zu verſchmachten. Wiewohl es iſt auch in dem langen Stalle ein unerträglicher Geſtanck; Denn es haben dieſe Leute immerzu ein Stück von halb verfaulten Kraut bey ſich/ welches zwar den Einheimiſchen/ die ſich von Jugend auf darzu gewöhnet/ gar annehmlich riechen mag/ den Frembden aber nothwendig aufs höchſte zuwider ſeyn muß.

Pomerantzen/ Nerantia, Aurantia Mala, Fr. *Oranges*, eine bekannte Frucht; Jedoch/ was ihren inwendigen Safft anbetrift/ von einigen Unterſchied/ indem etliche gar ſauer/ andere gantz ſüß/ die dritten mittelmäſſig/ die man Wein-ſauer/ oder halb ſüß halb ſauer nennet. Und dieſe letztere haben vor andern den Vorzug/ nicht ſo ſehr wegen der auswendigen Schale/ als welche zwar in der Hitze und Trockene die Citronen übertrifft/ aber in der Küche wenig gebrauchet wird/ als wegen ihres Hertz-ſtärckenden Saffts/ welcher etwas weniger kältet und trucknet als der Citronen-Safft.

Ihr Küchen- und Tafel-Gebrauch iſt eben ſo/ wie von denen Limonien gemeldet worden. Bey groſſen Hoff- und Haus-Haltungen möchte man ſich mit dieſer ſchönen und angenehmen Frucht/ bey Kiſten-weis aus Amſterdam und Hamburg/ wegen der daſelbſt ankommenden Spanien-Fahrers/ die ſolche häuffig mitbringen/ verſehen; Diejenige Teutſche Höfe aber/ die näher Italien liegen/ können ihre Proviſion von dannen verſchreiben: Wiewohl/ weil dieſe Frucht leicht anzukommen pfleget/ und groſſer Wartung benöhtigt/ es dahin ſtünde/ ob es nicht beſſer wäre/ mit denen ſich häuffig einniſtlenden Italiänern/ ſonderlich denen/ die ſich wohnhafftig an denſelbigen Ort niedergelaſſen/ oder auch mit denen Bürgerlichen Gewürtz-Krämern einen Jahr-Kauff zu ſchlieſſen/ nach welchem ſie beydes Citronen als Pomerantzen und Pomeſinen dem Hofe Jahr aus Jahr ein laſſen/ und immer Proviſion in Vorraht haben müſten/ alſo daß ſie es dem Hofe allezeit in gleichen und mit ihnen bedungenen Preiß anrechneten/ es möchte auch zu welcher Jahres-Zeit ſeyn/ als es wolte/ und auſſer dem das Gut theur oder wohlfeil ſeyn; Dabey dann der Küchen-Meiſter bey der Bedingung auf den ſonſt gewöhnlichen Preiß dieſer Früchte/ und deren höchſtes Steigen und Fallen ſehen/ und aus ſolchen mediam proportionalem (damit keinen Theil zu nahe geſchehe) ziehen/ und alſo ſchlieſſen möchte. Es könten auch die Hoff-Gärtners/ was die Pomerantzen betrifft/ weil ſolche in unſern Teutſchen Ländern noch einiger maſſen

zur

zur Reiffung kommen/ dahin gehalten werden/ die Cultur dieſer Bäume ſo viel möglich zu beſorgen/ um dadurch dem Herrſchafftlichen Küchen-Gebrauch einiger maſſen zu Hülffe zu kommen.

In vornehmen und Bürgerlichen Haus-Haltungen iſt wohl kein ander Mittel/ als dieſe Früchte Stückweiſe aus denen Kram-Gewölbern anzuſchaffen/ und fourniret auch vielen ihr eigener Garten ſo viel an Pomerantzen/ als zum Haus-Gebrauch des Jahrs über nöhtig.

Die aus denen Pomerantzen zubereitete Species ſeynd erſtlich:

Pomerantzen-Conſerve.

Und dieſe wieder entweder aus der Blüht allein/ oder aus der Frucht. Jene macht man von klein-gehackter Pomerantzen-Blüht; Man muß ſie aber bald in Citronen-Safft werffen/ damit ſie nicht ſchwartz werden. In zwey Pfund Zucker möget ihr ſo viel legen als ein Buſch Blumen iſt/ wann ihr ſie zuvor wohl ausgetrocknet habt/ damit deſto weniger Waſſer darunter komme. Hievon macht ihr eine Conſerve, eben wie ich bey den **Roſen** gelehrt habe/ und bedienet euch derſelben in der Geſellſchafft.

Pomerantzen-Conſerve aus der Frucht.

So nehmet das Gelbe von denen Pomerantzen/ die ihr trocken condiret habt/ und laſſet es nach der Hand/ wie ihr ſolches geſchabet habt/ in laulich Waſſer fallen; Sonſten würde es ſchwartz werden. Setzet ſolches hernach auf das Feuer mit vollem Waſſer/ damit die Bitterkeit davon ziehe/ und gießt ſo offt friſches Waſſer daran/ bis der bittere Geſchmack gäntzlich daraus iſt. Wann dieſes geſchehen/ thut ihrs in ein Leinwand/ und drücket das Waſſer gäntzlich daraus; Hernach thut dieſes Geſchabte in eine ſilberne Schüſſel/ und indem es trocknet/ ſo wendet es immer um/ ſonſt wird es ſich an die Schüſſel ſetzen. Hiermit fahret ihr ſo lange fort/ bis daß alles faſt trocken iſt: In ſolcher Zeit laſſet ihr den Zucker hierzu zu einer Conſerven ſieden; Werffet dieſe geriebene Schalen darein/ und rühret alles von allen Seiten durch einander. Wollet ihr auch Citronen- oder Pomerantzen-Safft darzu gieſſen/ wann dieſe Conſerve wohl durch einander gerühret worden/ wird es ihr einen deſto angenehmern Geſchmack geben. Zu einem Pfund Zucker nehmet ihr dieſer geſchabter Schalen ſo groß und viel/ als ein Hand-Ballen iſt/ des Saffts aber ſo viel/ als euch gut düncket; Jedoch/ daß der Zucker nicht allzu wäſſerig davon werde. Gieſſet ſie hernach in papierne Pfannen/ ſchneidet und bildet ſie eben wie die Orangen-Blüth.

Pomerantzen gantz oder bey Vierteln zu condiren:

So ſchabet man zuerſt das Gelbe mit einer kleinen Feilen oder Raſpel davon ab. Wollet ihr ſie hierauf gantz condiren/ ſo macht ihr ein Loch/ da

da der Stengel ſitzet / und ziehet alles Inwendige ſauber heraus / bis die Schale ſo dünne wird / als möglich iſt; Hernach legt ihr ſie nach der Hand / wie ihr ſie ausgeſchälet habt / in laulich Waſſer: Siedet ſie alsdann mit vollem Waſſer auf / daß die Bitterkeit daraus komme / und verwechſelt das Waſſer offtmahls / bis keine Bitterkeit mehr daran iſt. Wann ſolches geſchehen / ſo thut ſie vom Feuer / und werffet ſie in ander laulich Waſſer / ſchmeltzet alsdann den Zucker auf einem mäßigen Feuer / und leget unterdeſſen die Pomerantzen auf ein weiß zuſammen gelegtes leinen Tuch / alſo / daß das Loch unten komme / und alle Feuchtigkeit ſich hiedurch heraus ziehe; Alsdann leget ſie in den Zucker / und laſſet ſie ſo lange ſieden / bis ſie einer Conſerven gleichen. Indem ſie kochen / ſo wendet ſie offt mit einem höltzern Löffel um / hernach ziehet ſie mit einem Schaumlöffel auf / und laſt den Zucker / ſo darinnen iſt / wohl austropfen. Nach dieſem legt ſie in euer Cabinet, daß ſie trocknen; Dieſes kan in einer halben Stunde geſchehen. Habt ihr keine Stube dörfft ihr ſie nur an das Feuer auf kleine Beſem-Reißlein legen / alsdann trocknen ſie ebenmäßig gut. An denen / die ihr wollet in vier Theil zertheilen / ſchabet ihr das Gelbe ab / und zerſchneidet die Schalen in ſo viel Stücke / als ihr wollet / thut das Inwendige gar ſauber davon / daß nichts zerbreche; Ihr möget auch dieſe zerſchnittene viel dünner machen / als die gantz gelaſſene. Man ſchneidet auch von dieſen Schalen kleine Läpplein / die man bey den Frantzoſen *Reſtes* nennet / von Geſtalt / wie man ſie gebrauchet / wenn man ſolche Läpplein durch ein Licht in den Wein ſpritzet / derer Spiritus wie ein Oehl brennet.

Pomerantzen-Schalen einzumachen.

So ſchneide die Pomerantzen-Schalen in vier Theile / mache das weiſſe gantz heraus / lege ſie in friſche Röhren / acht Tage nach einander alle Tage im friſchen Waſſer; Alsdenn koche ſie bis ſie ein wenig weich werden / und lege ſie heraus in ein Sieb / daß ſie trucken werden; Hierauf läutere guten Zucker / und wenn er recht geläutert / ſo lege die Schalen drein / und koche ſie bis ſie recht weich werden; Denn thue ſie heraus in ein Zucker-Glaß / und koche den Zucker bis er dicke wird. Wenn er etwas erkühlet / gieß ihn über die Schalen / laß es 4. Tage ſtehen / gieß den Zucker wieder ab / und koche ihn wieder dicke / laß ihn abkühlen / und gib ihn wieder über die Schalen / wiederhole dieſes ſo offt bis der Zucker dünne wird / ſonſt ſchimmelt es / und verdirbt.

Noch auf eine andere Art.

Schäle ſie / wie erſt geſaget / und lege ſie acht oder zehn Tage in friſch Waſſer / ſo lange bis ſie ſo weich / daß man ſie kan mit einem Finger zerdrücken; Alsdann lege ſie auf ein rein Tuch / daß ſie trocknen: Thue ſie ferner in ein Glaß /

gieß gläuterten Zucker/ vor recht klang gesotten ist/ drüber koch ihn wieder/ so offt er dünne wird/ und verwahres in einen Keller. Einige wollen/ es sey besser/ als wenn sie gekocht werden.

Pomerische Spesie-Arten und Mahlzeiten. Solche synd wegen dieses trockenbaren Landes Ubers auß an Getrayde / Garten- und Baum-Früchten / grosser Vieh-Zucht / und vielen Fisch-reichen Flüssen und Seen/ der Freuden-Fülle so beschaffen/ daß ein nicht allzu delicates Magen seinen Appetit vollkommen darbey stillen kan. Dann ob gleich die Natur dieser an der Ost-See liegenden Provintz keinen Wein/ Oel/ Reis gegeben/ so ersetzet doch das gute Bier denselben reichlich / wie sich dann die Einwohner auch dessen wohl zu bedienen wissen / und daher das Sprich-Wort / einen Pomerischen Trunck thun: Ingleichen die Gewohnheit das Lippenische Recht zu observiren/ (welches will / daß wer die Neige ausgetruncken/ von frischen wieder anfangen soll) noch bey vielen in guten Angedencken ist. Zu dieß wahrenden Wohnbedeget es auch seinen Pomerischen Edelmann / welcher an des Kayserl. Rudolphi Hoff (wohin er als ein Abgesandter von dem Pomerischen Hertzog Bogislao den XIII. gesandt worden/ die Rolle eines unverschämten Bauren/ und kurtz darauf eines galanten Hofmanns so wohl zu spielen wisse / daß Seiner Kayserlichen Majestät und Dero gantzen Hoff ein sonderbahres gnädigstes Gefallen darüber verspühren lassen; Dann als doch gemelter Kayser den Hertzog ersuchet hatte/ ihm einsmahls einen rechten Pomerischen Bauren zuzuschicken / hierzu aber dieser Ostmann sich freywillig in verstellten Bauren-Habit wolte gebrauchen lassen / kam er unverschens in einen alt Fränckischen Jäger-Kleide mit allen den Seinigen Hunden an den Kayserlichen Hoff / und verdrenge gleich ohne einige Complimenten Audienz / præsentirte auch mit Bäurischen Gebärden/ die mitgebrachte Jagd-Hunde/ und führte sich dahin / als sie jetzo seiner probiret werden / mit einen solchen Pomerischen aus vollen Halse hervorgebrachten Jagd-Geschrey auf/ daß der Kayser hertzlich darüber lachen muste/ und hierauf seinen Hoff lingen Bärtel gab/ welcher lustigen und groben Bauren zur Tafel zu nöthigen / und demselben lustig zuzutrincken; Wer dieß sich aber weniger nöthigen als umb so verstellter Baur? Er sang sich ein/ nahm die besten Bissen und Schüsseln/ grieff solche mit seinen schmutzigen Händen/ und verschlurfte sie mit solchen Begierde / als wann er in 3. Tagen nichts gegessen hätte / setzte sich auch wenig daran / das Trinck-Geschirr anders vor dem Maul wegzunehmen und auszuleeren / ja sogar den Auffsetzen seines Magens-sorge Auspuchet in die Lufft zu vergönnen / und endlich/

endlich / als ihm nun weidlich auf die Haut geſoffen wurde/ ſo luſtig beſcheid zu thun / daß die / die ihm ſchwärtzen wolten / ſelbſt gantz bezecht die Thür ſuchen / und dem Pomeriſchen Bauren gewonnen geben muſten; Zumahl/ als ſie nun lange genug mit Gläſern auf ihn chargiret hatten / die er alle redlich beſcheid gethan/er noch erſt über Durſt zu klagen anfing/und eine groſſe Schenck-Kanne voll Weins forderte/ aus welcher er ihnen des Kayſers Geſundheit zutranck/ ſelbige auch in wenig Zügen ausleerte/ welches / als es die übrigen Cavalliers Schanden halber beſcheid thun muſten/ ſie vollends ſo zurichtete / daß ſie endlich alle ſchachmatt den unüberwindlichen Pomeriſchen Bauren das Feld räumen muſten / der zuletzt noch einen zimlichen Schlaff-Trunck forderte / und ſich hierauf zur Ruhe begab; Des andern Tages kleidete er ſich gar zierlich an/ und præſentirte ſich aufs neue zur Audientz / mit ſolcher edlen Art / und höfflichen Complimenten / daß der höfflichſte und geſchickſte Cavallier es nicht beſſer hätte machen können / über welche plötzliche Sitten-Verwandlung der Kayſer ſich nicht allein höchlich verwundert / ſondern auch dieſen adroiten Cavalier hernach noch einige Tage bey ſich behalten/und endlich mit groſſen Gnaden und reichen Præſenten wieder dimittirt hat.

Sonſt möchte man auch von denen Pommern noch ſagen können / daß der alten Teutſchen Gaſt-Freyheit bey ihnen noch unverändert bis hieher behalten worden / indem ein guter Schincken und geräucherter Lachs ſamt einen friſchen u. wohl-ſchmeckenden Trunck Bier / ein gutes Gericht See- oder Fluß-Fiſch bey ihnen nicht gefroren/ ſondern reichlich ihren durchreiſenden Gäſten aufgeſetzet wird; Wie dann auch dieſes Land wegen ſeiner vielen Victualien, nicht allein einiger angräntzenden Länder/ ſondern auch zum Theil des Königreichs Schweden Speis-Kammer mag genennet werden.

Pomeſinen/Apfel de China, Poma Sinenſia, Fr. *Oranges de Portugal*, weil ſie die Portugieſen, nachdem ſie die Pomeſinen-Bäumen aus China nach Portugal gebracht / und daſelbſt glücklich fortgepflantzet / die Früchte davon am allererſten nach Teutſchland und Franckreich gebracht/ daher ſie in dieſen letztern Reich Portugieſiſche Pomerantzen genennet worden; Sie ſind ſüſſer als die andere Pomerantzen / auch viel dünn- und weichſchäliger / und faſt Kugel-rund: Die Schaale iſt über die maſſen hoch Goldfarbig / und ſo dünne/ daß man ſie von dem Fleiſch kaum unterſcheiden kan/ das Marck hat gemeiniglich 9. Fächlein / darinn die Kernen ſtecken / und ihr Safft / welcher ſehr anmuthig / iſt manches Krancken beſte Labſaal.

Ihr Temperament betreffend / ſo

bleibet zwar die Schaale hitzig / und das Marck kalt / iſſet man aber beydes zuſammen / ſo temperiret das eine das andere. Wann auch das Marck in hitzigen Krancheiten ſehr dienlich iſt / ſo muß es doch auch nicht zuviel genoſſen werden / damit nicht ein ſalter und ſchwacher Magen davon Schaden empfinde. Der Tiſch- und Küchen-Gebrauch iſt bey denen Aepfeln de Sina, wie bey denen Pomerantzen gemeldet worden.

Pomuchelen / werden in Preuſſen die Dorſch genannt / welche häuffig in der Oſſa-See gefangen werden.

Porcelan, iſt das bekannte ſaubere / und faſt durchſichtige / bis hieher in Europa noch nicht / auſſer was vor einigen Jahren in Dresden geſchehen / erfundene) Töpfen-Werck / in allerhand Geſchirren und Gefäſſen / ſonderlich Thee- und Caffe-Pöthen und Schälgen / Schüſſeln und Tellern beſtehend / deſſen man ſich in vornehmer Hauſſhaltung zum Confect und truckenen Früchten / auch wol in denen Luſt-Gärten Küchen zum Brunck oder Staat bedienet / wegen ſeiner Gebrechlichkeit aber / ein ſorgfältiges Umgehen erfordert. Nachgekünſtelten Porcelain wird hin und wieder in Holland / ſonderlich in der Stadt Delfft / und auch anjetzo ſehr ſchön in Berlin gemacht; Das rechte Indianiſche aber hat man bis dato noch nicht / auſſer was in beſagten Dresden gebracht / in Teutſchland nachmachen können. Indeſſen iſt dieſe gebrechliche / und meiſtens theils zum Zierath dienliche Waare eine von denenjenigen / vor welche Jährlich mehr als 100000. Rthlr. guten Geldes aus unſern Teutſchland geſchleppet wird.

Portulac. Hiervon ſind dreyerley Arten gebräuchlich. Alle: (1) Portulaca anguſtifolia ſive ſylveſtris, Fr. *la Pourcelaine*, welche die fauerſte. 2. Portulaca latifolia ſeu ſativa, Garten-Portulac, die grüne / welche etwas gelinder / Fr. *du Pourpier*, 3. Portulaca latifolia ſeu ſativa flore luteo C. B. gelbe Garten-Portulac, ſo die gelindeſte / Fr. *Pourpier doré*. Zu der Artzeney wird zwar der Saame als kalt und truckem wider den Durchlauff gebraucht / in der Küche aber nur die Blätter und Stengel / welche ſo wohl von Dioſcoride lib. 2. c. 117. als von Galeno lib. 2. Aliment. c. 46. für kalt und feucht / zum wenigſten in der 2. Grad gehalten werden. Da demnach der Portulac, inſonderheit der wilde / eine kleine Herbe / und alſo eine Zuſammenziehung bey ſich / wird auch abſonderlich wider den Scharbock und wider die Spul-Würme geruhmet / wegen ſeiner kühlenden Krafft aber / in Fiebern und ſchneidenden Waſſer-Krancheiten. In der Küchen bereitet man aus den jungen Blätteren einen Salat. Einige ſieden die Köhl-

Digitized by Google

ſein ab/ſchütten das Waſſer davon/ gieſſen alsdann Baum-Oel und Eſſig daran/ und ſtellen es an ſtatt der Cuppern auf.

Den Portulac einzumachen.

So muß hierzu derjenige genommen werden/ den ihr anpflantzet habet/ dann alſo iſt er beſſo ſchöner. Die beſte Zeit ihn abzubrechen iſt/ wann er beginnet zu blühen/ ſo iſt ihn anders weich und zart haben wolter. Wo ihr aber warter/ bis er aufgeblühet hat/ um eine Saat davon zu bekommen/ da gemeiniglich verkaufft wird/ ſo werdet ihr ihn gar zu hart haben: Ihr laſt ihn in 2. oder 3. Tagen in der Sonnen etwas erſterben/ hernach leget ihr ihn in meine weiſſe erdene Töpfe / ſaltet ihn/ und decket ihn mit Wein-Eßig wie die Cucumeren.

Poſt/ ſo wol reimde als fahrende/ wird zumeilen mehr als zuviel mit Victualien chargiret/ ſonderlich wann das Neue von Jahr/ als Hering/ Austern und dergleichen ankommen. An groſſen Höfen ſeynd eigene Küchen-Poſten angelegt/ welche zwiſchen den Hof und groſſen See- und Handels-Städten immer zwiſchen fahren/ und vor die Herrſchafftliche Küche was zu der Tafel nöthig iſt/ bringen müſſen. Was die wohlthätigen Keyſer/ Claudius, Nero, Vitellius, Heliogabalus, die ihren Gäſten ſo vielerley Arten friſcher See-Fiſche vorgeſetzet/ da doch Rom noch ziemlich weit von der See entlegen war/ vor ſchnelle Küchen-Poſten müſſen gehabt haben / ſeyhen leichter zu ermeſſen als zu beſchreiben.

Poſt/ Ciſtus ledon. foliis Rosmarini ferrugineis, iſt ein gar wilde Kraut/ ſo von hertzgrieſchen Leuten unter das Bier gethan wird/ vide Bier.

Pott/ vide Töpfe.

Pott-Paſtete/ vide Ochſen- oder Rind-Fleiſch.

Pot Pourry, vide Balkauen.

Pourpoint, Paſtete / wie ſie gemacht werde/ vide Balg-Fleiſch.

Promi Condi, vide *Servi Convivales*.

Proteroia, vide *Anaſilla*.

Proviant, wird der Vorrath an Victualien, und alles dasjenige genannt/ was eine Armée oder Commun it at/ oder ein Haus-Geſind eine Zeitlang eſſen/ und lebens-Unterhalt haben ſoll. Abſonderlich wird der Terminus Proviant bey Armeen und in Guarniſonen gebraucht: Daher die General-Proviant-Meiſter / die Proviant-Häuſer / Proviant-Aufſchreiber und Fuhren/ und dergleichen entſtehen. Eigentlich aber wird unter Proviant nur das aufgeſchüttete Korn zum Brod-Backen verſtanden / Wiewohl auch Speck/ Fleiſch/ Erbſen/ Mehl/ Grütz und dergleichen dazu

unter kan begriffen werden. In groſſen und mobilepolicirten Städten hat man groſſe Proviant-Häuſer/ die man auch Magazinen nennet; In ſolche werden die Victualien bey wohlfeiler Zeit eingekaufft/ dem Proviant-Schreiber zu berahten hinzugethan/ um herbach in währender Campagne eine Armée davon unterhalten/ oder es wird auch in theuren Zeiten/ wie ehemahls in Egypten geſchehen/ ein ſolch Proviant-Haus aufgerahm und denen Bürgern daraus verkauffe/ ſo lange bis die theure Zeit vorüber iſt/ und GOtt wieder eine reiche Erndte beſchehret; Auch wird ein ſolch Proviant, wann es lange gelegen/ um ein Billiges (auf des gemeinen Beſten Schaden) offt unter Einkauffs Preiß weggeſchlagen/ und vor das daraus gelöſete Geld/ Neues wieder angeſchaffet/ welches ſich wieder einige Jahre halten könte. Die Proviant-Häuſer erfordern ihre Aufſeher und Bediente/ welche das darinn liegende Korn zu rechter Zeit umſchen/ und daß es nicht verderbe/ Sorge tragen müſſen; So will auch die Situation derſelben wohl bedacht ſeyn/ ob ſolche an einen feuchten oder trucknen Ort liegen/ weil in jenen Fall das Gerähde dumpfig wird/ und ſich leicht anſtecket; Und weil auch an der freyen Lufftfand denen durchſtreichenden feinen geſunden Winden viel gelegen/ als muß man gegen die Oſten Oſt- und Nord-Oſten-Winden die Fenſter zuweilen offen laſſen/ damit die Luffe durchſpielen könne. Vide hiervon ein mehres unter dem Wort Gerähde.

Proviant Inſpectores, Præfecti Annonæ, waren bey denen Römern diejenige/ welche Sorge tragen muſten/ daß es der Stadt Rom bey ihrer Menge von Einwohnern/ niemahls an Brod-Korn mangeln/ ſondern die Zufuhren aus Sicilien und Egypten allzeit richtig fortgehen/ in der Stadt aber die über dem Ein- und Verkauff der Victualien gegebene Geſetze in guter Obſervantz gehalten worden möchten.

In dem heutigen Päbſtlichen Rom geben Ihro Heiligkeit das Amt eines Præfecti dell' Annona einem von Dero Cammer-Clericis, deſſen Jurisdiction ſich über das gantze Patrimonium Petri, bis an die Grentzen des Kirchen-Staats erſtrecket. Er hat 10. Perſonen unter ſich/ ſo ihm in ſeinem Amt an die Hand gehen/ den General-Commiſſarium, ſubſtituirten Commiſſarium, Rechen-Meiſter/ Gerähdes-Hüter/ über den Schiffen zum Korn-Boden des General-Rent-Meiſters/ und einen andern vor ſich ſelbſt/ und zwey welche auf Maaß und Gewicht Acht geben/ und einen/ ſo vors Thor geſchicket wird/ vom Gerähdes-Hüter das Zeichen des in die Stadt gekommenen Gerähdes und Habers abzufodern/ wie auch einen Secretarium. Er hat auch an unterſchiedenen Orten zu

Digitized by Google

zu Einkauffung des Geträydes gewisse Commissarios, und in seinem Gerichte einen Notarium, Rottmeister und Sbirren oder Häschers.

Prunellen/ vide **Pflaumen.**

Prunellen-Tarte zu machen/ vide **Tarten.**

Pumpernickel/ oder eigentlich *Bon pour Nicol*, ist eine Art guten safftigen gesäuerten groben massiven Haus-gebackenen Rocken-Brods/ welches die Westphälinger in ihre Haus-Haltungen in ziemlich grossen Stücken zu backen pflegen/ und weil ein Westphälischer Magen/ und starcker robuster Leib/ darzu gehöret/ sich sonderlich das Arbeits-Volck sehr gesund dabey befindet. Einem zarten Frantzösischen und Italiänischen/ oder des weissen Brods gewohnten Magen aber/ scheinet solches nicht zuträglich zu seyn; Daher/ als es jenen Frantzösischen Edelmann/ dessen Pferd Nicol hiesse/ vorgesetzet wurde/ gab er solches gleich wieder mit diesen Worten weg: Ce pain est bon pour Nicol; Dieses Brod ist gut vor das Pferd Nicol; Daher hernach dem Brod der Nahme gekommen/ daß man es **Pumpernickel** genannt/ welcher heutiges Tages eine solche Reputation erlanget/ daß viel tausend solcher Brodten/ Curiositäts halber/ in frembde Länder/ mehrentheils an die daselbst wohnende und etablirte Westphälinger geschicket werden/ als welche dabey ihrer Landes-Früchte sich erinnern/ und Natale solum, oder das angenehme Angedencken des Vaterlandes sich dabey vorstellen können. Wiewohl nicht zu läugnen/ daß dieses Brod eine überaus nahrhaffte und wohl vorstehende Kost sey/ auch sich zu frischer Mayen-Butter/ einen guten Westphälischen Schincken und Holländischen Käse appetitlich essen lasse.

Purpier, vide *Portulac.*

Pynang, vide *Arecka.*

Pythonos-Come, ist ein sehr weit und grosses Gerichts-Hauß/ in der Stadt Artocreopolis, in Pamphagonia oder dem Schwelg-Sauff- und Schlampampen-Land/ an dessen Eingang über den Thor mit güldenen Buchstaben angeschrieben stehet:

Gaudentum locus est, procul hinc discedite tristes.

An diesen Ort ist lauter Freud/
Es troll sich weg/ wer heget Leid.

Die Gesetze/ welche auf diesen Gerichts-Hause auf einer grossen Tafel angeschrieben öffentlich zu lesen seyn/ seynd/ als folget:

1. Wer allein isset/ der soll in willkührliche Straffe condemniret werden.

2. Wer ein Gericht Essen/ oder einen vollen Becher aus Unbedacht umwirfft/ der soll ein Fäßlein Suppe mit dem kürtzsten Löffel bis auf die Schuhe geleget/ aufrechts ausschlörffen.

3. Nie-

3. Niemand soll allein essen/ damit er nicht durch Freyen- zu Hauß-Essen die Tisch-Gesetze überneret: Die Bürger sollen entweder zu Tische sitzen in den Gassen/ oder bey den Fenstern/ die allenthalben offen stehen.

4. Wer 4. ganzer Stunden nach dem Schlaff fastet/ und seinen eigenem Hauß abbricht/ den soll man zwingen zweymahl zu Abend zu essen.

5. Wann der Mund voll ist/ soll es genug seyn/ so einer mit aufgerichtem Finger anmeretet.

6. Wer ein Crimen læsæ Majestatis begangen/ der soll Hungers sterben: Wer eine geringere Mißhandelung gangen/ der soll einen Jahr verlieren.

7. Welcher sich das Essen so übel fürgerichtet/ daß man es nicht essen kan/ der soll an einen öffentlichen Pfahl angeschlagen werden/ bey welchen soll habe rohe und bald verfaulte Fleisch soll gehänget werden/ bis es ein hungerig- ter Zuffher aus Mitleyden ganz auffisse.

8. Das Rülpen soll nicht allein erlaubet/ sondern einem auch eine Ehre seyn/ und wer am Mannlichsten/ solle sein und scheelen rülpet/ der soll zum Pfalz-Meister im mächtigen Convivio geordnet werden.

9. Wer den Athem an sich hält/ indem er mit dem Gärtel gemessen wird/ der soll eben durch die Thür wer umbsonst gehalten werden/ und soll den ganzen Tag nüchtern zum Kercker verdammet werden/ der also vergittert ist/ daß er die vornehmsten Häupter kan essen sehen/ welches einichen den Hals gekostet.

10. Wie viel einicher gegessen/ das soll der Tisch-Gesell Wochentlich bey den Richter angeben/ damit er/ wann er nicht genugsahm gessen/ die Straffe so er verdienet/ ausstehe.

Die so die geringste Verbrechung gethan/ werden den gangen Tag ins Gefängnüß geworffen/ welchen sie ternplum famis heissen/ u. liegt auffer der Stadt/ wie des Æsculapii bey den Römern/ nicht der Gesundheit halben/ (welches Plutarchus von ihm schreibet) sondern damit nicht die Leuthe verdammter/ die Luft der Küchen schnupfen/ deren Wände mit lebendigen Farben alle Gerichte/ welche den Gefangenen vorgebich einen Appetit machen/ auffs fleißigste angestrichen sind.

O.

Olappe oder Aal-Ruppe/ Mustela vel Gobius fluviatilis, ist aus dem Geschlecht der Aale/ länglich/ dicke/ groß- köpffig/ die Haut dunckel/ mit schwartzen und gelblichten Flecken eingesprenget/ der Bauch aber ist weiß. An Flüssen Fehrn hat sie ein paar lange bey den Kiefen/ und nahe dabey ein paar breite/ fast mitten auff dem Rücken stinget eine andere an/ und noch eine auff dem hohlen Bauch/ welche beyde bis an die Spitze

Digitized by Google

Spitze des Schwantzes lauffen. Am Kinn hangen einige Apophyſes, wie ein Bart / der Aug-Apfel iſt blau / der Circkel herum Gold-Farbe / das Maul weit / und gleichet einem Froſch-Maul: Sie freſſen kleine Fiſche / Schlam und faul Holtz; Ihre Wohnung ſind die Ströme / da man ſie Winters u. Sommers fänget; Man findet ſie auch in den Seen. Ihre Leich-Zeit iſt der December, wiewohl andere auch den April hinzuſetzen.

Aldrovandus lib. 5. c. 7. hält dafür / daß die Strom-Quappen weiſſer und feſter Fleiſch haben / auch wohlgeſchmackter ſind als die See-Quappen. Uber dem ſaget er / daß die Quappen in Nieder-Land / weil die Ströme daſelbſt nicht recht klahr / viel weniger geachtet würden als in Ober-Teutſchland / da es reine und ſchnelle Flüſſe giebet / ſintemahl derſelben Fleiſch ſchön weiß und ſüß / dem Munde angenehm / und führet nicht ſo viel zähen Schleim bey ſich als die Aale. Jedoch muß auch bey Genieſſung der Quappen / wie bey andern glatten Fiſchen / das bekannte ne quid nimis in Acht genommen werden / ſonſt können ſie bey nahe ſo ſchädlich ſeyn / als von den Aalen gedacht worden.

Weil ihre Haut ſehr ſchleimig / ſo iſt nöthig / daß ſie im Zurichten mit ſiedenden Waſſer vorher gebrühet / oder dieſelbe ihnen wol gar abgezogen werde. Darnach kochet man ſie mit Peterſilie / Jngwer oder anderer Zuthat / nachdem man einen Schmack beliebet. Die Fetten dienen auch zum braten / aber das angenehmſte Theil iſt die Leber / um welcher willen allein dieſe Fiſche zuweilen gekauffet werden.

Quecker / vide Palmen-Wein.

Quitten / Mala Cydonia, ſollen den Nahmen von ihrem Vaterlande / d. i. von der auf der Jnſel Creta gelegenen Stadt Canea, welche vor Zeiten Cydon geheiſſen / erlanget haben; Wie ſolches zum Theil aus dem Plinio Lib. XV. c. 11. abzunehmen / zum Theil aus des Quinti Serni Verſe:

Aut quæ poma Cydon Cretæis miſit ab oris.

Es haben auch die Quitten ſothanen Nahmen behalten / bis auf M. Cotonem, welcher ſie a Catone, weil ſie rauch oder mit Wolle bezogen / Cotonea zuerſt genennet hat. Jhrer ſind bey uns 2. Gattungen; Als: Mala Cotonea minora, C. B. Malus Cydonia, Tab. Mala rotunda minora, nonnullis Chryſomela, Dod. Fr. *Coignier ou Pommier de Coing*, kleine Quitten oder Quitten-Apfel. Mala Cotonea majora, C. B. Mala Cotonea oblongiora. Dod. Struthia & Pyra Cotonea, Caſt. Fr. *Coignaſſier ou poirier des Coings*, groſſe Quitten / oder Quitten-Birnen / welche nicht ſo ſteinigt als die kleinen / und deswegen höher geachtet ſind. Wiewohl Dioſcorides lib. I. c. 130. diejenigen

vorzeucht / welche klein / rund und wohl-riechend. Der ein gantz Gemach ſtarck-anfüllender Geruch der Quitten könnte uns auf die Gedancken einer in ihnen ſteckenden Wärme bringen / weil aber derſelbe ſo flüchtig / daß in ihren Safft faſt keine Spur davon nachbleibet / ſo hat R. Dodonæus l. 3. c. 5. nicht ſehr geirret / daß er ſie unter die kalte und trucknende Dinge geſetzet: Ob ſie aber / wie er hinzu thut / den 2. Grad darinn erreichen / ſolches ſtehet dahin. An der zuſammenziehenden Krafft mangelt es ihnen ſonſt nicht / u. werden ſie theils in Schwachheit / theils in Erbrechen des Magens / und in allerley Durchlauff vielfältig genutzet. Dahin gehöret des Eob. Heſſi Vers:

Ventriculum firmant, alvumque auſtera coercent,
Præcipue arboribus quæ legit alta Cydon.

Galenus lib. 11. Aliment. c. 23. ſchreibet: Es iſt in den Quitten aliquid eximii, etwas fürtreffliches oder ſonderbahres / welches man in andern Aepfeln-Früchten nicht findet. Sintemahl auſſer dem / daß ſie ſtärcker zuſammenziehen / ſo haben ſie auch einen Safft der lange dauren kan / da der andern bald verſauret. Mit den rohen Quitten iſt wegen ihrer Herbe gantz nichts anzufangen / ſondern ſie müſſen gekochet ſeyn / ſollen ſie zur Speiſe dienen. Die Bewahrung geſchiehet durchs auftrucknen und durch das condiren / entweder nach der Alten Weiſe in Honig / die ſie alsdann Melimela nenneten / nach des Martialis Vers:

Si tibi Cecropico Saturata Cydonia melle,
Ponentur, dicas hæc Melimela licet.

Oder nach der heutigen Weiſe in Zucker / ſo wol feucht als trucken.

Quitten einzumachen:

Nimm gute Quitten / ſchäle ſie / ſchneide das Steinigte heraus / und ſiede ſie in ausgepreſten Quitten-Safft / daß ſie beginnen weich zu werden / alsdann lege ſie heraus auf eine Siebe / decke ſie mit einen Tuch zu / und laß ſie ſtehen / bis die Brühe fertig. Dieſelbe aber mache auf folgende Weiſe: Nimm den Safft / darinn die Quitten geſotten / thue ſo viel Zucker hinein / als du meyneſt / daß genug ſey / laß es kochen / und wenn es beginnet dicke zu werden / ſo nimm es vom Feuer / und laß es erkalten / indeſſen aber lege die gekochten Quitten in ein Zucker-Glas / Schichtweiſe / und ſtreue zwiſchen jede Schichte etwas von grob-geſchnittenen Nägelein und Zimmet / und wann das Glas voll iſt / ſo gieß die Brühe darüber / und verwahre es in einen nicht allzu feuchten Keller / des dritten oder vierdten Tages ſeyhe die Brühe davon / und überſiede ſie wieder / und dieſes muß ſo offt geſchehen / bis die Brühe nicht mehr wäſſrig: Es muß aber wieder ein Stückgen Zucker mit eingeworffen werden / und allemahl

wie

wieder abkühlen / wenn es soll aufgegossen werden.

Quitten auf eine andere Art einzumachen.

Nimm 2. Pfund guten Zucker / thue ihn in einen Kessel oder Condiror-Becken / gib darzu anderthalb Nössel Rosen-Wasser / laß es kochen / bis der Zucker klahr wird / denn gieß es durch ein Tuch / laß es wieder in ein ander Becken / setze es wieder auf das Feuer / und thue so viel Quitten hinein / daß sie eben von dem Zucker bedecket werden: Die Quitten aber müssen zuvor geschälet und in der Mitte von einander geschnitten seyn / auch alles was hart ist herausgemachet werden: Laß sie sieden / bis sie beginnen weich zu werden / denn thue sie heraus / in eine Irrdene Schüssel / und decke sie zu / daß der Dunst darinnen bleibe / laß den Zucker noch etwas sieden / und ihn hernach abkühlen / die Quitten aber besiecke mit Nägelein und Zimmet / lege sie in ein Zucker-Glas / und gieß die abgekühlte Brühe darüber / verwahre es in dem Krüer / und wenn die Brühe beginnet weiß- oder reich zu werden / so mache es wie erst gesagt. Es ist ein angenehm und gesund Essen.

Quitten noch auf eine andere Art.

Lege die Quitten in eine Siede neben einander / setze es über siedend Wasser / und decke es zu / daß kein Dunst kan heraus schlagen. Auf diese Weise laß die Quitten halb gahr werden / dann schäle sie / und schneide das Harte heraus / lege sie in eine silberne Schüssel / daß sie erkalten / indessen setze eine frische Siede in siedend Wasser / thue darein Zucker und etwas Wasser / laß es kochen / bis es beginnet auszusieden / als wolle es dicke werden / so thue die Quitten hinein / und laß sie gahr kochen: Thue sie wieder heraus / daß sie abkühlen / den Zucker aber laß noch ein wenig kochen / und wenn er auch abgekühlet ist / so gieß es zusammen in ein Zucker-Glas / und verwahre es. Weis es sich wässert / so mache es wie bey der ersten. Etliche nehmen / daß es allemahl in Silber getocht werden / denn man hält dafür / daß es sich besser hält um klahrer wird / wenn es in einer Silber trächter wird. Wenn du es voll haben wilst / so thue etwas von Pfersbeeren-Safft hinein / nehmen es kocht.

Quitten in Honig einzumachen.

Ob dieses zwar nicht so schön / wollen wir es doch nicht verwerffen / denn gleichwie es Reiche und Arme gibet / müssen wir auch selbiger und geringe Speisen haben: Man machet es aber auf folgende Weise: Schäle die Quitten / mache die Kern heraus / und koche sie im Wasser gahr / thue sie wieder heraus in eine Irrdene Schüssel / daß sie erkalten / läuterе guten Jungfrauen Honig / lege die Quitten in ein Glas / und wenn das Honig abgekühlet / so gieß es darüber: Wenn es sich wässert / so mache es wie mit dem Zucker: Du kanst auch wol etwas Gewürtz hinein thun / als Zimmet und Nägelein.

Quitten in Preß-Most einzumachen.

Nimm ein Dutzend ſchöne groſſe wohl-zeitige Birn-Quitten / ſchäle ſie ſauber / und ſchneide jegliche in 4. oder 6. Spalten / thue den Butzen gantz heraus / und laß ſie einen Sud in friſchen Waſſer thun / darnach trockne ſie zwiſchen zweyen Tüchern; Inzwiſchen laß den Moſt in einem Keſſel auf einem Kohl-Feuer ſieden / und wenn ſolcher fleißig abgeſchäumet / daß er keinen Schaum mehr ſetzet / ſo lege die Quitten hinein / und laß ſie ſo lange ſieden / bis es halb eingeſotten iſt; Alsdenn ſchneide eine Quitte / oder ſpalte ſie entzwey / ſo wirſt du ſehen / daß ſie inwendig von dem Moſt gantz roth gebiſſen: Welches noch beſſer geſchiehet / wenn du zuvor unter dem Moſt etwas rothen Wein mengeſt. Wenn es nun faſt mehr als halb eingekochet / ſo ſtecke durch jede Quitte ein wenig Zimmet / thue ſie in einen verglaſurten Hafen / und den Moſt darüber / verbinde es wohl / auch thue eine Untze klein geſtoſſenen Zimmet gleich zu Anfangs in den Moſt.

Quitten-Safft nach der Manier von Orleans zu machen.

So läſt man die Quitten-Schaalen und ihre Kern-Häuſigen in klaren Waſſer aufſieden / und miſcht auch den Gummi oder Schleim / der in den Quitten-Kernen ſitzet (die zuvor im Waſſer gelegen haben) darein: Dieſes laſt ihr durch ein Leinwand lauffen / daß die Kerne davon kommen / ehe ihr ſolchen unter die Schaalen mengen. Wann nun alles wohl geſotten iſt / ſo laſſet es durch ein haaren Siebe gehen / und ſo lange auf dem Feuer / bis es dick wird: Gieſt alsdann weiſſen oder Burgundiſchen Wein daran / dieweil man etliche Weine findet / ſo im kochen ſchwärtzen / als da ſind die Weine von Orleans, Blois, und etliche andere. Habt ihr viel Safft / ſo thut ihr viel Zucker daran: Wie viel es ſeyn müſſe / kan man ſo eben nicht ſagen / denn man ſich nach des Saffes Dicke und Schwäche richten muß / die Erfahrung wird euch hierinnen ſchon lehren. Wann nun dieſes geſchehen / ſo laſſet ihr es auf einem mäßigen Feuer ſieden / ſchäumet es fleißig ab / und rühret es mit einem höltzern Löffel um / daß es ſich nicht an die Pfanne ſetze / und wann ihr ſehet / daß es ſo dick als eine ſtarcke Galret worden / ſo thut's vom Feuer / und laſt es durch ein fein Leinwand in ſteinerne Figuren oder Schachteln lauffen.

Quitten-Latwergen zu machen.

Nimm ſchöne groſſe Quitten / ſchneide ſie ſauber in dünne Blätzlein / bis auf die Steine / darnach nimm andere dergleichen Quitten / ſtich den Butzen heraus / reibs und preſſe aus / gieß den ausgepreſten Safft an die Quitten-Schnitzlein / decke es zu / laß auf Kohlen ſieden / bis die Schnitz wohl weich werden / treibe es alsdann durch / bis die Steine anfangen zu rauſchen. Nim dieſes durchgetriebenen Zeugs drey Pfund / Zucker 2. Pfund / rühre es

mit

mit einem Quitten-Safft an / in der Dicke wie ein Mueß / klopffe den Zucker wohl klein / thue ihn darunter / ſetze es auf Kohlen / daß er geſchwinde anfängt zu ſieden / rühre es um / damit es nicht anbrenne. Nimm einen Teller / thue kleine Tröpfflein von der Latwergen darauf. Wann es erkaltet / ſo hebe die Tröpfflein mit einem Meſſer auf / und ſo ſie nicht mehr kleben / ſo iſt die Latwergen genug geſotten; Alſo thue die Latwergen heraus in Schächteln / ſchüttele es / und ſetze ſie fein gleich / laß einen Tag zwey ſtehen / decke ein Papier darüber / daß ſie nicht ſtaubicht werden.

Eine andere Quitten-Latwergen.

Schäle die Quitten / und ſchneide ſie klein / hernach thue ſie in ein Meßinges Becken oder Pfannen / gieß ausgepreſte Quitten-Brühe daran / und laß ſie ſieden / bis ſie gar weich werden / alsdann zwinge ſie durch ein haarenes Siebelein / und thue ſie wieder in die Pfannen. Zu einem Pfunde durchgetriebener Quitten muß man ein Pfund Zucker haben / denſelben thue auch in die Pfannen / und laß es unter einander ſieden / bis es dick wird / thue ſie alsdann heraus in eine Schächtelein / und ſtelle ſie an einen warmen Ort / doch aber nicht auf den Ofen / und laſſe ſie trucken werden / ſo iſt es recht.

Item: Nimm zwey Pfund Zucker / und läutere ihn / darnach nimm geſchälte und geſchnittene Quitten / laß die in Zucker wohl ſieden / bis ſie weich werden / und rühre ſie wohl mit einem höltzernen Löffel / daß ſie nicht anbrennen. Wann ſie genug geſotten / ſo hebe ſie vom Feuer / geuß Roſen- und Lavendel-Waſſer darein / und laſſe es noch einen Sud thun / bis es ſeine rechte Dicke bekommt / ſo iſt es fertig.

Quitten-Latwergen auf eine andere Manier.

Nimm ſchöne Quitten / ſchäle und ſchneide ſie auf das dünneſte / ſo es müglich iſt / nimm derer 4. Pfund / mit Roſen-Waſſer geläuterten Zucker 3. Pfund / ſeyhe ihn durch / gieſſe den halben Theil an die Quitten / laß es ein wenig verdeckt ſieden / rühre es ab / ſiede den andern halben Theil Zucker gar dicke / und gieſſe ihn über die abgeriebene Quitten / laß mit einander ſieden / bis zur Probe / alsdann faſſe ſie in den Schachteln / und behalts.

Gebrockte Quitten-Latwergen.

Nimm durchgetriebenen Quitten-Teig zwey Pfund / ausgepreſten Safft ein halb Maaß / Zucker anderthalb Pfund / Roſen-Waſſer ein Achtelein / rühre es alles durch einander / nimm alsdann ſchön geſchälte Quitten / ſchneide es würfflicht / rühre ein halb Pfund unter obiges / laß es mit einander ſieden / bis recht wird / gieß es in Schachteln.

Item: Siede Quitten / daß ſie halb gahr ſind / hernach ſchäle ſie / und ſchneide ſie zu dünnen Blätzlein / bis auf die Steine / nimm dieſer Blätzlein und ge-

läuterten Zucker jedes gleich viel / laß über einer glüenden Kohlen allgemach eine Viertel-Stunde ſieden / darein ſchneide die gelbe vom weiſſen wohl geſauberten Schaalen zweyer friſchen Citronen / fein länglicht / auch thue von zweyen Citronen den Safft darzu / laß wiederum eine Viertel-Stunde ſieden / und hebe es anſtatt des rührens mit einem Löffel allgemach von dem Boden auf / damit es nicht anbrenne / und die Blätzlein im Rühren nicht zerrühret werden / dann gieß ſie in Schachtelein / ſtreichs nicht / ſondern ſchüttels / damit der Glantz nicht vergehe.

Quitten-Latwergen von Citronaten.

Die Citronaten ſollen zuerſt auf einem Reib-Eiſen ſanfftiglich gerieben / und allein die äuſſerſte gelbe Schaale auf das dünneſte abgeſtoſſen werden. Der Citronaten ſoll man ein halb Pf. in ein Tuch binden / und ein- oder zweymahl in ein ſiedendes Waſſer tuncken / eine Weile darinnen halten / bis die Bitterkeit darvon gehe / und ſie weich ſeynd / darnach ſoll man drey Pfund ſchönen klahren ausgepreſten Quitten-Safft / und ſechs Pfund Zucker nehmen / und dieſe drey Stücke unter einander miſchen und ſieden laſſen / bis es genug iſt zu einer Latwergen: Etliche pflegen auch ein wenig Biſem darunter zu thun.

Quitten-Wein zu machen.

So nimm von geriebenen Quitten den ausgepreſten Safft / vermiſche ihn mit feinen Zucker / und laſſe ihn ein wenig ſieden / und hierauf 2. oder 3. Tage ſtehen / ſeyhe denſelben alsdenn durch / und thue ihn in ein Glas / und oben auf zween guter Finger hoch ein friſches Baum-Oehl / und ſetze das Glas im Keller / ſo bleibet es Jahr und Tag gut; Mit dieſen Safft kan mit einen kleinen Gläßlein voll / eine zimliche Flaſche Wein angemachet werden.

R.

Raben / Corvi, Fr. *des Corbeaux*, ſeynd Raub-Vögel / die nicht zu eſſen dienen / in Anſehung / daß ſie von Aaß und todten Menſchen ihre Nahrung ſuchen. In der Artzeney möchten ſie noch einiger maſſen zu gebrauchen ſeyn; Sintemahl ein junger Rabe zu Pulver verbrandt / und in Aqu. fl. Til. cum Eſſ. Caſtor. mixta ad Zj. des Morgens und Abends eingegeben / ein ſtattlich ſpecificum antepilepticum giebet. Zuweilen müſſen auch entweder zum Poſſen / oder aus Betrug und Noth / die Raben herhalten / daß man ſie / wie auch die Krähen / und Dolen / an ſtatt eines andern Vögel-wercks gebraten oder geſotten / vornehmlich aber mit einer ſaur-ſüſſen dicken Pfeffer-Brühe / damit der Betrug deſto weniger erkannt werde / zu Tiſche bringet.

Wie aber die Raben von civiliſirten Nationen nicht gegeſſen werden / alſo bitten ſie ſich hingegen / entweder darzu angewöhnet / oder auch ungebe-

ten / offt zu Gaſt. Von jenen haben wir ein Exempel an dem / was bey der Calecutiſchen Könige ihrem Tafel-Halten geſagt worden ; Von dieſen aber / indem ſie vom Raub leben / alſo daß ſie auch öffters unvermerckt kleine ſilberne Sachen in ihrem Schnabel aus denen Gemächern wegtragen / und darüber manchen ehrlichen Dienſt-Boten in übeln Verdacht bringen ; Daher das Sprichwort entſtanden : Er ſtiehlet / wie ein Rabe. In der Signification des Wegnehmens / wird / wiewohl in guter Bedeutung / noch heutiges Tages in der Stadt Lübeck der Häſcher ihr Anführer und Vorgeſetzter / welcher auch zugleich / der Policey-Ordnung gemäß / Acht haben muß / daß keine ſtinckende Fiſche / noch andere ungeſunde Eß-Waaren / zu Marckte gebracht werden / der **Marckt-Rabe** genannt / weil er denen / die dergleichen verbohtene Waaren einführen / ſolche wegnimmt / oder ihnen doch ſolche nicht verkauffen läſt.

Radieß / Raphanus minor oblongus, Raphanus minor purpureus, Radicula ſativa minor, heiſſet auch **Monaht-Radieß** / weil ihn die Gärtner den Frühling und Sommer durch alle Monaht von neuen ſäen / damit man allezeit junge Radieſe zu Tiſch bringen könne / wann die alten nicht mehr taugen.

Sothane junge Radieſe / ob ſie zwar zu dem Geſchlecht des Rettigs gehören / ſtehen dennoch nicht mit ihm in gleichem Grad des Temperaments, ſondern gleichwie ſie gelinder am Geſchmack / alſo überſchreiten ſie kaum den 2. Grad der Hitze / und den 1. Grad der Truckene.

Ihren andern Qualitäten nach ſind ſie weniger ſchädlich / als der Rettig / werden dannenhero auf vornehmen Tafeln öffters geſtellet / und nach alter Gewohnheit zum Beſchluß der Mahlzeit mit Saltz gegeſſen / oder auch in kleine Scheiben geſchnitten / mit Oel und Eßig übergoſſen / und zum gekochten Rind-Fleiſch verſpeiſet.

Ragoûts, werden von allerhand eingeſchnittenen gebratenen Fleiſch mit wohl-ſchmeckenden Ingredientien gemacht ; Als z. E. Nehmet klein geſchnittene gebratene Rep-Hüner / thut ſie in einen Topf / mit etwas Butter und Champignons, 3. oder 4. Sardellen / ein Glaß Wein / und etwas Cappern / wie auch ein wenig Brod / und laſt es zuſammen kochen.

Item : Nehmet 2. oder 3. Paar junge Tauben / mit grünen Erbſen / und Krebſe / ſo viel ihr wollt / ein wenig gerieben Brod und Muſcaten-Blumen in Fleiſch-Brühe eingethan / und geſchwinde zuſammen kurtz abgekocht.

Rape / ein arger Raub-Fiſch / daher er auch à Rapacitate *Rapax*, Capito fluviatilis, genannt wird. Iſt ein ſtarcker fleiſchiger Fiſch / der bisweilen Ellen lang / und ziemlich breit iſt ; In ſeinem

ſeinem Munde hat er auf jeder Seiten ſieben lange Zähne / über den Leib iſt er weiß oder Silber-Farb / auf den Rücken dunckel-blau. Seine Leich-Zeit iſt im April und May ; Sein Fleiſch iſt voller Gräten / auch etwas grob / dabey aber weiß / fett / und gut von Geſchmack / bevoraus wann er im Kochen nicht mit warmen / ſondern im kalten Waſſer / damit er mit demſelbigen zugleich erwärme / aufgeſetzet wird ; Da er dann zuſammen bleibt / ſonſt aber / wann man ihn in ſiedend Waſſer wirfft / in Stücken zerfällt / und ſodann giebt er der Jäſe an Zärtlichkeit wenig nach. Er dienet nicht allein zum Sieden / ſondern auch zum Braten ; Der geräucherte iſt hart / und eine nicht gar zu geſunde Koſt.

Rapuntzel / Rapunculi, Fr. *Raiponces*, ſeynd im Vor-Jahr gut zum Salat. Man thut ſie auch / wann man ſie abgeſchabet hat / mit Blättern und Wurtzeln in den Topf / und kochet ſie mit Erbſen- oder Bohnen-Brüh.

Von den **Rüben-Rapuntzeln** wird unter dem Wort **Rüben-Rapuntzel** Meldung geſchehen. Der **Winter-Rapuntzel** / Valeriana Campeſtris inodora, olus album, Lactuca agnina, Phü minimum alterum, Fr. *Salade Champeſtre* ; Dieſe wachſen wild / und heiſſen daher **Feld-Rapuntzel** oder **Feld-Kröppen**. Man bauet ſie aber auch in Gärten / da ſie etwas beſſer wachſen / und alsdann werden ſie **Winter-** oder **Garten-Rapuntzel** genennet. Man brauchet von ihnen nur die unterſten jungen Blätter / und zwar mehrentheils im Winter / da an andern Gewächſen Mangel iſt.

Ihr Temperament gleichet der Lactucke / wiewohl dieſe dabey einige Krafft haben / den Urin zu befördern ; So iſt auch ihr Küchen-Gebrauch gleich andern kühlenden Salat-Kräutern.

Ratons, ſolche zu machen / rollet man ein Stück vom Blätter-Teig in die Runde / und thut überall von dem Käſe-Fülſel darauf / läſts hernach in den Ofen gahr backen.

Rauch / Fumus, Fr. *de la Fumée*, iſt dem Feuer am nächſten / und denen Köchen / die täglich in der Küche ſchwitzen müſſen / am bekandteſten / auch offt (nachdem der Wind ſolchen aus dem Schorſtein in die Küche treibet) am verdrießlichſten. Sonderlich aber muß jener gute Mann einen ſehr ſcharf beiſſenden Küchen-Rauch empfunden haben / der / als er einen guten Freund mit ſich nach Hauſe zur Mahlzeit / ohne ſeiner Frauen Permiſſion, genöthiget / von derſelben / als er aus der Stuben durch das Küchen-Fenſter den Kopf geſtecket / und anzurichten befehlen wollen / ein Paar ſo derber und dichter Maulſchellen empfangen / daß ihm die Augen darvon übergangen / welches er aber gegen ſeinen in der Stuben auf

und

und ab ſtoßirenden Gaſt dergeſtalt vermindert / daß er die Urſach ſeiner thränenden Augen / auf den in der Küche heftig graſſirenden Rauch geſchoben / von welchem ihme / ſo bald er nur hinein geſehen / die Augen übergegangen waren. Von wenigen Verdienſt und Arbeit / die nicht groſſen lohn gibet / ſagt man auch ſonſt im Sprichwort: Es wolle der Schorſtein nicht davon rauchen. Die Italiäner pflegen zu ſagen: Molto fumo & poca roſtito; Viel Rauch und wenig Gebratens. Viel Geſchrey und wenig Wolle / wird geſagt von einer Sache / die mehr Anſehen hat / als ſie Nutzen bringet. Was der Rauch zur Conſervation der Fiſche und des Fleiſches beytrage / iſt aus dem folgenden Wort Räuchern zu erſehen. Durch den Rauch wird auch in etlichen Küchen / vermittelſt einer oben in den Camin oder Schorſtein angebrachten Machine, der Bratſpieß erdenklicher Weiſe mit dem Braten umgekehret / eben als wann ſolcher durch einen künſtlichen Braten-Wender / oder durch Menſchen-Hände umgedrehet würde. Rauch iſt vielfältig auch der Köche ihr Scandalum und Aergerniß / wann ſolcher in die Speiſen ſchlägt / und dieſelbe ſengerich und räucherich machet.

Räuchern / fumare. Fr. *fumer*, heißt eine rohe Speiſe / zu deren längern Conſervation / im Rauch hangen / und zwar nachdem ſie vorher wohl mit Salz verſehen worden. Alſo wird vielerhand Fiſchwerck / als Lachs / Hering / Hecht / Aal und dergleichen / ſonderlich aber Fleiſch / und unter dem Geflügel die Gänſe / im Rauch gehangen / und damit die Speiß-Kammer / item die Schiffe / zu weiten Seereiſen / proviantiret.

Von der Art des Fiſch-Räuchens erſt zu reden / ſo werden die Lächſe / Hering / Hechte und Aale / ſo bald ſie aus dem Waſſer gekommen / abgeſchlachtet / in Salz geleget / und nachdem ſie ſo lange darinn gelegen / daß die Augen erſtorben / und nunmehro das Salz durchgegangen / alsdann im Rauch / entweder im Schorſtein / aufgehangen / oder auch in beſonders / dazu verfertigten Hütten geräuchert; Wie dann / vorderlich in Seeſtädten / die Bücklinge aus denen friſch-gefangenen Heringen der geſtalt verfertiget werden / daß man groſſe Tannen nimmt / in welche die auf hölzerne Spieſſe gezogene Heringe einhänget / die Tonne wohl zudecket / und unten einen Rauch von allerhand Sträuchern / ſonderlich aber von denen / was nach dem Deiche Dauen zuſammen geſetzet wird / machet / welches dann in wenig Stunden Zeit eine ſolche Tonne voll Heringe zu Bücklingen räuchert / die hernach in Tonnen oder Stroh gepacket / und weit und breit verführet werden.

Das Fleiſch / es ſey gleich Ochſen- Schwein- Hammel- oder ander Fleiſch / wird /

wird / nachdem es erſtlich ein Tag 10. oder 12. in Saltz gelegen / an einen Bind-Faden im Schorſtein aufgehangen / zuvor aber von einigen mit Papier umwunden / oder in einen leinen Beutel geſtecket / damit der Ruß ſolches nicht ſo ſtarck angreiffen / ſchwärtzen / und zernagen möge / welches / wann es hernach ſolcher geſtalt zu Tiſche gebracht / ohne dem weggeſchnitten / und vernutzet / folglich dadurch der Misbrauch / der mit dem lieben geräucherten Fleiſch vorgehet / zur Genüge an den Tag geleget wird.

Eine andere Invention, das Fleiſch nicht allzu ſchwartz / oder allzu jählings zu räuchern / ſondern ſolches nach und nach von dem Rauch durchbeiſſen zu laſſen / iſt auch dieſe / daß man neben dem groſſen Schorſtein Rauch-Kämmerleins machet / in welche durch ein in den Schorſtein gemachtes Loch (welches man nach Belieben auf- und zuſchlieſſen kan) der Rauch in beſagte Rauch-Kammer eindringet / und das darinn aufgehangene Fleiſch ſucceſſivè trucken räuchert.

Es kommt aber der beſte Rauch von Elßen- Eichen- Buchen- und Bircken-Holtz. Ein Feuer mit Wacholder-Stauden / und andern Geſträuch vermiſchet / giebet auch einen guten Rauch.

So bald das zu räuchern aufgehangene Fleiſch der geſtalt durch den gefaſten Rauch ertrocknet / daß man daſſelbe nunmehro in dem Stande zu ſeyn erachtet / daß es ſich conſerviren könne / ſo wird es in der verſchloſſenen Rauch-Kammer / in welche fernerhin kein Rauch eindringen kan / gehalten / oder auch in einer truckenen Speiſe-Kammer aufbewahret. Je weniger das geräucherte Fleiſch im Rauch gehangen / wann mans nur gleich darauf verſpeiſet / je beſſer wird es ſeyn / und je mehr Subſtantz wird es noch bey ſich haben / als wann ihm ſolche von dem Rauche erſt völlig ausgeſogen / und verzehret worden.

Kalb-Fleiſch hat nicht ſo viel Rauch nöhtig / als Rind- und Schweinen-Fleiſch. In denen See- und Nieder-Sächſiſchen Städten wird das geräucherte Gänſe-Fleiſch / mit grünen Kohl gekocht / vor eine Delicateſſe gehalten.

Was insgemein von allem geräucherten Fleiſch zu halten ſey / ſolches iſt unter dem Wort **Fleiſch** zu erſehen. Vor zarte Mägen tauget es als eine ordinaire Speiſe nicht; Grobe Handwercks- und See-fahrende Leute / die es wieder ausarbeiten können / item Dreſchers und Tagelöhner mögen ihren Conto dabey finden. In Dännemarck / Norwegen und Schweden / auch in andern an die Oſt-See grentzenden Mitternächtigen Ländern / machet ein guter Schincken / und ein groſſes Stück geräuchertes Ochſen-Fleiſch / eine geräucherte Gans / gute maſſive Met- oder **Knack-Wurſt** / das ſolideſte Eſſen und Ingrediens; Ihres ſo genannten **Gammel-Mats** / oder derjenigen Schüſſel / die mit allerhand

Fleiſch

Fleiſch angefüller / die gantze Woche durch auf die Tafel kommt / und ſonderlich den fernden Durchreiſenden vorgeſetzet wird / nicht einmahl zu gedencken. Ein Italiäniſcher Magen aber will etwas Weichlichers haben; Dahero als jener in Italien am Fieber rodrant / darmeder liegenden Weſtphälingern durch Genieſſung eines Schlucks voben Schinckens wieder davon befreyet wurde / der Italiäniſche Medicus aber / den er gebrauchte / ein gleiches Recept, einem an gleicher Kranckheit darmeder liegenden Italiäner verſchrieb / dieſer aber davon ſtarb / machte der Medicus in ſeinem Journal folgende Notata dabey: Daß Speck und Schincken zwar gut und geſund vor einen Weſtphälſchen / roh ich und ſchädlich aber vor einen Italiäniſchen Magen wären.

Rauch-Fänge / Feuer-Mauren / Camine, Schornſteine / Schlöte / unde Camin-Schornſtein- und Schlot-Fegers / Feuer-Mauer- und Rauch-Fang-Kehrer / Camini ſcoparii, Fr. *Ramoneur des Cheminées*, ſollen ſonderlich in groſſen Städten weit und wohl aufgemauret ſeyn / auch offt geſehen oder gekehret werden / damit das groſſauer dem Heerd brennende Feuer keinen Schaden thun könne.

Rauh-Beer / Groſſularia acinis hirtutis, worvon alſo genannt

weil ihre Frucht gantz rauh / und gleichſam mit Wolle beſetzet iſt / da doch andere Arten Stachel-Beeren glatt ſeyn / und keine rauhe Früchte tragen. Sie werden ihres gelinden Geſchmacks halber faſt mehr als die andern Stachel-Beeren achtiniret. Ihre Farbe iſt Purpur-braun / oder auch blaulichtwarz. In Teutſchland haben ſie mit denen Stachel-Beeren einerley Temperament und Nutzen.

Rauſch / Crapula, Fr. *la Crapule*, *l'Yvrogne*, heiſſet eine Verwirrung der von dem überflüſſig zu ſich genommenen Getränck / und Copf gefliegenen Schwefeligen Dünſte / durch welche die Vollkauffere / wann der Rauſch vorbey iſt / ihrer Vernunfft ſo gar beraubet werden / daß ſie nicht wiſſen / ob ſie Männlich oder Weiblichen Geſchlechts / Bübleln oder Mägdlein ſeyn / wie man im Sprich-wort zu ſagen pfleget. Sie verlichren dabey die Schärffe und den Gebrauch des Geſichts / ſehen alles doppelt / Nubem pro Junone, Cervam pro Minerva, an. Ihre Füſſe ſeynd manchmahl / die Schencker wollen den vollen Mann nicht mehr tragen / und der Kopff iſt alsdann ſo ſchwer / daß er / wie alle Gravia, immer nach dem Centro ſich zuneiget / bis endlich die gantze mit Wein angefüllte Compages Corporis zur Erden / wie ein Vieh / darnieder ſtürtzet / und offt ſo übel zu ligen kommt / daß ſich der alſo beſoffene Menſch lange

Zeit eines ſolchen Exceſſes zu erinnern hat/ wie an dem Exempel des Loths zu erſehen.

Ein mittelmäßiger Rauſch bedeutet/ daß der Beſoffene noch einiger maſſen den Gebrauch ſeiner Vernunfft übrig behält/ und ob er gleich/ ſeine Zunge etwas ſchwerer/ als ordinaire zu ſeyn/ bey ſich empfindet/ doch von ſolcher in ſo weit noch Meiſter iſt/ daß er ihr nicht mehres zu reden Gewalt ertheilet/ als er hernach bey nüchtern Muth ſich getrauet zu verantworten.

Einen Anſatz zum Rauſch möchte derjenige haben/ der zu tieff etwas in das poculum hilaritatis eingeſehen/ dabey aber noch volle Contenance im Reden/ Gehen/ Raiſoniren und Diſcurriren behält/ und bloß durch übergewöhnliches rothes Geſicht/ geläuffiger Zunge/ und luſtigem Humeur, ſeinen Anſatz zum Rauſch verräth/ und denen Scharffſichtigen/ die nüchtern ſeyn/ zu erkennen giebet.

Auf die Frage: **Ob der Eckel eines Wein-Rauſches/ mit noch einen Wein-Rauſch zu vertreiben?** antworten wir: Daß nüchternen/ und die Völlerey meydenden Leuten/ man keine Remedia Crapulæ vorſchreiben darf. Im Fall aber doch ein ſonſt Mäßiger/ aber durch die Geſellſchafft Verführter/ ſo viel an Wein zu ſich genommen/ daß er des folgenden Morgens an der Sauff-Kranckheit ſich übel auf befindet/ ſo fraget es ſich: Ob er Hunds-Haare (wie man im Sprichwort ſagt) drauf legen; Das iſt: Die Wein-Zeche noch einmahl anfangen/ und dadurch ſeiner Beſchwerde ſich abhelffen ſolle. Nach dem Gutachten der Herren Profeſſorum zu Salerno heiſſet es:

Si nocturna tibi noceat potatio vini,
Hoc matutina rebibas & erit medicina.

Aber dieſe Regel iſt nicht die beſte/ oder ſie findet zum wenigſten nicht allemahl Statt; Sintemahl der Wein-Rauſch verurſachet des Morgens/ entweder eine groſſe Hitze durch den gantzen Leib/ oder einen Durſt/ oder einen Eckel des Magens. Im Fall das Erſte erfolget/ ſo wäre es eine Thorheit/ das Wein Trincken wiederholen/ und Feuer zu Feuer ſchütten wollen; Hat ſich aber alsdann ein Durſt eingefunden/ ſo wird ſelbiger bequemer durch gering Bier/ als durch Wein geſtillet. Iſt ein Eckel/ als ein Vorbote des Brechens vorhanden/ ſo entledige man den Magen von ſothanem Uberfluß/ und ſchlaffe oder ruhe darauf ſo lange/ bis man fühlet/ daß der Magen beſänfftiget/ und der Rauſch verſchwunden ſey. Wäre aber der Eckel nur geringe/ ſo hat man des Brechens ſo eben nicht nöthig/ ſondern kan denſelben wohl durch ein wenig geſunde Speiſe/ und durch ein Glas Wein/ nicht aber nach dem Gebrauch einiger Sauff-Brüder/ durch Brandwein verbeſſern; Daſſelbe Glas müſte dennoch

dennoch mehr nicht / als 20. Loth / das iſt / ein gut halb Nöſſel halten / wenn man dasjenige dahin ziehen wolte / was Hippocrates lib. 2. Epidem. in fin. ſchreibet: In Capitis dolore ex Crapula, Meri Cotyla potui danda.

Raute / Ruta, Fr. *de la Rue*, iſt erſtlich die zahme / als die **Wein-Raute** / Ruta hortenſis domeſtica, und dann die **wilde Berg-Raute** / Ruta montana ſylveſtris; Jene wächſt in Gärten / die Berg-Raute aber auf Stein-Felſen und Mauren. Das Kraut und Saame der Wein-Raute treibet Harn / Monaht-Zeit und Gebuhrt. Sie dienen dem Haupte / den Nerven und Augen / widerſtehen dem Gifft und Scharbock / und iſt gut vor den Schlag / Schlaffſucht / hinfallende Seuche / trieffende und blöde Augen; Daher der folgende Vers recht ſaget:

Nobilis eſt Ruta, quia Lumina reddit acuta,
Auxilio Rutæ Vir Lippe videbis acute.

Ferner dienet auch die Raute wider Gifft und Peſt / giftige Kranckheiten / tollen Hundes-Biß / ſchwachen Magen / und Aufſtoſſen deſſelben; Von Zwiebeln oder Knoblauch vor giftigen Schwämmen / Bauch-Grimmen / Unkeuſchheit und Geilheit / Veneriſche Träume / Saamen-Fluß / Melancholey, Waſſerſucht und Seiten-Stechen. Sie ſchadet aber innerlich gebraucht / den Schwangern / und macht unfruchtbar. Der Rauten-Balſam und Eßig dienen vor die böſe Lufft / Peſt / Ohnmacht und Schlag. Die Eſſentz iſt gut vor das Fieber. Das Saltz dienet vor das Seiten-Stechen / Engbrüſtigkeit / ſchwere Gebuhrt und Fieber. Das Kraut der Berg-Raute iſt auch gut in der fallenden Sucht. Des Morgens etwas klein-geſchnittene Wein-Raute auf einem Butter-Brod gegeſſen / iſt ein ſtattlich Præſervativ gegen die böſe Lufft. Einige legen auch Raute und Pimpenelle in ihren Trinck-Wein / und befinden ſich ſehr wohl darnach.

Reb-Huhn oder Feld-Huhn / Perdix, Fr. *une Perdrix*, hält ſich gern auf den Wein-Bergen auf; Daher es auch von denen Reben **Reb-Huhn** heiſſet. Sie ſind gantz ſprenckelicht / ſonderlich hat der Rücken etwas braun-ſchwartzes / dunckel-gelbes und gelb-rothes eins ums ander geſetzet. Im Frühling freſſen ſie die jungen Knöpflein von den Haſeln und Bircken / imgleichen Gras und grüne Saat; Des Sommers aber leben ſie vom Getrände / wie auch von Ameiß-Eyern. Sie fliegen niedrig / und machen alſo ihr Neſt nicht auf die Bäume / ſondern in dichten und dornichten Sträuchen. Ihr Fleiſch giebet viel Nahrung / wenig Unraht / und rein Geblüht; Bevorab ſind die jungen von 6. oder 8. Wochen ſehr delicat.

haben ein warm und feucht Temperament, und paſſiren deswegen vor ein Königlich Gericht. Die alten haben derber Fleiſch / und lencken ſich etwas weniges zur Kälte und Truckne / können aber durch das Mortificiren ein paar Tage lang im Winter mürbe gemachet werden. Einige meynen auch / daß die von Falcken geſtoſſene zärter / als die im Netz gefangene wären. Die Spanier halten nichts von gekochten Reb-Hünern / ſondern wollen / daß ſolche alle ſollen gebraten werden.

Man darf eben an denen Reb-Hünern das Fleiſch nicht lange erſterben laſſen / ſondern man kan dieſelbe gantz friſch in gute Suppen thun / wie auch in Kohl und Mandel-Milch. Zu mercken iſt / wann die Reb-Hüner groſſes Korn eſſen / daß ſie alsdann am wenigſten zu achten. Ein junges Reb-Huhn kennet man am ſchwartzen Schnabel / und braunen Schenckeln; Derowegen ihnen die Gahr-Köche den Schnabel und die Schenckel brennen / daß man ſie nicht unterſcheiden möge. Die Hahnen ſind die beſten und ſchmackſamſten / wenn ſie jung ſind / und ſich noch nicht gepaaret haben. Die Grauen haben einen rechten Ring um die Augen / und einen halben Circkel rother Federn vor der Bruſt. Die Rothen haben einen Sporn an dem Fuſſe. Man kan es alſobald ſehen / ob das Reb-Huhn friſch getödtet / oder alt ſey / wann man ihnen die Augen aufbricht / ſind ſie groß und klahr / gleichſam noch lebende / ſo iſts ein Anzeigen / daß es noch friſch ſey; Dann je länger es liegt / je welcker das Auge wird / und gehet es endlich gantz aus. Wenn man ſie lange Zeit bewahren will / ſo legt man ſie in einen Hauffen Weitzen / oder in einen kühlen Keller / und rühret ſie nicht eher an / bis man ſie eſſen will. Man nimmt ihnen auch gern das gröſte Gedärm aus / weil ſie hievon am erſten verderben.

Iſt es alt / und ſchon etwas riechend / ſo kan man es doch gleichwohl eſſen / wenn es nur nicht muchlich ſchmecket / welches dann daher kommt / wenn man es gantz warm eingewickelt / oder da es gefrohren geweſen / wieder aufgeweichet / oder ſonſt an einen feuchten Ort gelegt hat.

Will man es braten / ſo macht man es eben damit / wie mit den Capaunen / nur daß man ihnen die Flügel / wie den jungen Gänſen abſchneidet / und den Kopf hängen / auch den Hals über die Hälffte ungepflücket läſt. Die junge Reb-Hüner / welche ſo groß als eine Wachtel ſind / kan man in breit geſchnittenen Speck winden / und über jedes ein Wein-Blat ſtecken / hernach an einen kleinen höltzern Spieß / wie die Topf-Küchlein heffren.

Eine Capilotade machet man / wenn man ein gebraten Reb-Huhn in zehen oder zwölf Stücklein zerſchneidet / ſolche in einer Schüſſel über das Feuer ſetzet / und ein wenig Waſſer / Wein / Wein-Eßig / Weinbeer-Safft / Pomerantzen-Schalen / Saltz / Nä-

Nägelcken und Gewürtz daran thut/ hernach es wohl ſieden läſt / und wann es bald gahr iſt/ein wenig geriebene unverbrandte Brod-Rinde mit einer kurtzen Brüh daran machet. Wenn man die Reb-Hüner ertödtet/ läſt man ſie nicht bluten/ ſondern man drückt ihnen den Kopf ein / oder zerbricht ihnen den Rücken. Man kan ſie auch in Paſteten ſetzen/und kalt eſſen/ gleichwie die Enten.

Reckling oder Raff/ Lat. **Rachis**, iſt ein geſaltzener und hernach aufgetruckneter Fiſch / der häuffig aus Norwegen kommt / und ob es eine Art eines Lachs oder Störs ſey/ noch nicht genug bekannt iſt. Er will einen guten Magen haben / wird meiſtens klein geſchnitten / ſeines ſaltzigen Geſchmacks wegen / zum Trunck aufgeſetzt.

Refectorium, heiſt in denen Klöſtern und Communitäten das Zimmer oder der Eß-Saal/in welchem die Mönche und Schüler ihre Mahlzeiten einzunehmen pflegen.

Regen/Pluvia, Fr. *de la Pluye*, wird von GOtt gegeben/ das Erdreich zu erquicken / und deſſen wachsthümliche Krafft (durch welche Kraut und Gras / von welchen die Menſchen und Thiere ihre Nahrung haben müſſen/ hervorkommt) zubefordern; Wo ſolcher lange ausbleibet / da iſt nichts anders als eine gewiſſe Theurung und Hungers-Noth zu beſorgen / wie ſolches ausführlich im 1. Buch der Könige am 17. Capitel zu leſen iſt / daß man alſo dem allmächtigen GOtt vor die edle Gabe eines fruchtbahren Regens hertzlich zu dancken / und demſelben inbrünſtig anzuruffen hat/ daß er unſerm Lande Früh- und Spat-Regen zu rechter Zeit verleihen wolle.

Bisweilen träget es ſich auch zu/ daß aus ſonderbahrer Göttlicher Vorſorge Wunder-Regen fallen / und allerhand denen Menſchen dienliche Nahrungs-Mittel mit bringen; Alſo fiel / nach Plinii Zeugniß / einsmahls in und um Rom herum ein groſſer Fleiſch-Regen / daß auch ſolches von denen Vögeln nicht alles könnte verzehret werden/ ſondern viel beliegen geblieben und verfaulen muſte.

Anno 1548. hatte man in Kärnten/ wie Thuanus lib. 5. ſchreibet / bey 2. Stunden lang / einen ſtarcken Korn-Regen / da es ſo viel gutes und natürliches Korn geregnet / daß die Leute daſelbſt gut Brodt daraus backen kunten; Dergleichen auch Anno 1550. in eben dieſem Lande gefallen.

An. 1580. wurde die Chur-Marck Brandenburg in groſſer Hungers-Noth durch einen ſolchen Korn-Regen höchlich erfreuet / welches Korn auch ſo gut befunden worden / daß / da man hernach auf das künfftige Jahr Aecker mit beſäet / ſolche das ſchönſte Korn wieder getragen. Verwunderlich aber war / daß / da dieſes vom Himmel gefallene Korn / welches dem Anſehen nach/

nach / dem getrucknetem Malz gleichet / und blau- rothe und gelbe Streichlein hatte / ein sehr schmackhafftiges Brodt gab / die Hühner / Gänse und andere Gevögel doch nicht davon essen wolten.

Anno 1589. regnete es in Franckreich nicht allein Korn / sondern auch Fische; und Anno 1586. fielen in Croatien auf einmahl so viel Gänse / gleich als wann es hagelte / auf die Erde / daß mancher Landmann deren etliche 100. hat todt geschlagen / und lange Zeit seine Haußhaltung damit providiren können.

Rehe / Caprea, F. *un Chevreuil*, ist schmäcker vom Leibe als der Hirsch / ist ohne Gehörner; sie gesellen sich zu ihren Bock / nicht eben im Herbst / sondern das gantze Jahr / und gebähren mit angehenden Sommer / müssen sich hüten auf wieder / daß sie gegen dem Winter an setzen seyn / ihr Fleisch ist lieblich von Schmack / leichts dauslichund das zarteste unter allen. Die Zubereitung ist von anderen Wildpret nicht unterschieden / sondern der Sommer müssen entweder gantz oder nur auf einer Seite / vor dieyenige / denen der Speck widerlich ist / gespicket und gebraten: Das übrige kan man kochen oder in Pasteten schlagen. Vide Hirtz.

Reiß / Oryza, Fr. *du Ris*, ist zweyerley Sorten; Als: Oryza sylica, Welscher Reiß / weil er zuförderst um Florenz und Mayland / aber auch in Franckreich bey Narbona und andern Orten gebauet wird. Die andere Gattung ist / Oryza Indica Orientalis, Indianischer Reiß / dessen gantz Ost-Indien / Japan und andere Insuln voll sind. Jaes scheinet daß die gantze Welt davon ernähret sey / sintemahl nunmehr auch West- Indien und gantz Africa mit ihren Insuln den Reiß so gemein / als wie vor unsre Getrayde brauchen; Sie backen Brodt und allerhand Kuchen darauß. In China bereiten sie davon einen Trunck / welchen man in Peru nachmachet und Acus nennet. In Japan unter Wein / Aracke genannt / und in Pegu ein starckes Wasser / welches unsern Aqua Vitæ nichts nach giebet. Neuhoff in seiner Sinesischen Reise-Beschreibung pag. 133. erzehlet die Art und Weise / wie der Reiß in China gebauet werde. Und in der Beschreibung des Reichs Sina c. 15. p. 349. saget er / daß bey der Stadt Kienchang, in der Provinz Kiangsi, der allerbeste Reiß in gantz Sina, davon auch der Kayser selbst holen läst / wachse / Ja / daß dieselbe Reiß wegen seiner Fürtrefflichkeit Silber-Korn genennet wird.

Was des Reisses Temperament betreffe / darinn sind die Scribenten nicht einig / indem etliche denselben vor mittelmäßig in der Wärme und Trockene halten / andere ihn in dem 1. Grad der Wärme und Truckene setzen / welches dannoch von dem vohen zu verstehen. Weil wir Europæer über den

Reiß nicht zum Brodt backen / ſondern nur als eine Zukoſt mit Waſſer / Milch oder Fleiſch-Brühen gekochet brauchen / ſo wird er durch das Zurichten ohne Zweiffel temperiret. Er giebet ſonſt einen mittelmäßigen / doch etwas groben Nahrungs-Safft / und wann er öffters genoſſen wird / machet er Verſtopffung / ſo wohl der Kröß-Adern als des Leibes. Im Gegentheil iſt merckwürdig / daß eine gewiſſe Art Reiß / wie Neuhoff meldet / bey der Stadt Kingyang in der Sineſiſchen Landſchafft Xenſi wächſet / welcher den Leib reiniget / indem er den Stuhlgang und Urin befordert.

Die Indianer haben auch im Gebrauch / daß ſie den Reiß nur halb gahr kochen / und hernach truckenen; Mit ſothaner Koſt proviantiren ſie / wie die Europæer mit Zwyback / ihre Schiffe / welche eine weite Reiſe zu thun haben / ſintemahl der ſo bereitete Reiß 3. bis 4. Jahr dauren kan. Ebenmäßig brauchen ſie viel das Reiß-Mehl / Breye daraus zu machen / und die Türcken kochen ihr Hammel-Fleiſch mit Reiß / auf mancherley Art gefärbet / welches bey ihnen die gemeineſte Speiſe iſt. Wann der Reiß verleſen worden / muß man ihm in laulichen Waſſer waſchen / hernach auf warmer Aſchen in anderm Waſſer aufſieden laſſen / und mit den Löffel offt umrühren. Wenn er nun geborſten und wohl aufgequollen / ſo muß man ihm ſieden. Soll er zu der Fleiſch-Brühe ſeyn / ſo gieß man die beſte und fetteſte gemählig daran. Auf den Dörffern gebrauchet man Saffran darzu / ihm einen Geſchmack und ſchöne Farbe zu geben. Man kan auch an ſtatt der Fleiſch-Suppen allgemählig Milch daran gieſſen / bis er gahr iſt. Wann ihr ihn anrichten / ſo ſtreuet etwas Zucker darüber. Man machet auch doppelte Erdene Töpffe / die den Reiß bewahren / daß er nicht anbrenne welches Anbrennen von dem Waſſer zwiſchen dieſen beyden Töpffen verhindert wird; Es iſt eine groſſe Bequemlichkeit / und benimmt einen viel Mühe ihn nicht ſo viel umzurühren / als in den ſchlechten Töpffen geſchehen muß / weil doch der Reiß ſich leichtlich an den Topff ſetzet und anbrennet.

Reitzcher / vide **Schwämme.**

Requeſte-**Paſtete** / wie ſie gemachet werde / vide **Tauben.**

Rettich / Raphanus Major orbicularis vel rotundus, Radicula prima, **Rübe-Rettich** hat gantz weiſſe Wurtzeln. Es iſt aber noch eine andere Sorte, deſſen Wurtzeln mit einer ſchwartzen Haut überzogen: Jedoch iſt jener bey uns am gemeinſten.

Des Rettichs **Temperament** iſt hitzig im 3. und trucken im 2. Grad / welches dennoch von den ſchärffſten zu verſtehen / die nemlich ſehr rauhe Blätter haben / ſintemahl an denen die Blätter glatt / oder weniger ſcharff / die ſind

auch ſo wol am Geſchmack als in ihrem Temperament etwas gelinder.

Es iſt mehr eine Bauren-Koſt / die ihn mit Saltz und Brodt oder Hering dabey frölich genieſſen / wiewohl es ohn Veränderung Wind und Wetters ſelten abgehet. Galenus lib. 2. Aliment. c. 70. erzehlet / daß man den rohen Rettich damahls cum garo, vor andern Speiſen / um den Leib damit zu erweichen / gegeſſen / welche Wirckung dann dem Saltze gröſten Theils zuzuſchreiben.

Ferner eignet Dioſcorides lib. 2. c. 5. dem Rettich die Krafft zu / daß er zuletzt genoſſen / die Vertheilung der Speiſe befordere / welches doch Galenus am bemeldten Ort zu verneinen ſcheinet; Sie können aber beyde leicht verglichen werden / weil dieſer de coctione, von der Dauung / jener aber de diſtributione, von der Vertheilung redet. Auſſer dem iſt der Vernunfft gemäß / ob ſchon der Rettich / wann er gegeſſen wird / anfangs den Magen eine Beſchwer verurſache / daß dennoch / ſo bald der Magen dieſe Beſchwer überwunden / und die groben Dünſte ausgeſtoſſen / alsdann die ſcharffe Hitze des Rettichs erſt zu wircken beginne / und ſo wohl den Reſt der Dauung als die Vertheilung ſelbſt mit befordern helffe / gleichwie man an denen Ingwer-Wurtzeln wahr nimt / welche an ſich zwar nicht verdaulich ſcheinen / indeſſen aber dennoch der Dauung helffen können. Jedoch will ich niemand deswegen zum Rettich-eſſen rathen / weil er an ſich wenig Nahrung giebet / und man die Menge von viel geſundern Speiſen hat.

Den Rettich zuzurichten brauchet man keine andere Würtzung als das Saltz. Wann man ſie geſchabet / ſo ſpalter man ſie drey- oder viermahl / und wirfft ſie alsdann in friſches Waſſer; Man iſſet ſie auch als einen Salat mit Oehl und Eßig / wann ſie vorher in kleine Scheibelein zerſchnitten worden: Die Saat / ehe ſie reiffet / iſt mit der Schluben ſehr gut / die Italiäner und Spanier eſſen es ſo viel als die Wurtzel.

Der ſo genannte **Kreen oder Meer-Rettich** / Raphanus Ruſticanus vel Marinus, iſt auch ein Geſchlecht des Rettichs / und hat ſeinen Nahmen nicht ſo wohl vom Meer / als von den feuchten Mören oder Moräſten / da er gerne wächſet. In Ober-Teutſchland nennet man ihn Kreen. Sein Temperament iſt ſo wohl hitzig als trucken im 3. Grad / in andern Eigenſchafften kommet er mit dem Rettich zwar überein / aber er iſt durchdringender / machet mehr Luſt zum eſſen / treibet den Urin und Stein / widerſtehet dem Scharbock / dämpffet aber hergegen in das Haupt / und alſo / wo flüßige Augen ſind / ſchadet er denſelben.

Aus dem geriebenen Meer-Rettich machet man mit Eßig und Zucker eine hier zu Lande ſehr gebräuchliche Tuncken / er wird aber vorher eine Weile

gegen

gegen das Feuer geſtellet / damit ſeine gröſte Schärffe ausziehe; Man machet auch gekocht Rind-Fleiſch oder Fiſche damit ab / denen er einen angenehmen Schmack giebet / wie er dann des Landmanns gemeinſte Gewürtze iſt.

Rhea, vide Erde.

Rigiſche Butten / vide Butten.

Rind-Fleiſch / vide Ochſen-Fleiſch.

Ringel-Tauben / vide Tauben.

Riſſole, vide Torten.

Ritter des güldenen Faſſes / vid. Sauffenberg.

Sauce à la Roberte, vide Brühe.

Rochen / Raja, Griechiſch Batos, welches eigentlich eine Brombeer-Staude heiſſet / und müſte alſo Brombeer-Fiſch verteutſchet werden / weil die Rochen eben ſo wie die Brombeer-Stauden mit Stacheln beſetzet ſeyn; Insgemein davon zu reden / iſt es ein flacher knorplichter See-Fiſch / nicht groß von Leibe / aber mit breiten Flügeln und einen langen Schwantz verſehen / auf welchen er / wie auch längſt den Rücken / mit einer Reyhe Stacheln gewaffnet; Von Natur iſt er ſehr fruchtbahr / und vergleichen ſich die Eyer-Stöcke der Weiblein mit den Hünern / alſo / daß zugleich groſſe und kleine Eyer darinn / und zwar in Menge zu finden. Es laſſen ſich aber die Rochen eigentlich in 2. Gattungen / als glatte und ſtachlichte abtheilen: Zu denen glatten gehören / Raja mucoſa ſeu Læviraja R. Undulata, R. Oculata, R. Stellaris, wie auch Oxyrinchus major & minor; Zu denen Stachlichten aber / Raja aſpera Stellaris, Oculata Clavata, Spinoſa ſeu Lanifica Fullonica & Aſperrima. Dieſe Sorten insgeſamt / beſchreiben / Rondelitius, Aldrovandus und Jonſtonius, ſie ſind aber nicht mehr alle bekannt.

Nach Galeni Zeugniß geben die Rochen zwar viel / aber ſchlechte Nahrung; Die friſchen ſiedet man in einer kurtzen Brühe von Waſſer / Wein-Eßig und Saltz gemachet / hierinn läſt man ſie erkalten / daß ſie den Geſchmack davon an ſich nehmen; Hierauf nimmt man ſie aus / thut die Haut und ſpitzige Knöchlein davon / und machet eine gemeine Fiſch-Brühe / auch wohl ſtarck mit Zwiebeln darüber / oder man gieſt in heiſſe braune Butter guten Wein-Eßig / und rühret gehackte Peterſilien darunter / ſo giebet es auch eine gute Brühe.

Rocken oder Roggen / Fr. *du Bled*, den man inſonderheit auch Korn nennet / iſt dreyerley Arten: Die gemeinſte iſt / Secale hybernum C. B. Winter-Rogge / weil er noch vor Winters geſäet wird und aufgehet / folgenden Frühling aber gehet er erſtlich in den Halm / und im Sommer wird er reiff. Von dieſen Winter-Rocken iſt noch eine beſondere Gattung vor-

handen / welche man wegen viele Halme / die aus einem Korn wachsen / Secale hybernum fertilius, **Stauden-Rocken** nennet; Seine Aehren sind 6. bis 8. Zoll lang / und stecken voller Körner; Er erfodert einen starcken tragbahren Acker / und eine sehr dünne Aus-Saat. Wann er reiffet / muß er geschwinde eingebracht werden / sonst fället er in dreyen Tagen gantz aus. Man säet ihn ebenmäßig vor Winters / wie den gemeinen Rocken / wenn er sonst im Frühlinge zugleich mit der Gerste auf ein Stück gesäet wird / so wird die Gerste im Sommer reiff / und kan eingeärntet werden / der Stauden-Rocken aber bleibet noch den Winter durch; Jedoch / folgenden Sommer gar zeitig reiffet er auch / und kan man also den einen Acker zwiefach nutzen In Norwegen ist sothaner Stauden-Rocke sehr gemein / von dannen er in Pommern gebracht worden. Die dritte Sorte ist / Secale vernum, **Sommer-Rocken** / welcher mit Anfang des Frühlings gesäet wird / und bald darauf folgenden Sommer zeitiget; Wiewohl nun dieser Sommer-Rocken hin und her zu finden / so sind doch einige / und wol die meisten Oerter / an welchen er gar nicht bräuchlich / sondern da nur eitel Winter-Rocke gebauet wird.

Der Rocken ist in seinem Temperamente mäßig warm / zwar etwas weniger als der Weitze / jedoch mehr als die Gerste; Und eben also ist es auch mit der Nahrung / die der Rocken dem Menschlichen Leibe giebet / beschaffen / nemlich / er nähret weniger als der Weitzen / und mehr als die Gerste; Und weil der Rocken gleichfals einige verstopffende Zähigkeit an sich hat / so ist bey ihm auch alles wahr / was von dem Weitzen gesaget worden / insonderheit / daß sein Mehl durch geschickliches Säuren / Saltzen und Backen zu verbessern / damit ein gutes und gesundes Brodt daraus gemachet werden möge. Dessen Zubereitung unter dem Worte **Brodt** zu ersehen ist.

Die aus Roggen-Mehl gemachte Breyhe sind gleichfalls sehr blehafft und undienlich; So ist auch das Bier / welches zuweilen in der Theurung aus Rocken gebrauet werden muß / nicht allein unangenehm von Geschmack / sondern auch ungesund befunden worden.

Wie der Roggen conserviret und fleißig gewartet werden müsse / solches ist unter dem Worte **Geträyde** zu ersehen.

Rögen / vide **Fische.**

Rohm oder **Kern** / vide **Milch.**

Roll-Kuchen. Von solchen geschiehet die Zubereitung ihres Teiges mit einem Pfunde schönes Mehls / einem Pfunde Zucker / zweyen Eyern / und einen Nössel Wasser. Der Zucker wird in das kalte Wasser geschüttet / und das Mehl mit dem Zucker-Wasser eingerühret; Hernach werden die Eyer darzu gethan / und alles wohl geschlagen: So wird auch das übrige

Wasser

Waſſer allmählig darzu geſchüttet/ hernach nehmet eine Untze guter friſcher Butter darzu/ welche mit ein wenig Waſſer geſchmeltzet wird. Dieſes rühret man warm unter den Teig/ und vermenget alles geſchwinde/ damit es eine Gleichheit bekomme; Thut hernach ein Verſuch damit auf euren Oblaten-Eiſen/ iſt der Teig zu flieſſend/ ſo verſtärcket ihn mit Mehl/ iſt er zu hart/ ſo erweichet ihn mit Waſſer; Und damit alles wohl aufgehe/ ſo müſſet ihr es mit den Hand-Ballen ſtarck rollen und ausdehnen/ auch bald wieder an euch ziehen/ hernach an einen trucknen Ort verwahren. Die Oublies, oder Frantzöſiſche Neu-Jahrs-Kuchen machet man alſo/ nur daß vor dem Zucker Honig genommen wird/ die Unkoſten zu erſpahren.

Römiſche Mahlzeiten/ Gaſtereyen und Banquete; Dieſe laſſen ſich vornehmlich abtheilen/ in mäßige und übermäßige/ ordentliche und auſſerordentliche/ ſpahrſame und verſchwenderiſche/ in das Morgen-Brod/Früh-Stück oder Jentaculum, die Mittags-Mahlzeit/ Prandium, das Veſper-Brod/ Merendam, und in die Abend-Mahlzeit/ Cœnam.

Das Früh-Stück pflegten ſie/ wie noch heutiges Tages gebräuchlich/ ehe ſie an die Arbeit gingen/ zu ſich zu nehmen/ und die Herrſchafft ihrem Geſind zu reichen; In gar alten Zeiten wurde es *Silatum* genennet/ weil ſie nemlich den Wein/ den ſie nüchtern truncken/ mit dem Kraut Sili gleichſam abwürtzten/ wie wir heutiges Tages den Bitter-Wermuth- oder Alant-Wein vor andern uns recommendiret ſeyn laſſen. Was die Knechte/ Knaben und Taglöhner bey den Römern anbelangete/ aſſen dieſelbe des Tags wohl fünfmahl; Leute von Condition nur ein- oder auf das höchſte zweymahl.

Die Mittags-Mahlzeit oder Prandium, quaſi πρὰ ἐνδιόν, weil es des Mittags genommen wurde/ war bey den alten Römern ſpahrſamer/ als ihr Nacht- oder Abend-Eſſen/ als bey welchem allezeit reichlicher als des Mittags tractiret wurde. Sie hatten auch ein Prandium adventorium, imgleichen auch Cœnam adventoriam, welches nemlich allezeit parat und in Vorraht ſtunde/ um diejenige damit zu tractiren/ welche ſie etwan ungefehr beſuchten.

Das Veſper-Brod/ Merenda, hatte ſeinen Nahmen von denen/ qui ære mererent, welche um Tage-Lohn dieneten/ und den Tage-Löhnern des Nachmittags gegeben wurde.

Das Abend-Eſſen/ Cœna, à communione, oder von der Gemeinſchafft/ κοινὸς, communis, genannt; Daher auch noch das Heil. Abendmahl/ Sacra Synaxis, vel κοινωνία genannt wird/ wurde von ihnen auch Veſperna genannt/ und in unterſchiedliche Theile eingetheilet/ deren die erſte war:

Antecœna, das Vor-Nacht-Eſſen/

oder die Koſtung / Guſtatio & promulſis, als welche vor den Meth (mit welchen die Alten zu Anfang der Mahlzeit ihren erſten Durſt zu ſtillen pflegten) gegeben wurde / und beſtunde ſolches in aufgeſetztem Confect oder Honig und Wein / jedes beſonders ; Damit nemlich die Gäſte / nach Belieben / ſich jeder ſelbſt einen ſüſſen Wein / Meth / oder Lutter-Tranck / nach ſeinem Gefallen zurichten möchte.

Hierauf kam die rechte Abend-Mahlzeit / bey welcher nach jedes Vermögen die beſten Speiſen aufgetragen wurden / und zwar wurde das vornehmſte Gericht unter ſolchen Caput Cœnæ genannt. Menſa pomorum, vel Menſæ ſecundæ, aut Bellaria, hieß der Nach-Tiſch / aus Aepfel / Birn / Nüſſen und andern Früchten beſtehende. Ins gemein fingen ſie mit dem Salat / Eyern und Brat-Würſten die Abend-Mahlzeit an.

Cœna Deûm, wurden die ſpahrſame und auch dabey vergnügliche Mahlzeiten genennet.

Cœna Saturnia, hieß man diejenigen / auf welchen keine fremde Gerichte oder Delicateſſen zu ſehen waren.

Cœna Hæcates, wurde eine ſolche Mahlzeit genennet / bey welcher / gleichwie bey den Unter-Irrdiſchen / nicht viel gegeſſen wurde.

Cœna Icci, hatte von einem Geitz-Halſe dieſes Nahmens / welcher ſeinen Gäſten wenig vorzuſetzen pflegte / ſeine Benennung.

Cœna Philoſophica, Platonica, Ruſtica, Laconica, Cynica, wurde von denen Mahlzeiten geſagt / da es allzu knap und Hundiſch zuging / und niemand ſatt zu eſſen bekam.

Cœnam terreſtrem nenneten ſie / dabey kein Blut vergoſſen wurde ; i. e. Da man kein Fleiſch oder Fiſch ſpeiſete / ſondern die Gäſte ihren Bauch mit Erd-Gewächſen füllen muſten. Hingegen hieß

Cœna dapſilis, pellocibilis, recta, dubia, uncta, epularis, regalis, eine ſolche Abend-Mahlzeit / welche die reichen Leute zu geben pflegten / und wo alles genug war ; Auch dannenhero

Cœna Cerealis, Saliaris, Auguralis, Pontificialis, Capitolina, Perſica, Sybaritica, Campanæ, &c. ein aus lauter Lecker-Bißlein beſtehende Mahlzeit genennet wurde. Dannenhero Horatius von eines kargen Filtzes ſeinen lachenden Erben Od. 14. lib. 2.

Abſumet hæres Cæcuba dignior
Servata centum clavibus & mero,
Tinget pavimentum ſuperbum
Pontificum potiore cœnis.

Der Tiſch zu ihren Mahlzeiten wurde bey einigen ſolcher geſtalt zubereitet / daß zuerſt das Bildniß eines Götzens / nebenſt dem Saltz-Faß / aufgeſetzet wurde. Dahero Arnobius an einem Orte ſchreibet : Menſas veſtras ſalinorum appoſitu & Deorum ſimulacris ſacras facitis ; Ihr macht eure Tiſche durch das Aufſetzen der Götzen-Bilder und Saltz-Fäſſer heilig.

lig. Insonderheit erzehlet Plinius im 28. Buch am 2. Capitel sehr viel von Tischen / unter andern: Daß man / wann unter währender Mahlzeit von Feuers-Brunsten geredet worden / etwas Wasser unter den Tisch gegossen; Item: Daß man vor unglücklich gehalten / wann in währender Zeit / daß etwan ein Gast das Trinck-Geschirr / um zu trincken / am Munde gesetzet / die Tafel oder der Schenck-Tisch aufgehoben worden. Was auch einmahl unter den Tisch gefallen war / das hielten sie vor eine Schande und Unrecht wieder aufzunehmen; So durffte auch niemahls der Tisch so rein abgetragen werden / daß nicht noch etwas zum Zeichen / daß darauf gegessen worden / solte liegen geblieben seyn.

Die Art zu Tische zu sitzen / vel modus accumbendi, war in den alten und ehrbarn Zeiten nach unserer heutigen Manier, daß nemlich jedermann / sowol Männer / als Frauen / auf Stühlen um den Tisch herum sassen / eingerichtet; Als aber Rom an Macht und Reichthum zunahm / und dessen Einwohner begunten wohllüstig / und Weichlinge zu werden / da fingen sie an auf Polstern und Ruhe-Betten / oder zarten ausgestopfften Matratzen / um den Tisch herum zu liegen: Wiewohl die Weiber noch eine Zeitlang bey der Manier, auf Stühlen oder Sesseln zu sitzen / verblieben / und solches aus Schamhafftigkeit; Die Männer aber / sonderlich die Reichen und Wohllüstigen / führten solches durchgehends unter sich ein / und zwar geschahe solches Accumbiren / oder zu Tisch liegen / auf folgende Weise:

In dem Eß-Saal wurde ein runder und niedriger Tisch hingesetzt / der bey geringen Leuten 3. Füsse hatte / und nur aus schlechtem Holtze gemachet war / bey vornehmen Leuten aber stellte das Fuß-Gestell nach der Bild-Hauer-Kunst einen Leoparden oder Löwen vor / und zwar aus Eben- oder einem andern kostbahren Holtze geschnitzet / oder mit güldenen oder silbernen Blech überzogen. Um den Tisch herum waren drey Ruhe-Bäncke oder Betten / aus welchen hernach der Nahme eines Triclinii entsprungen / welches etliche auch Sigma oder halben Mond (dann mit dessen Zeichen wurde vor diesen ein Griechisches Sigma bemercket) zu nennen pflegten; Bisweilen pflegte man auch nur zwey solcher Bäncklein vor einen Tisch zu setzen / und alsdann hieß es Biclinium. Die Polster auf diesen Betten oder Bäncken / wurden / nachdem der Gast-Geber reich oder arm war / mit Purpur oder andern gewürckten köstlichen Zeugen überzogen; Ehe sich aber die Gäste auf solchen niederliessen / wurden sie erst gewaschen / die langen Röcke ihnen abgenommen / und an deren statt ein Tafel-Kleid gegeben / welches sie Vestem Cœnatoriam nenneten: Sie zogen auch die Schuhe aus / damit sie die kostbahren Ruh-Bette oder Tisch-Bäncke nicht

beſudelten. Insgemein aber lagen ihrer drey oder vier auf einer ſolchen Banck/ und zwar ſolcher geſtalt/ daß ſie den Ober-Leib auf den lincken Ellebogen ſtützeten/ unten aber die Füſſe lang ausſtrecketen; Das Haupt war ein wenig aufgerichtet/ und hinter den Rücken wurden kleine Pölſterlein geſtopfet/ damit ſie deſto gemächlicher ſich anlehnen könten. Wann ihrer mehr als einer auf einem Bette lagen/ ſo nahm der öberſte das Haupt des Bettes ein/ und ſtreckete ſeine Füſſe hinter des andern ſeinen Rücken aus/ welcher mit ſeinem Hinter-Haupte bis an des erſten ſeinen Nabel lag/ und daſelbſt mit einem kleinen Polſter gleichfals unterſtützet war; Dieſer zweyte ſtreckte wieder ſeine Füſſe hinter dem dritten hin/ welcher hingegen mit ſeinem Haupte bis an des andern Gürtel reichte. Mehr als drey lagen nicht leichtlich auf einer ſolchen Tiſch-Banck/ weil man es ſonſt vor übel accommodiret/ und etwas Gemeines hielte; Der zu des Bettes Häupten lag/ wurde der öberſte/ ſummus, der unterſte/ primus, und der in der Mitte liegende/ medius, genannt/ und dieſer war der Vornehmſte. Uber dem Tiſch hing ein Baldachin oder ein Tuch/ welches verhinderte/ daß kein Staub auf das Eſſen und die Gäſte fiel; Dieſe nennet Horatius, Aulæa, oder Tapet. Damit auch von dem aufſteigenden Dampfe des Getränckes ihnen keine Kopff-Schmertzen zuſtoſſen möchten/ ſo pflegten ſie ihre Stirnen und Schläffe mit einem Wüllenen oder Leinenen Band zu binden/ welche Kopf-Binde hernach im Blumen-Krantze aus ſchönen mit Gold gewürckten Binden verwandelt worden.

Ihr Trinck-Geſchirr betreffend/ ſo war ſolches bey denen ſehr Alten ein Ochſen-Horn. In währender Mahlzeit/ und faſt bey jedem friſchen Gericht/ wuſchen ſie die Hände/ den Leib ein wenig von dem Tiſche abwendend. Die ausgeleerete Becher kehrten ſie rein um/ wie wir etwan noch heutiges Tages thun/ und ſolches aufs Nägelein austrincken heiſſen; Wohin auch Taubmannus ſchertzend zielet/ wann er von ſeiner Francken tapferen Saufen Lib. 3. Epigramm. folgender geſtalt ſchreibet:

Laudo meos Francos, qui ſe cervice ſupinant,
Et fundo eximo præbita pocla bibunt.

Jngleichen Meurſius ad illud Plauti in Sticho Act. 5. Sc. 4. da Cadum vertere, ſo viel als rein austrincken heiſſet; Wie alſo auch Virgilius l. 9. Æn. v. 165. ſchreibet:

Indulgent vino & vertunt Crateras ahenas.

Ferner wurde bey ihren Gaſtereyen ein Myrthen-Zweig aufgeſtecket/ welches das Zeichen war/ daß der Gaſt ſingen muſte: Da dann derjenige/ dem das Myrthen-Zweiglein gegeben wurde/ einen Geſang anſtimmete/ ſo

gut

gut er könte; Wiewohl es ihnen dabey an Tafel-Muſic auch nicht fehlete/ dann alſo wird von denen Epulis des Didonis lib. 1. Æneid. des Virgilii geleſen:

Cithara crinitus Jopas
Perſonat aurata.

Wie dann auch von dem Horatio L. 3. Carm. Od. XI. die Laute

Divitum menſis & amica templis.

Das iſt: Eine ſo wohl bey Gaſtereyen als in denen Tempeln angenehmes Inſtrument, genennet wird. Die Thönigens oder Liedergens/ welche jeder Gaſt ſingen muſte/ wurden Scolia, das iſt/ Krumme und Gebogene genennet/ weil ſie ein jeder nach ſeiner Manier ſog/ wie er ſie wolte. Auf das Singen folgete das Tantzen/ welches bey den Griechen mehr als bey den Römern gebräuchlich war/ die es vor was Unzuläßiges hielten; Daher auch Cicero an einem Ort ſagt: Nemo ſaltat ſobrius, niſi forte inſanit. Wann die Mahlzeit geendet war/ durffte niemand mit einem Lichte nach Hauſe gehen; Dahero Athenæus dieſe Weiſe zu trincken vorſchreibet: Daß nemlich einer nur ſo viel trincken ſolte/ als ihm nicht verhindern könte/ allein/ und ohne Vorleuchter oder Führer wieder zu Hauſe zu gehen/ welches bey denen Römern Knaben waren/ die Fackeln vortragen muſten.

Die Zahl der Gäſte betreffend/ hielten es die Römer alſo/ daß ſie deren nicht über 9. noch unter 3. nahmen/ durch jene Zahl die Muſen, durch dieſe die Gratien vorzuſtellen. Die vier beſten Dinge/ welche an einer Römiſchen Mahlzeit zur ſelbigen Zeit gerühmet wurden/ waren erſtlich die gute Compagnie, der bequehme Ort/ die wohl auserwählte Zeit/ und daß an der Zubereitung nichts verabſäumet wurde. Allzu plauderhafftige Gäſte/ und hingegen allzu ſtill und Melancholiſche mochten ſie nicht leiden; So lieſſen ſie auch alle wichtige Sachen und Berahtſchlagungen von ihren Gaſtereyen weg/ und befliſſen ſich nur ſolcher Geſpräche/ welche den Menſchen luſtig und frölich machen könten.

Von dem Auftragen der Speiſen noch etwas zu gedencken/ ſo verrichteten daſſelbe die Knechte und Mägde/ welche daher auch Dapiferi genennet wurden. In den Gerichten hatten ſie keine gewiſſe Zahl/ ſondern es waren ſolcher im Anfange 3. oder 6.; Als aber hernach die wohllüſte Verſchwendung mit denen Völckern/ welche die Römer überwunden hatten/ nach Rom gebracht/ und daſelbſt ſowol unter hohen/ als Bürgerlichen Stands-Perſonen eingeführet worden/ da hatten die Gerichte keine gewiſſe Anzahl mehr/ ſondern es muſten die nah und weit entlegene/ und unter der Römer Bohtmäſſigkeit ſtehende Länder/ ſonderlich zu den laſterhafften Zeiten des Neronis, Tiberii, Vitellii, Heliogabali, hergeben/ was ſie nur Delicates und Koſtbares in ihrem Lande auftreiben konten/

ſolches alles wurde mit unſäglichen Unkoſten nach Rom gebracht/ und daſelbſt an dem Kayſerlichen Hofe durch die Gurgel gejaget; Vornehmlich an des Vitellii Hoff/ woſelbſt das Frühſtück/ Mittags-Mahl und Abend-Mahlzeit/ jedes in ſeine ordentliche Stunden/ die alle mit Schwelgen / Freſſen und Sauffen zugebracht wurden/abgetheilet worden; Und dieweil der Zwiſchen-Raum viel zu klein war / daß der Magen ſeine nöhtige Dauung hätte verrichten können/ halffen dieſe Maſt-Schweine demſelben durch das Erbrechen / welches allbereit an dem gantzen Hofe in Gewohnheit gekommen war: Es konte aber niemahls eine Mahlzeit bey Hofe unter 400000. Groſchen Unkoſten gehalten werden. Inſonderheit iſt bey den Scribenten die Willkomms-Mahlzeit/ welche ihm ſein Bruder gegeben / höchlich berühmt / weil bey derſelben 2000. der auserleſenſten Fiſche/ und 7000. Vögel aufgeſetzet worden/ und zwar theils davon in einer ſo groſſen Schüſſel/ die man ihrer unmüßlichen Gröſſe wegen der Minerven Schild hätte heiſſen mögen. In dieſer lagen Phænecopter-Zungen / mit Murænen-Milch/ Phaſanen- und Pfauen-Gehirne vermenget / welche alle von den äuſſerſten Enden Hiſpaniens durch gewiſſe/ ſolche zu holen / ausgeſandte Galeeren überbracht worden; Alſo/ daß damahls in Rom die Rede ging: Wo Vitellius länger leben ſolte/ er des gantzen Römiſchen Reichs Schätze verſchleñen/ und durch die Gurgel jagen würde.

Von dem verſchwenderiſchen Kayſer Heliogabalo, ſchreibet Lampridius: Daß er ſelten eine Mahlzeit gehalten/ die nicht etliche tauſend Reichs-Thaler gekoſtet habe / dieweil er vielmahls bey einer Abend-Mahlzeit 6000. Strauſſen-Köpfe auffſetzen laſſen / damit ſich die Gäſte an derſelben ihrem Gehirn erluſtigen möchten. Wenn er ſich nahe bey der See aufhielte/ aß er niemahls keinen Fiſch/ ſo er aber weit von derſelben entfernet war/ muſte die gantze Tafel mit den köſtlichſten Fiſchen beſetzet ſeyn; Wobey er denn keinen Unterſcheid machte / vornehme Leute beſſer als geringere zu tractiren / ſondern vielmahls ſeine Luſt ſuchte / die unflähtigſten Bauern mit der koſtbahrſten Murænen-Milch und Hecht-Lebern anzufüllen / ihnen offtmahls nichts als lauter Phaſanen fürzuſetzen/ und aus dieſer / oder einer andern Art Beflügel/ alle Gerichte zurichten zu laſſen. Zuweilen kam ihm die Luſt an / von unterſchiedlicher Art Leuten 8. Perſonen an ſeine Tafel zu nöhtigen/ als etwan 8. Gebrochene/ 8. Blinde/ 8. Kahl-köpfigte / 8. Lahme / ſo viel Fette und Magere / und was dergleichen mehr/ welchen er einsmahls befohlen/ daß ſie ihm ſo viel Spinn-Weben/ als ſie bekommen könten/ ſammlen/ und mitbringen ſolten; Da denn / wie die Hiſtorien melden / auf einmahl innerhalb der Stadt Rom ihren Ring-

Mau-

Mauern / 10000. Pfund geſammlet worden.

Ein ander mahl aber / eine gleiche Anzahl Ratten / Spitz-Mäuſe / und Wieſelgen / woraus der Heliogabalus die Gröſſe der Stadt vorſtellen wolte. Wann er ſich auch ſonſten recht ergötzen wolte / ließ er ſeinen Gäſten höltzerne / ſteinerne und Elffenbeinerne Gerichte vorſetzen / und nöhtigte ſie bey Auftragung eines jeden Gerichts zu trincken / und ordentlich die Hände zu waſchen / als wenn ſie wohl geſpeiſet hätten.

Des Caji Caligulæ Schlämmerey war ſo groß / daß er in warmen und kalten köſtlichen Balſam ſich baden / und zur täglichen Collation die köſtlichſten in Eßig geſchmoltzenen Perlen aufſchlucken wolte. Seinen Gäſten ſetzte er gantze güldene Schau-Eſſen vor / weil er davor hielte / daß in ſolcher Verſchwendung das Kayſerliche Anſehen beſtünde; Wie etwan ehemahls jener Tunetaniſcher König Muleaſſes des Schlämmens ſo gewohnet war / daß ungeachtet er im Elende herum ſchwebte / er gemeiniglich 100. Ducaten auf die Zurichtung eines Pfauens anwendete. Ein ſolcher Verſchwender iſt auch der Caligula geweſen / der offt etliche Tage nach einander aus dem Julianiſchen Pallaſt groſſe Geld-Summen unter das gemeine Volck ausgeſtreuet / Jagt-Schiffe aus Cedern-Holtz gebauet / deren Hinter-Theil von Gold und Edelgeſteinen / die Segeln aber von Purpur und andern Farben glänzeten / auf den Schiffen ſelbſt waren allerhand Spatzier-Gänge und Credentze zwiſchen fruchtbahren Bäumen / unter welchen der Kayſer ſich zur Ruhe niederlegte / und unter dem Schall angenehmer Muſic die Ufer des luſtigen Campaniens befuhr. Alles was in Aufbauung köſtlicher Städte und Gebäu die geſunde Vernunfft vor unmöglich ſchätzte / das wolte er werckſtellig machen. In Summa, dieſes Monſtrum iſt ſo verſchwenderiſch geweſen / daß er alle die Schätze / welche der Tiberius in ſo vielen Jahren zuſammen geſammlet / und die ſich über hundert Millionen betrugen / in einem Jahre durchgebracht; Hierauf aber / als das Geld verſchwendet war / verfiel er plötzlich auf einen ſchrecklichen Geitz / und räuberiſche Begierde / dadurch kein Ding / noch einige Perſohn im Römiſchen Reiche Zoll-frey ſeyn muſte; In ſeinem eigenen Pallaſt richtete er ein Huren-Hauß an / aus welchem er groſſen Gewinn zu ziehen verhoffte / und hierzu durch eigene Bothen Junge und Alte einladen ließ; Die reichſten Römer muſten gegen groſſer Zinſe / Geld von ihm nehmen / unter dem Nahmen / dieweil die Kayſerliche Schatz-Cammer erſchöpffet / muſte derſelben unter die Armen gegriffen werden.

Ein nicht geringerer Schlämmer war auch der Claudius, ſintemahl er in Gaſtereyen einen ſo groſſen Uber-

muth getrieben / daß er gemeiniglich 600. Perſohnen auf einmahl eingeladen / und hierzu ſolche Oerter erwählet / da ſie alle bequemlich ſitzen kunten: So muſten ſich auch bey allen Mahlzeiten ſeine Kinder und unterſchiedliche Adeliche Knaben und Jungfrauen befinden / welche nach der alten Gewohnheit an den Bett-Pfeilern ſaſſen / und daſelbſt geſpeiſet wurden. Als ihm einsmahls / da er Gäſte gebethen hatte / ein güldener Becher weg kahm / bath er eben dieſelbigen Gäſte des andern Tages wieder / ſetzte ihnen aber ein Irrdenes Trinck-Gefäſſe auf; Und als hernachmahls am Tage kahm / daß Titus Junius dieſen Becher geſtohlen / nahm der Kayſer keine andere Rache von ihm / als daß er ihm allezeit / wenn er hernachmahls bey ihm ſpeiſete / Irrdene Gefäſſe vorſetzen ließ.

Des Sauffens iſt der Claudius allezeit / und an jedem Orte höchſt-begierig geweſen / wie er denn die Gewohnheit gehabt / daß er ſelten nüchtern von der Tafel aufgeſtanden / doch hat er darbey wenig / inſonderheit des Nachts geſchlaffen / des Tages aber ſchlieff er offtmahls ſo hart / und zwar vielmahls auf dem Richter-Stuhl / daß auch die Advocaten, wie laut ſie immer reden möchten / ihm nicht ermuntern könnten.

Es wird ihm auch nachgeſaget / daß er in den Gedancken geweſen / ein Edict zu publiciren / daß jeden frey ſtehen ſolte / den Wind / welcher ihn im Leibe incommodirete / ungeſcheut ſtreichen zu laſſen.

Nicht ungewöhnlich war es auch bey den Römern / daß / wann ſie ihren Gäſten eine rechte Luſt machen wolten / ſich etliche paar Fechter vor dem Tiſche zu tode kämpffen muſten; Alſo / daß ihr Blut offtmahls den Tiſch und die Speiſen beſudelte. Dieſe armſelige Menſchen nannte man Gladiatores Convivales, oder auch Cubicularios.

Eine ſehr ſeltzame Mahlzeit war auch diejenige / welche der Tyranne Domitianus einmahl denen Römiſchen Rahtsherren zu geben angeſtellet hatte / indem ſie bey ihrer Ankunfft insgeſamt in einem rund herum mit ſchwartzen Boy bezogenen Saal geführet wurden / in welchen die kleine angezündete Ampeln / derer man ſich bey denen Begräbniſſen zu gebrauchen pflegte / nur darum ſchienen angeſtecket zu ſeyn / damit die nach Anzahl der eingeladenen Rahtsherren / ordentlich hingeſtellte Todten-Särge / den Gäſten deſto beſſer vor Augen ſtehen möchten; Welche / wie leicht zu ermeſſen / aus dieſer Vorbereitung ſich nicht viel gutes träumen lieſſen / noch mehr aber erſchrocken wurden / als der Kayſer ſelbſt in das Zimmer tratt / und eine Oration von Sterben hielte / welche dieſen guten Leuten ein Donner-Strahl zu ſeyn bedünckte / der ihnen ihren jetzt bevorſtehenden Todt verurſachen würde; Endlich aber veränderte ſich dieſe Tragœdia in eine Comœdiam, denn

als

als der Tyrann nunmehro ſeine Augen mit der Hertzens-Angſt dieſer Rahtsherren gnugſahm geſättiget hatte / ließ er ſie alle von ſich / und ſandte ihnen noch darzu treffliche Geſchencke auf dem Fuß nach / welche ſie ihres ausgeſtandenen Schreckens etlicher maſſen ſolten vergeſſen machen.

Römiſcher Soldaten-Koſt / war Saltz und Hülſen-Früchte / die man ihnen zweymahl des Tages reichte / und zwar muſten ſie ſolche ſtehend und bey der Fahne verzehren; An ſtatt des Brodts hatten ſie Mehl-Brey / daher die Römer bey den Plauto, Pultiphagi Brey-Freſſer genennet wurden; Ihr Tranck war reines Waſſer mit etwas Eßig vermiſchet. Nach der Zeit bekahmen ſie auch etwas Käſe / und eine Art Brods / Buccellatum genañt; ſie aſſen auch viel Knoblauch / daher das Sprichwort kommen: Ne edas alla & fabas: Iß nicht Knoblauch und Bohnen zugleich / wodurch / wie Suidas bezeuget / ein ſtilles / und von der Soldaten-Leben weit entferntes Leben angedeutet worden / daß aber dieſe geringe Soldaten-Koſt auch die Römiſche Generalen nicht verſchmähet haben / iſt aus dem Exempel des Kayſers Aurelii Cari, deſſen wir unter dem Worte **Soldaten** Meldung thun / zu erſehen.

Roquembole, iſt eine Gattung wilden Knoblauchs / die jedoch bey weiten nicht ſo ſcharff noch beißig / als der gemeine iſt.

Roſen / Roſæ, Fr. *des Roſes*, ſeynd bekannte wohl-riechende und annehmliche Blumen / von welchen das daraus deſtillirte Waſſer in denen Küchen unter vielerhand Speiſen / ſonderlich aber zum Confect ſehr nützlich gebrauchet wird; Man hat auch davon die ſo genannten Conſerven, Roſen-Eßige / Roſen-Honig und Zucker.

Die Roſen-Conſerve betreffend / ſo hat man derſelben zweyerley; Als / eine weiche und trockene. Die weiche bereitet man folgender geſtalt: Man nimmt die Provintz-Roſen / wann ſie ſich beginnen aufzuthun / und ſondert das Grüne und Gelbe / ſo an jedem Blade ſitzet davon ab / dieſe Blätter zermalmet man in einem ſteinern Mörſel / thut hinzu halb ſo ſchwer Puder-Zucker / als die Blätter wiegen / und ſoll dieſer Puder Zucker allmählich in Zermalmung der Blätter darzu gethan werden. Wann nun alles wohl durch einander gearbeitet worden / ſo füllet dieſe Conſerve in weiſſe ſteinerne Confitur-Töpffe. Es müſſen aber ſolche nicht gantz voll gefüllet werden / dieweil dieſe Conſerve wie ein Sauer-Teig aufgehet / wann ihr die Töpffe an die Sonne ſetzet / woſelbſt ſie 14. Tage lang ſtehen müſſen. Nach dieſem ſetzet ſie 4. oder 5. Tage lang in einem Schatten / und füllet hernach mit einem dieſer Töpffe die andern völlig auf. Nehmet hernach ein doppelt genetztes Pergament / und bindet ſolches über den Topff / ſo / daß ſich die Conſerve darunter wohl zuſammen gebe.

Die trockene Roſen-Conſerve zu verfertigen.

So nimmt man gantz aufgethane Roſen/ und thut alles Grüne und Gelbe davon/ eben wie zu der weichen Conſerve. Solche Blätter trocknet man in Papiernen Beuteln/ und wann ſie vollkommen dürre ſind/ thut man ſie in einem bedeckten Mörſel/ und wickelt auch einen Ledern Beutel um den Stöſſer/ wie die Parfumirer ihr Puder ſtoſſen. Wann nun alles recht klein iſt/ ſiebet man es durch ein fein haaren Siebe/ bewahret es hernach in Papier oder Schachteln/ daß es ſeine Farbe behalte. Wann ihr nun dieſe Conſerve machen wollet/ ſo nehmet 8. Loth dieſes Roſen-Pulvers/ und thut es in eine weiſſe ſteinerne Schüſſel/ drucket darnach in ein Glas den Safft aus etlichen Citronen/ und laſſet denſelben ein wenig ſtehen/ daß er ſich kläre/ dann es ſetzen ſich allezeit von den ausgedruckten Citronen einige Häſen an des Glaſes Boden. Wann es ſich nun geklähret/ ſo gieſſet ihn auf ſolches Pulver/ und rühret alles mit einem höltzern Löffel um/ dann alſo bekommt es ſeine vorige ſchöne Farbe wieder. Indeſſen ſchmeltzet 2. Pfund ſchönen Zucker/ bis er die Conſiſtentz einer Conſerven erlanget/ nehmet ihn alsdann vom Feuer/ und laſſet ihn ſtehen/ bis er nicht mehr aufproddelt/ leget darnach in einem Ort der Pfannen dieſes eingefeuchte Roſen-Pulver/ und vermenge es allmählig mit dem Zucker/ alsdenn iſt eure Conſerve fertig.

Wollet ihr Macarons oder Waltzen davon machen/ wie man in Provence thut/ ſo ſchneidet dieſelbe (wann die Conſerve zimlich kalt) in Stücken/ und leget ſie auf trocken Papier. Solte ſie aber allzu kalt werden/ daß ihr ſolche nicht mehr hanthieren könnet/ ſo ſetzet die Pfanne ein wenig auf ein gelindes Feuer/ alsdann wird ſie ſchmeidig genug werden. Dieſe Conſerve nehmet ihr alſo aus der Pfannen/ daß nichts darinnen bleibe/ bringet ſie auch wie die Violen/ vom Papier/ und bewahret ſie in Schachteln. Etliche thun ein wenig Spiritus Vitrioli darzu/ damit ſolche Conſerve deſto höhere Roſen-Farbe bekomme. Es iſt aber dieſes nicht ſo geſund/ noch ſo natürlich/ als wenn man nur bloſſen Citronen-Safft daran gieſſet; Nehmet aber in Acht/ daß ihr dieſes Pulver nicht zu weich anfeuchtet/ ehe ihr ſolches in den Zucker thut/ dann es würde gar zu ſehr verſieden/ und der Citronen-Safft machet ohnedem mehr als etwas anders den Zucker ſehr fett. Es iſt genug/ wann er nur ſo viel angefeuchtet iſt/ daß man einen runden Ballen davon machen könne.

Habet ihr nun ſolch obgeſagtes Roſen-Pulver im Hauſe/ ſo könnet ihr jederzeit/ wann ihr wollet/ Conſerve davon machen. Man macht auch wol von weiſſen Roſen eine Conſerve, ſie verlieret aber ihre Güte gar bald/ riechet und ſchmecket wenig nach Roſen.

Man machet auch Roſen-Conſerven,

ven, die nicht ſo ſtarck von dieſem Roſen-Pulver gemachet ſeyn dörffen/ und iſt ein Loth zu einem Pfunde Zucker genug/ wann nur ſo viel Citronen-Safft darzu gedrucket wird/ als das Pulver im Netzen vertragen kan/ alſo/ daß es nicht flieſſe. Wann nun euer Zucker geſchmoltzen/ und wie eine Conſerve dick worden iſt/ ſo thut ihn vom Feuer/ und laſſet die erſte Hitze davon abgehen/ thut hernach euren Teig darein/ und rühret ihn immer mit dem Löffel um/ bis der Zucker nicht mehr aufquillet. Wann dieſes geſchehen/ ſo gieſſet die Conſerve in Papierne Pfannen/ und machet Biſcuiten davon/ welche gantz voller kleiner Bläſichen/ wie ein gläntzendes Eiß/ ſtehen werden; Wollet ihr ſie aber plat drucken/ ſo werden ſie oben eben ſo ſcheinen. Das übrige ſo in der Pfannen bleibet/ ſcharret mit dem Löffel zuſammen/ und machet Macarons oder Waltzen davon. Vergeſſet aber nicht eure Biſcuiten zu ſchneiden/ und die Conſerven aufzunehmen/ weil ſie noch warm ſind. Zu mercken iſt auch/ daß/ wann ihr dieſes Roſen-Pulver in einem Silbernen oder Zinnernen Gefäſſe anfeuchtet/ daß ſelbiges eine Violbraune Farbe an ſich nehme. Wollet ihr nun von dieſem Pulver zweyerley Farben haben/ ſo dörffet ihr nur ein Theil in weiſſe Erdene Geſchirre/ das andere aber in Silbern oder Zinnern anfeuchten. Uber dieſes will ich euch ſagen/ daß die Conſerve ihre ſchöne hohe Farbe nicht nicht viel länger als 4. oder 5. Tage behalte/ darff man deßhalben nur ſo viel machen/ als man nöthig hat.

Roſinen/ Uvæ Paſſæ, Fr. *des Raiſins*, ſeynd abgetrucknete Wein-Trauben/ und werden (weil unſern Teutſchen Weinen/ als deren Trauben ſonſt auch leichtlich abzutrucknen wären/ die Süßigkeit fehlet) meiſtentheils aus der Fremde/ ſonderlich aus der Levante, oder denen an den Mittelländiſchen Meer/ uns nach Morgen zu gelegenen Ländern; Als da ſind/ Griechenland/ Morea oder Peloponeſus &c. item aus Spanien/ Italien und Franckreich/ und zwar eigentlich in fünfferley Sorten zu uns gebracht; Als da ſind: (1) Paſſulæ Damaſcenæ, von *Damaſco* aus Syrien. (2) Paſſulæ Cybebæ, lange blaue Roſinen/ welche man auch Zibeben nennet. (3) Paſſulæ Majores, ordinaires oder Korb-Roſinen. (4) Paſſulæ Maſſilioticæ, ſchwartz-blaue Roſinen/ aus Marſilien kommend. (5) Paſſulæ Minores, welche man Corinthen/ (weil ſie häuffig von der Stadt Corintho, item aus denen Inſuln Cephalonien und Zante kom̃en) nennet.

Alle Roſinen ſind mäßig warm/ oder vielmehr gantz temperiret/ lindern daneben/ und laxiren den Leib/ ſind der Lunge/ den Magen und der Leber angenehm/ beſänfftigen den Huſten/ de-

nen

nen Miltzsüchtigen aber kan ihre Süssigkeit beschwerlich fallen.

Dieses alles aber sey nur von der Pulpa oder den Fleisch der Rosinen/ nicht aber von ihren Arillis oder Steinlein/ noch von der Haut zu verstehen/ sintemahl dieselbe keinesweges laxiren/ sondern stopffen; Uber dem sind die Corinthen denen grossen/ und unter den grossen die süssen denen Dulcacidis oder saur-süssen vorzuziehen; angesehen/ jene in der Sonnen/ diese nur in Back-Ofen gedörret.

Sie werden nicht allein unter dem Confect mit aufgestellet/ sondern müssen auch in der Küche so mancherley ausstehen/ und sich zu Fleisch/ Fisch und Gemüse/ zu Pasteten und Torten allenthalben gebrauchen lassen.

Roßmarin / Rosinarinus, Fr. *du Rosmarin.* Ein bekanntes wohlriechendes und nutzbahres Gewächs/ wächst bey uns in den Gärten/ in warmen Ländern aber/ als Italien und Spanien/ wild auf dem Felde; Wie es dann auch in diesem letztern Reiche der Spanischen Schaaffe beste Weyde ist/ davon ihr Fleisch hernach den trefflichen Aromatischen Geschmack bekommt. In unsern Haußhaltungen wird entweder ein stattliches Wasser oder auch Brandwein davon gebrannt/ oder man trucknet es auch auf/ und thut es hernach an die Speisen/ denen es so dann einen angenehmen Geschmack giebet; Man kan auch ein wohl-schmeckendes Roßmarin-Bier damit ansetzen/ worzu sich das Zerbster Bier vor allen andern wohl zu schicken pfleget.

Einen guten Roßmarien-Brandwein zu machen.

So nimmt man zu drey Viertel-Pfund getruckneter Roßmarie 18. Quart Brandwein/ und ein Quart Wasser/ auch weissen Weinstein und Saltz/ so viel man zum Anis-Brandwein thut/ item 3. Pfund weissen Puder-Zucker; Mit diesen allen handelt man eben wie mit dem Anis-Brandwein; Lackritzen-Holtz wird bey dem Roßmarin-Brandwein nicht gebrauchet. Item: Nimm Roßmarin 1. Pfund/ gemeinen Brandwein sechs Kannen/ destillire es bis auf 5. Kannen/ und koche 3. Pfund Zucker in einem Quartier Wasser/ und gieß es darzu/ so wird es recht angenehm seyn.

Rossolis. Ein bekannter Liquor, oder süsses Aqua Vitæ, welches sonderlich in Italien viel getruncken wird/ und auch bey denen Italiänern/ die sich hin und wieder in unsern Teutschen Städten mit ihren Friandis-Waaren niedergelassen/ zu bekommen ist.

Die Composition des berühmten Turiner Rossolis ist/ als folget:

Nimm Ambra-Gris 1. Quintin/ Moschi Alexandrini einen halben Scrupel, reibe es wohl unter einander mit einen sehr wohl-riechenden Spiritu

Ro-

Romano, daß es werde wie ein Brey/ thue darzu Confectionem Alkermes 1. Loth/weiſſen Zuckercandi in Roſen-Waſſer zerlaſſen/ und zur Conſiſtentz eines Juleps eingekocht/ anderthalb Loth/ Spiritum Vini, der nicht rectificiret iſt/ 4. Pfund/gieß und menge alles wohl unter einander/ und thue es in ein geraum Glas/ verwahre deſſen Mund-Loch gar wohl mit einer zweyfachen Rinder-Blaſe/ ſetze es etliche Tage in Digeſtion, hernach filtrire es/ und bewahre es zum Gebrauch. Wilt du es ſchön hoch-roth haben/ ſo nimm Klapper-Roſen/ die in den Weitzen wachſen/ thue das Schwartze hinweg/ das übrige laß in Roſſolis oder einen andern Aqua Vitæ liegen/ ſo wird es ſehr ſchön davon.

Auf eine andere Manier wird Roſſolis gemachet

Wann man eine Kanne guten Brandwein nimmt/ anderthalb Pf. Zucker/gemein Waſſer/ oder an deſſen ſtatt Ehrenpreis-Waſſer 3. halbe Nöſſel/ läſt in ſolchem Waſſer den Zucker kochen/ bis er faſt als ein Syrop werde/ nimmt hernach pulveriſirten Zimmet 1. Loth/ thut ſolchen in den gekochten Syrop/ macht ihn mit Beſen an/ ſo iſt es fertig. NB. Der Muſcus etwan 2. Gran/ muß mit ein Loth Zuckercandi und etwas Roſen-Waſſer gerieben/ und ſo darüber gethan werden.

Item: Nimm anderthalb Pfund des feinſten Zuckers/ein halb Loth Zimmet/ 4. oder 5. Nagelein/ weiß Sandel-Holtz vor ein Groſchen/ die gelbe Schaale von einer friſchen Limonie/ 6. Gran Muſcus, eben ſo viel Ambra, ein Maaß klahren ſchwachen Brandwein/ das Weiſſe von einem Ey/alles mit einander vermenget/ und dann filtriret.

Item: Nimm 2. Maaß Spiritus Vini, 2. Loth Zimmet/ und halb ſo viel Nägelein/ laß es 24. Stunde oder nur eine Nacht über in dem Spiritu Vini ſtehen/ alsdann 3. Pfund Canari-Zucker in einer Maaß Brunnen-Waſſer zerlaſſen/ und über das Feuer geſetzet/ aber nicht ehe abgeſchäumet/ bis der Zucker clarificiret iſt/ hernach ein halb Loth Cochenille oder Granakermes, im Mörſel klein geſtoſſen/ 14. oder 15. Tropffen/ Olei Tartari darinn getröpffelt/ und ferner des Spiritus Vini, ſo viel zur Auszihung der Tinctur genug iſt/ darzu gegoſſen/ ſo wird es innerhalb 24. Stunden eine ſchöne Tinctur geben/ den Roſſolis nach Belieben damit zu färben: Weiter nimm 4. Gran Ambra-Gris, 2. Gran Muſcus, reibe beydes mit ein wenig Zuckercandi unter einander/ thue es in ein Gläßlein/ und gieß darauf ein halb Loth Spiritus Roſarum, laß es auch 24. Stunden ſtehen/ miſche es mit Roſſolis, und laß durch ein ſauber Tuch lauffen.

Item: Nimm einige Maaß Brunnen-Waſſer/ laß es wohl kochen/ und faſt wieder laulicht werden/ nimm hernach

nach einerley Art wohl-riechender Blumen / blättere ſie ab / und lege die Blätter in einem Topff / und gieß von dem Waſſer darauf / bis die Blätter bedecket ſeyn / mache es mit andern Blumen-Blättern eben ſo / und begieſſe ſie mit Waſſer / ſo wird ſolches / indem es darauf erkaltet / den Geruch der Blumen an ſich ziehen. Dieſe müſt ihr hernach mit einem Schaum-Löffel ſauber heraus nehmen und abtropffeln laſſen. Endlich gieſſet ihr alle das Waſſer in einem Krug zuſammen / und auf jede 3. Maaß Waſſer nehmet ein Maaß guten Brandwein / thut 4. Maaß zuſammen / hierzu noch anderthalb Maaß geläuterten Zucker / etwas deſtillirten Canehl / und auch Anis-Eſſentz. So das Roſſolis etwan zu ſüß würde / kan man mehr Brandwein hinzu thun. Hierauf noch etwas Muſcus und Ambra, und damit filtriret / ſo iſt es fertig / und hält ſichs ſehr lange.

Das ſchwache Roſſolis, ſo auch di Populo genennet wird / zu machen / iſt eben wie das vorige / nur daß man mehr gekocht Waſſer / und weniger Brandwein nimmt; Auch muß man bey Zubereitung alles Roſſolis in Obacht nehmen / daß man den Zucker / indem man ihm clarificiret oder läutert / nicht zu viel kochen läſt / weil er ſich ſonſt in dem Roſſolis candiſiret / und Wolcken darinn machet.

Wer den Ambra wohl præpariren will / daß er nicht mehr Effect in denen Liquoribus als alle Eſſentzen thue / der muß nehmen 4. Gran Muſcus, eben ſo viel Ambra und feinen Hut-Zucker / eines Eyes groß / ſolches alles wohl zuſammen pulveriſiren in einen ſteinern Mörſel / folgends in viel Papieren wohl eingewickelt zum Gebrauch verwahren. Den Zucker wohl zu läutern: So thut in eine Pfanne 3. Nöſſel Waſſer / mit einem Weiſſen von Ey / rühret es wohl unter einander / nehmet hernach 6. Pfund Zucker / und werfft ihn in ſolches Waſſer / laſt ihn darinn ſchmeltzen und kochen; Er muß aber immer mit dem Schaum-Löffel umgerühret werden / daß er ſich nicht anlege. Wann er wohl im Kochen aufſteigen will / ſo müſt ihr ihn von Zeit zu Zeit mit Zugieſſung kalten Waſſers dämpffen. Hierauf nehmet ihn vom Feuer / und ſeyhet ihn durch.

Anitzo iſt der Roſſolis-Handel in der Frantzoſen / Italiäner und Juden Händen / da abſonderlich dieſe letztere offt allerhand Gemiſch zuſammen machen / welches die groſſen Herren hernach trincken / und ihnen noch wol für eine Bouteille einen Gülden oder Thaler bezahlen müſſen / die nicht 15. Creutzer wehrt iſt. Allein es bleibet dabey: Mundus vult decipi, vornehme Leute wollen bedienet ſeyn. Vide ein mehres von der Zubereitung des Roſſolis unter dem Worte Italiäniſche Mahlzeiten.

Rothe Rüben / deren ihre Zubereitung geſchiehet folgender geſtalt:

Wann

Wann man ihnen die Blätter bis an den Kopf abgeſchnitten / auch die Kron-Wurtzel beſchabet hat / ſiedet oder erweichet man ſie auf dreyerley Manier: Im Waſſer/ im Ofen/und in der heiſſen Aſchen. Wenn ſie gahr ſind/ ziehet man die Haut ab / und leget ſie in Wein-Eßig und Saltz; Darinnen halten ſie ſich bey ſieben und acht Tagen lang/ ehe ſie verſchimmlen/ oder ſauer werden / wann ihr ſie nur täglich umſchüttet/ und mit Wein-Eßig bedeckt haltet. Hiervon könnet ihr zum Fricaſſiren nehmen / und ſolche in Scheiben ſchneiden/ und in eine Pfanne thun/ mit Butter/Saltz und klein geſchnittenen Zwiebeln; Welche Zwiebeln aber man zuvor etwas braun werden läſſet/ ehe man die rothen Rüben hinein ſchüttet: Würtzet ſie hernach mit ein wenig Saltz und Wein-Eßig / von dem / worinnen ſie gelegen. Will man/ ſo kan man auch ein wenig Pfeffer daran thun. Man kan ſie auch im Salat mit Baum-Oehl oder geſchmoltzener Butter eſſen/ auch allerhand Figuren (die Kräuter-Salaten damit zu bezieren) daraus ſchneiden/ welches lieblich anzuſehen iſt.

Von dem Temperament der rothen Rüben vide ein mehres unter dem Wort Rüben.

Roth-Schwäntzigen / Ruticilla, Phœnicurus, iſt ein mit den Roth-Kähligen verwandtes Vögelein / wird aber eben ſo wenig als dieſes ſonderlich zur Speiſe gebraucht.

Rüben/ weiſſe/ rothe/ gelbe/ und Stech-Rüben. Die erſte Sorte bauet man bey uns auf den Acker/und können ſelbige füglich getheilet werden: (1) **Ihrer Geſtalt nach/ in runde Rüben/** welche Rapa ſativa rotunda, ſive Mas, und in **lange/** welche Rapa ſativa oblonga, ſeu Fœmina, heiſſen. (2) **Nach ihrer Farbe/** da dann ihre inwendige Subſtantz hier zu Lande allein **weiß**; Wiewohl nach Bauhini Zeugniß / eine Art derſelben im Elſaß gefunden wird/ welche in- und auswendig **gelb** ſind. (3) **Ihrer Gröſſe nach/** in die **allergröſten/** wie die von 40. Pfunden bey dem Plinio lib. 18. c. 13. Darnach in die **mittelmäßigen** / wie die **Knollen** / und unſere alſo genannte **Waſſer-Rüben/** weil ihr Geſchmack wäſſerig oder ſtumpf iſt; Und in die **kleinen**/ welche einen lieblichen und würtzhafftigen Geſchmack haben/ darunter dann die **Teltowiſchen/ Mörſeburgiſchen** und **Nürnberger** / auch neben ihnen die **Friſackiſchen** den Ruhm behalten.

Was das Temperament der Rüben betrifft / ſo iſt zwar ihr Saame hitzig und trucken; Jedoch die rohe Wurtzeln / ſonderlich der benannten Waſſer-Rüben/ ſind ohne Zweifel kalt und feucht: Die kleinen Teltowiſchen aber/ und ihres Gleichen / ſcheinen etwas Wärme zu haben/ oder moderat darinn zu ſeyn. Im übrigen leget Galenus lib. 2. Aliment. facult. c. 62. den Rüben gar ſchlechten Ruhm bey/

indem er ſchreibet: Sie ſeyn hart zu verdauen / geben dickes und rohes ſafftiges Blut / bleheten / und beſchwerten den Magen; Er ſetzet aber ſelbſt hinzu / wann ſie nicht wohl gekochet worden. Weil dann bey uns ſo leicht niemand die Rüben roh iſſet / auch jeder der kleinen am meiſten ſich befleißiget / als hat man ſich ſo groſſes Schadens daher nicht zu befahren; Jedoch bleibet das Blehen / auch bey guter Zubereitung / kaum aus.

Die Rüben werden theils friſch verbrauchet / theils im Keller den Winter über vergraben. Das Einmachen aber mit Saltz und Eßig / deſſen doch auch ſchon Galenus an bemeldtem Ort gedencket / in Teutſchland nicht gebräuchlich.

Ihre Zubereitung in der Küche geſchiehet / daß wann man ſie geſchabet / ſo ſchneidet man ſie in Stücken / wäſcht ſie hierauf in warmen Waſſer / und thut ſie hernach in ſiedendes Waſſer / und läſt ſie darin mit Fett oder Butter wohl ſieden / ſtürtzet ſie hierauf um / läſt ſie abtriefen / und fricaſſiret ſie mit Butter; Auch iſſet man ſie mit Fleiſch-Brüh / und ſonderlich auf dem Schaaf-Fleiſch.

Rothe Rüben / welche auch Beiß-Rüben genannt werden / haben ihren Nahmen von der rothen Farb ihrer Wurtzeln. Was ihr Temperament belanget / können ſolche vor mäßig / feucht und warm paſſiren; Sonderlich wann ſie mit Meer-Rettig eingemacht / da dann die Wärme nach des Condiments Eigenſchafft / auch einen höhern Grad der Hitze erlangen muß. Vide **rothe Rüben.**

Stech-Rüben / Napus ſativa, iſt eine Art länglichter Rüben / an welchen der Stengel / Blumen und Saamen ſich mit den Rüben / die Blätter und Wurtzeln aber mit den Rettichen mehr vergleichen.

In den Apothecken brauchet man ihren Saamen / welcher hitzig und trucken; Aber in der Küchen die Wurtzeln / und zwar die kleineſten unter ihnen / weil die groſſen gemeiniglich peltzig ſeyn. Die kleinen ſind ſehr lieblich von Geſchmack / alſo daß ſie von einigen auch roh mit Saltz gegeſſen werden; Und gleichwie ſelbige die vorgemeldete Teltowiſche Rüblein an Würtzhafftigkeit in etwas übertreffen / alſo haben ſie ohne Zweifel auch etwas mehr von Wärme in ſich / und ſind um ſo viel weniger Windhafftig und ungeſund.

Ihre Zubereitung in der Küchen iſt eben wie bey denen andern Rüben.

Rüben-Kerfel / Cicutaria bulboſa oder Pannonica, Bulbocaſtanum, Coniophyllon, Myrrhis cicutaria, **Napen-Kerfel.** Ihre Wurtzel gleichet den Stech-Rüben / das Kraut dem Kerfel / oder vielmehr dem Schirling. Im Frühling / wann die Blätter erſt herfür kommen / ſind die Wurtzeln rund wie kleine Kügelein /

lein/ inwendig gantz weiß/ auswendig mit einem ſchwärtzlichen Häutlein bezogen; Selbige dienen zu Salaten/ und ſind am Geſchmack/ wann ſie verwellet werden/ faſt lieblicher/ als die folgende Rüben-Rapuntzel. Nachdem aber mit fortgehendem Sommer das Kraut zunimmt/ werden die Wurtzeln länglicht/ und dienen alsdann nicht mehr zum Salat.

Dem Geſchmack nach ſcheinen dieſe runde Würtzlein nicht überzuſchreiten weder in der Hitze/ noch in der Kälte/ ſondern ziemlich temperirt zu ſeyn.

Rüben-Rapuntzel/ Rapunculus eſculentus. Die Wurtzeln ſind eines ſehr lieblichen Geſchmacks/ und entweder gantz temperat, oder gehen doch über den erſten Grad der Wärme nicht. Man kochet ſie an Fleiſch und Fiſch/ oder in Geſund-Suppen/ oder bereitet ſie zum Salat. Die unterſten Blätter können gleichfals genutzet werden/ oder auch beyderley zuſammen/ alſo daß man die Wurtzel ſchabet/ und ſie hernach ſamt den Blättern mit einer Erbs-Brühe abkochet.

Rübe-Rettig/ vide Rettig.

Ruckette/ Eruca latifolia alba, vel ſativa, Ruchetta Italorum, Raucke/ Garten-Raucke. Einige nennen den Saamen davon weiſſen Senff/ weil er dem gemeinen Senff-Saamen gleichet; Wiewohl dieſer jenem viel weichet/ und auch zwiſchen Ruckette und Senff/ was die Geſtalt am Gewächſe betrifft/ ein groſſer Unterſchied iſt.

Die Arabiſchen Medici ſetzen die Ruckette im erſten Grad der Feuchte; Weil aber ſolche nur ein Humor excrementitius, der eigentlich zu dem Temperament nicht gehöret/ als iſt des Hoffmanni Meynung die beſte/ welcher die Ruckette in dem dritten Grad der Hitze und Trockene ſetzet.

Ihr Küchen-Gebrauch iſt/ daß man ſie mit Endivien/ Portulac und andern kühlenden Kräutern vermiſcht/ ſonderlich bey Gallſüchtigen/ als denen die Ruckette ſonſt viel zu hitzig iſt. Vor die Phlegmatiſchen aber dienet ſie/ ihre ſchläfferige Natur aufzuwecken. Des Winters vertritt der Ruckette Stelle die Winter-Kreſſe/ als welche auch eine Art der Raucke iſt/ vide Kreſſe.

Kummelweiß/ vide Bier.

Runda, ein Sauff- und Debauchanten-Terminus, durch welchen/ ſonderlich bey Handwercks-Burſchen/ das Bier in den Leib convoyret wird; Wie dann die Bier-Fiedler und Sack-Pfeiffer ſich ſchon artlich auf ſolche Sauff Concerten verſtehen/ und das Dinellula, als einen lieblich wiederſchallenden Echo, mit ihren Baß-Geigen/ Pohlniſchen Bock/ Hack-Brett und Sack-Pfeiffen zu accompagniren wiſſen. Zu läugnen ſtehet es nicht/ daß offt Ergötzlichkeit hal-

halber auch bey modeſten und vornehmen Compagnien und Gelagen dergleichen Runda angeſtimmet werden/ſo bald aber allerhand lahme Zotten und Poſſen / und ärgerliche Sauff-Lieder vorhergehen / iſt es ſündlich/ärgerlich und verdammlich/ und dannenhero in wohl-policirten Städten/ſonderlich des Sonntags/in keinen öffentlichen Gaſt-Höfen zu leiden / ſondern ſcharf dagegen zu verfahren.

Es kommt aber das Wort Runda von der Runde her / da einer dem andern zutrinckt/ und der Krug oder Becher rund herum gehen muß / bis jeder die ihm zugebrachte Portion und Geſundheit bis auf den Grund & ad unguem usque, auf das Nägelein ausgeleeret ; Was alsdann vor ſchöne Harmonien dabey vorgehen/ wie aus vollem Halſe von denen beſoffenen Schwelgern geſchryen/mit denen Füſſen geſtrampfet / die Baß-Geige / Trompeten und Trummeln geblaſen und gerühret / auch aus vollem Halſe gejauchzet wird / ſolches iſt mehr als zur Genüge bekandt.

S.

Sachſens Victualien und Speiſen ; Solche ſeynd in dieſem fruchtbahren / und was unter andern auch die Haus-Haltung betrifft/ſehr wohl eingerichtetem Lande/ ſehr gut und häuffig zu finden : Indem die gütige Natur den Gerſten zu dem Bier / ſonderlich aber den Wein an vielen Orten häuffig hervorbringet; Wie dann die um Dresden und Meiſſen wachſende Weine/ wann ſie etliche Jahre gelegen / dem Rheiniſchen faſt gleich kommen. Dieſen folgen die Torgauiſchen und Naumburgiſchen/ und endlich die Jeniſchen / welche die ſchlechteſten / und nicht viel beſſer als Eßig ſeyn. An Feld- und Garten-Früchten hat Sachſen einen Uberfluß/ und es ſey/ daß das Clima und der gute Boden/ oder auch der Menſchen Fleiß viel beytrage / ſo wird man ſonderlich die Garten-Früchte in allerhand Sorten viel vollkommener als in andern Ländern finden. Das zahme Fleiſch an Rindern / Schaafen/ Hameln und Schweinen/auch ſo gar an jungen Ziegen / als welche gleichfals ſehr häuffig in Sachſen verſpeiſet werden/ iſt ebenfals ſehr ſchmackſam / und ſo häuffig/ daß einige benachbahrte Provincien, wann ſie fettes Vieh haben wollen/ ſolches aus Sachſen holen müſſen. Das Geflügel-werck iſt in Abondantz/ und bezeugen ſolches inſonderheit die delicaten Leipziger Lerchen.

Von dem hohen Wildpret können gleichfals die ſtattlichen Jagden/welche ſowol der hohe Lands-Herr/als die Nobleſſe hat / Zeugnüß geben. Von ausländiſchen Delicateſſen und Gewürtzen wird dem gantzen Lande/ vermittelſt denen Leipziger- und Naumburger-Meſſen / wie auch von ihren eigenen Kauff-Leuten ſo viel zugeführet/

daß

daß ſie keinen Mangel daran leiden/ und auch wegen der Urſachen/die wir in unſerer **Beſchreibung der Meſſen und Jahr-Märckte** angeführet/ über hohen Preiß ſich nicht zu beſchweren haben. In Summa, daß das Sachſen eine faſt unerſchöpfliche Speiſe-Kammer ſey/ hat die Einquartirung der gantzen Schwediſchen Armée, welche weit über ein Jahr gewähret/ und bey welcher den feindlichen Soldaten hat reichlich aufgeſchaffet werden müſſen/ mehr als zu viel ausgewieſen; Wiewohl es manchen armen Land-Mann ſauer genug angekomen/ wann es nicht der Höchſte durch die bisher darauf erfolgte fruchtbahre Jahre wieder erſetzet hätte. Indeſſen iſt auch ferner aus der Königlichen und Chur-Fürſtlichen und ſo vielen andern Fürſtlichen Neben-Hofhaltungen/ denen Tafeln ſo vieler Miniſtrorum und anderer vornehmer Einwohner/ ſonderlich aber aus denen dreyen groſſen Leipziger-Meſſen/ auf welchen ſich ſo viel 1000. Frembde einfinden/ leichtlich abzunehmen/ was dieſes edle Land an Victualien ausgeben müſſe/ als welches an Fiſch-Teichen/ und darinn enthaltenen wohl-geſchmackten Fiſchen/ in den Gebürgen aber an Forellen einen ſtattlichen Vorrahr hat. Nur will das Holtz an etlichen Orten/ ſonderlich in Leipzig/ theuer fallen.

Es contribuiret aber zu Sachſens Victualien-Uberfluß nicht wenig der Einwohner Spahrſamkeit und Häuslichkeit; Jene beruhet darinn/ daß Bürgerliche Perſonen ehrbar und modeſt, jedoch auch nicht übermäßig leben/ und obgleich der Einwohner viel ſeyn/ ſolche ſich doch/ ſonderlich in den kleinen Städten/ genau behelffen: Hingegen aber auf denen Adelichen Gütern und Meyer-Höfen alles in groſſer Menge/ bey gemeinen Leuten aber zu ihrer Haus-Nohtdurfft/ ſo viel als ihnen möglich iſt/ zugezogen wird. Wegen des ſchönen Weitzens/ der in Sachſen wächſt/ iſt das Leipziger Mehl weit und breit berühmt/ und wird dem Nürnberger faſt gleich gehalten; Wie dann auch das Sächſiſche Frauen-Volck allerhand Gebackenes daraus zu machen weiß. Die Oberdammer Ziegen-Käſe ſeynd auch berühmt/ und werden eben wie das Leipziger Brod häuffig von Frembden aufgekaufft/ und nebſt dem aufgetruckneten Obſt mit nach Hauſe geführet.

An geſunden und wohl-ſchmeckenden Bieren hat Sachſen gleichfals keinen Mangel/ wie dann das Eulenburgiſche/ Wurtziſche/ Naumburgiſche und Torgauiſche/ welches ſonderlich gut Geblüht machet/ und mit ſeinen würtzhafften Geſchmack das Hertz ſtärcket/ ſehr beliebt iſt. Wie ſtattlich der Raths-Keller in Leipzig mit allerhand frembden Bieren/ und ſonderlich dem Zerbſter/ Rosmarien-Bier/ Breyhan und Duckſtein/ verſehen ſey/ giebt die tägliche Erfahrung; Hingegen iſt der Leipziger **Kaſtrum**/ der Jo-

niſche

niſche **Dorff-Teufel**/ der **Wittenbergiſche Kuckuck** / denen oberzehlten nachzuſetzen: Wiewohl auch manche durſtige Seele bey heiſſer Sommers-Zeit ihre Erquickung daran findet. Die wohl-beſtellten Gahr-Küchen/ welche inſonderheit in Meß-Zeiten denen Fremden wohl zu ſtatten kommen/ ſeynd auch nicht mit Stillſchweigen zu übergehen; Inſonderheit aber die trefliche Wein-Keller in Leipzig/ und unter ſolchen der Auerbachiſche/ in welchen noch ein groſſes Stück-Faß gewieſen wird/ auf welchem der Doctor Fauſt aus beſagten Keller ſoll hinaus geritten ſeyn. Dieſes alles aber übertrifft das groſſe Faß auf der Veſtung Königſtein / von welchem unter dem Wort **Fäſſern** ein mehres zu leſen iſt.

Saffran/ Crocus, aus dem Griechiſchen Wort *Crocis*, welches ein **Faden** oder **Zäſerlein** bedeutet/ hergenommen; Indem der Saffran nichts anders iſt/ als die gelbe Zäſerlein einer Purpur-farben Blumen an dem Croco ſativo. Vor Zeiten hat man dieſes Gewächſe nur in denen Morgen-Ländern/ ſonderlich auf den Berg Coryco in Cilicia gebauet/ und von dannen / als ein fremdes Gewürtz in Teutſchland gebracht. Heut zu Tage aber bauet man es in Calabria, wie auch in Oeſterreich und Böhmen/ und zwar iſt der Oeſterreichiſche beſſer als aller Saffran/ der aus Italien/ Franckreich oder Spanien kommen kan.

Sein Temperament iſt hitzig im 2. Grad/ und trucken im erſten. Er hat eine ſonderliche durchdringende Krafft / das Hertz zu ſtärcken / den Schlaff gelinde zu befördern / ſo aber zu viel daran gerochen wird / beſchweret er das Haupt; Ja/ in zu groſſer Menge genoſſen/ thut er viel Schaden/ bringet auch wohl gar den Menſchen ums Leben.

Im Einkauff muß man genaue Acht haben/ daß er nicht verfälſcht ſey/ welches mit denen gelben Blumen einer gewiſſen Dieſtel / Cnici ſativi ſive Carthami officinarum, C. B. **wilder Saffran** genannt/ item auch mit denen Zäſerlein des geräucherten Fleiſches geſchiehet/ worauf die betrügeriſche Juden treflich zu lauffen wiſſen.

Säffte/ Succi, Fr. *des Sucs, Liqueurs*, ſolche ſeynd in denen Officinen unterſchiedliche / als condenſati & concreti, liquidi, inſpiſſati & alterantes, deren Zubereitung in Schröders **vollſtändiger Apotheck** lib. 2. cap. 82. zu erſehen iſt. In unſern Haushaltungen und Küchen haben wir den Safft von Aepfeln / Birnen/ Beonien/ Berberis/ Erdbeeren/ Himbeeren/ Johannisbeeren/ Iſopen/ Kirſchen/ Klatſch-Roſen/ Maulbeere/ Nägelein/ Quitten/ Roſen / Süß-Holtz/ Violen / Weinbeeren / Citronen/ ꝛc. welche alle eine kluge/ fleißige/ curieuſe, Kunſt-erfahrne / vor allen aber wohlhabende Haus-Mutter/ beyzeiten anſchaffet/

ſchaffet / meiſtentheils auch wohl ſelbſt kochet / und zubereitet / ſelbige hernach fleißig und ſorgfältig in ihrer Speiſe-Kammer verwahret / und was davon in die Küche oder auf die Tafel nöhtig iſt / ausgiebet.

Nicht allein aber dienen die Säffte in der Küchen / und an die Speiſen / ſondern ſie laſſen ſich auch zur Erhaltung der Geſundheit und Curirung vieler beſchwerlichen Kranckheiten gar nützlich gebrauchen. **Der Safft aus Eichen-Bäumen** iſt ein herrliches Mittel vor den Blut-Fluß. **Der Holunder-Safft** curiret die Waſſerſucht. **Der Safft des Ulmen-Baums** das Fieber.

Von dem **Wall-Nuß-Baum** wollen einige alte Scribenten, daß die erſten Menſchen nichts anders als Nüſſe gegeſſen / und dadurch ein ſo langes Leben erhalten hätten ; Daher ſie auch die Wall-Nüß dem Gott Jupiter gewidmet / und deswegen *Juglans* quaſi *Jovis glans* genennet worden.

Das *Manna* in Calabrien ſoll eine Evaporation aus den **Eſch-** und **Lerchen-Bäumen** ſeyn / und der Safft aus dieſen Bäumen wird / wann er eingeſotten / ſo ſüß als Zucker.

Sonderlich iſt der **Bircken-Safft** eine Univerſal-Medicin wider den Stein und Nieren-Beſchwerung. Ein Haus-Vater / welcher im May Monaht etliche Boutellien davon füllen läſſet / und ſolche oben ein paar Finger hoch mit Baum-Oehl gieſſet / wird nicht allein des Sommers über einen guten Labe-Trunck / ſondern auch einen unſchätzbahren Lebens-Balſam daran haben / welcher den gantzen Menſchen erquicket / die Hitze der Leber vertreibet / die Colica und Nieren-Schmertzen curiret / und den Menſchen bey beſtändiger Geſundheit erhält.

Der **Safft** oder die **Thränen** / ſo man von den **beſchnittenen Weinſtöcken** auffangen kan / hat auch ſeine ſonderbahre Tugenden in der Medicin, und ſoll ein gut Remedium wider den Blaſen- und Nieren-Stein ſeyn.

Das *Gummi* **an den Weinſtöcken** / wann man ſolches in Wein zergehen läſt / und des Morgens davon trincket / thut gleichen Effect. Ein Glaß von dieſem Saffte / macht einen von Wein trunckenen Menſchen gantz wieder nüchtern ; Und ſo man ſolchen ein Jahr durch an die Sonne ſetzt / wird er ſo dick als Honig werden / und ein unſchätzbahrer Balſam vor alle Schäden und Wunden ſeyn.

Der Safft des Eſchen-Baums ſoll gut wider den Gifft und Schlangen-Biß ſeyn / auch eine Wunderwürdige Heilungs-Krafft an ſich haben / ſo / daß kein ſo ſouverainer Mittel vor die Heilung der Wunden und vergiffte Schäden / als eben der Safft vom Eſchen-Baum iſt ; Wie dann nach Plinii Zeugniß die Schlange den Eſchen-Baum fliehet / ſo gar / daß / wann man um eine Schlange einen Kreyß machen / und auf eine Seite

Eſchen-Baums-Blätter / auf der andern aber Feuer machen ſollte / ſie ſich eher durch das Feuer als über die Eſchen-Blätter davon machen ſollte. Zum Tafel-Gebrauch ſey genug / daß diejenigen / die ſich vor Gifft-Nachſtellungen fürchteten / nur ein Gefäß von dieſes Baumes-Holtz machen laſſen / ſo wird das vergiffte Getränck / ſo darein gegoſſen wird / ſeine Würckung verlieren. Ja / wann man würcklich Gifft bekommen / ſo nehme man nur von dem Safft des Eſchen-Baums / man wird daran ein trefflich Antidotum befinden.

Von dem **Safft des** *Sycomori* läſt ſich auch mit groſſer Menage und wenig Maltz / ein herrlich Bier machen; Alſo / daß es dem berühmteſten Mertz-Bier an Krafft und Tugend weit vorzuziehen. Ein gewiſſer Author ſchreibet / man ſoll dieſen Safft von Sycomoro oder wilden Maulbeer-Bäumen / in Gläſerne Bouteillen thun / und ſolche an die Sonnen ſetzen. Wann es eine Zeitlang geſtanden / ein ſtück Weiß-Brodt / ſo wohl ausgebacken / hinein werffen / bis es zu gähren anfänget; Alsdann nimmt man das Brodt wieder heraus / gieſt den Safft wieder in andere Boutellien, wirfft ein paar Gewürtz-Nägelein hinein / und verwahret ſie wohl mit Korck und Wachs / ſo kan man dieſes Getränck / und alſo auch alle andere abgezapffte Baum-Säffte / das gantze Jahr durch / bey guten Geſchmack und heilſahmer Würckung erhalten. Ein gleiches könnte mit dem im Frühlinge aus dem beſchnittenen Wein-Stock gezogenen Wein geſchehen; Alſo / daß / wann er hernach ausgegähret / und mit ein wenig Canehl oder Nägelcken wäre præpariret worden / man das gantze Jahr über einen raren Trunck daran haben wird.

Es ſind aber verſchiedene Arten / die Säffte aus den Bäumen zuziehen: Entweder flieſſet der Safft aus vielen Bäumen von ſich ſelbſt / und verwandelt ſich in ein Gummi / wie ſolches bey dem Myrthen / Storax, Bdellium, Benjoin, Gummi Takamahaka, und allen übrigen Gummien obſervirt wird.

Ferner wird auch der Safft durch Einſchneidung der Schaale oder Borcke / wenn darauf die Sonne ſolchen ausziehet / verurſachet / wie bey der Aloe, Scamoneé, Mohnen ꝛc. zu ſehen.

Drittens / ziehet man auch den Safft heraus / durch die Contuſion oder Zerquetſchung und Auspreſſung / wie alle öhligte oder wäſſerigte Säffte / ſo man aus denen Blättern / Blumen / Früchten und Saamen preſſet.

Vierdtens / ziehet oder diſtilliret man auch ſelbigen durch Hülffe des Feuers heraus / ſo geſchiehet / wenn die Pflantzen erſtlich aufgetrocknet / und hernach mit Hülffe eines Liquoris ausgezogen werden.

Das beſte Mittel aber iſt / wann man ſolche Säffte in groſſer Quanti-

tät

tät haben will / daß man von der Mittags-Seite des Stammes den Baum gantz herdurch / bis an die Norder-Seite / etwan auf einen Daumen breit nach durchbohre / und zwar solcher geſtalt / daß man allezeit mit dem Bohrer etwas ſchraat in die Höhe gehe / damit alſo der Safft deſto beſſer von obenwerts herunter flieſſen könne / und iſt gut / wenn man dabey in Acht nimt / daß das Loch in dem Stamm / nahe unten bey der Erden gemachet werde; Auf ſolche Weiſe wird der Stamm nicht verdorben / und der Safft kan auch deſto leichter aufgefangen werden.

Die Zeit / die Säffte alſo aus den Bäumen zu ziehen / iſt vom Febr. bis mitten zum May; Doch muß ein Unterſcheid nach der Land- und Baums-Art gemachet werden. z. E. Ein Wallnuß-Baum wird nicht eher als bis zu Ende des Martii angezapffet. Die Pappel- und Eſchen-Bäume ſeynd ſchon um den Matio voller Safft / und der Sycomorus giebet auch bey der gröſten Kälte ſeinen Safft von ſich / alſo / daß die Tropffen deſſelben im Herunterflieſſen zu Eiß werden.

Im Herbſte geben die Bäume keinen Safft von ſich; Wann der Frühling trucken / kan man wenig Safft heraus kriegen / iſt er hergegen naß / ſo bekommt man deſto mehr.

Die Terebration oder Bohrung des Baums wird am beſten des Mittags / da es am wärmeſten iſt / verrichtet / weil ſo dann die Säffte am meiſten in Bewegung ſind / und durch die Hitze getrieben werden / und iſt ſolches recht die Deſtillier-Kolbe der Natur / von welchen die Menſchen mit ihren Deſtilliren gleichſahm den Proceſs gelernet haben.

Diejenigen Bäume / ſo am meiſten Safft geben / ſind folgende: Der Pappel-Baum / die Eſchen / der Ahorn oder Maßholdern / der Sycomorus, die Weyden / die Bircke / der Nuß-Baum / die Eiche und der Ulm-Baum ꝛc.

Der gelehrte Schottländer / Ritrajus, ſchreibet / daß er aus eigener Erfahrung wiſſe / daß man im Frühlinge aus dem Bircken-Baum in einem Monath ſo viel Safft ziehen könnte / daß / wenn man ſelbigen wägen wolte / es im Gewicht den gantzen Baum / mit allen Aeſten / Blättern / Zweigen und Wurtzeln gleichen oder übertreffen würde.

Sagan, vide *Banquet*.

Salarium, eine Beſoldung oder Lohn. In den alten Zeiten wurde das Wort *Salarium* genommen vor die Speiſe / unter welchen den vornehmſten Platz das Saltz hatte; Gleichwie Vaſarium das Geld genennet wurde / welches man denen in die Provintzien verreiſenden Obrigkeitlichen Perſohnen / zur Einkauffung allerhand Hauß- und Küchen-Geräth / aus den gemeinen Schatz-Kaſten auszahlte. Honorarium Vinum, wurde der Schenck-Wein genannt / den man

Königen und Fürſten Ehren-halber verehrte; Wie alſo noch in vielen Teutſchen Reichs-Städten gebräuchlich iſt / daß / wann fremde Potentaten und vornehme Herren daſelbſt durchreiſen / der Magiſtrat ihnen Wein / Haber und Fiſch / auch wol Wild und ander Fleiſch / und Victualien zu verehren pfleget / und ſolches durch ihre Raths-Diener in ſonderbahren Habit / und mit beſondern Ceremoniel, nach ihren Quartieren überbringen läſt. Hordearium, wurde die Portion Gerſten genannt / welche die Römer ihren Reutern zum Pferd-Futter gaben; Und Uxorium dasjenige / ſo von denen Perſohnen / die keine Weiber hatten / oder wie es unſere alte Teutſche nenneten / von denen Hageſtoltzen Jährlich gefordert wurde.

Salate / Acetaria, Fr. *de la Salade.* Unter ſolchen iſt bey uns der bekannteſte und gewöhnlichſte / der **Lactucken-Salat**; Dieſer / er ſey groß oder klein / ſo kan man ihn mit Eßig und Baum-Oehle eſſen. Etliche / als die Römiſche Lactucke / ſchicket ſich wohl mit Zucker: Man thut ſie auch als ein ſchönes Kraut in Suppen / ſelbige / wann ſie ſich ſchlieſſen / kan man eben auch wie den Kohl ſieden; Auch kan man ſie durch die Brat-Pfanne lauffen laſſen. Das iſt: Wann man gebraten Speck / Schmaltz / oder ander Fett nimmt / und ſie 2 oder 3mahl in die Brat-Pfannen umkehret / hernach herausziehet / abtröpffelt / und in die Suppen thut. Wann ſie in die Saat ſchieſſen / und zu blühen beginnen / ſonderlich die Römiſche / ſo ziehet man den inwendigē Ausſchößling heraus / worinnen ein Stengel ſtecket / welcher trefflich köſtlich iſt / wann er auf die Art wie die Zucker-Wurtzel-Suppe zugerichtet wird; Man ziehet ihn aber zuvor die Haut ab / zermalmet ihn hernach in ſolcher Suppen / daß ſie einen Geſchmack davon komme / weil er ſonſt wegen ſeiner Süßigkeit ungeſchmack iſt.

Mehrere Salat-**Kräuter** ſeynd auch / **der Dragun / die Kreſſe / Endivien** / Portulac, **Hirſch-Horn / die Pimpinelle / Saurampff / die Rapuntzel / der weiſſe und rothe Kohl / der junge Hopffen** / und viel andere wohl-riechende und geſunde Blumen und Kräuter mehr / die man alle einen guten Salat daraus zu verfertigen / mit Oehl / Wein-Eßig und Zucker wohl zubereiten kan; Dann je mehrerley Kräuter zum Salat kommen / je beſſer ſelbiger ſchmecket. Die **Knöpfflein** von den Hollunder oder Flieder unter dem Salat gemenget / ſeynd gut einen offenen Leib zu machen. **Zucker-Wurtzel / Rüben / Kertffel / Haber-Wurtz / Wegwarten** oder Chichorien-**Wurtzel** / und unter den Früchten die **Gurcken** / geben auch einen guten Salat; Zum Zierath thut man hinzu die **Blumen** von Borrage, **Ochſen-Zungen / Leber-Blumen / Indianiſche**

ſche Kreſſe. Reiche und Vornehme/ ſonderlich aber delicat- lebende Leute nehmen auch manchmahl an ſtatt des Baum-Oehls/ Mandel- oder Citronen-Oehl/ und an ſtatt des Eßigs Citronen-Safft. Vide ein mehres hiervon unter dem Worte *Condimenta*.

Was einsmahls der verſtorbene König in Spanien/ Carolus II. dieſes Nahmens/ Seiner erſten Gemahlin/ der Mademoiſelle d' Orleans, vor einen koſtbahren/ aber uneßbahren Salat/ mit eigenen Händen zubereitet habe/ davon wird folgende Beſchreibung Nachricht geben. Die Topaſen præſentirten das Oehl/ die Rubinen den Eßig/ die Perlen und Diamanten das Saltz/ die groſſe Anzahl der Schmaragden aber den grünen Salat ſelber/ welche alle gantz aufgehäufft in einer güldenen Schüſſel der Königin zugeſandt worden.

Salbey/ Salvia major & minor aurita & non aurita, edle Salbey/ die aber Pinnas oder Oehrlein hat/ nennet man Creutz-Salbey/ iſt ihrem Temperamente nach im 3. Grad der Hitze und Truckene; Ihr Küchen-Gebrauch iſt mit den friſchen Blättern die Hammel-Braten zu ſpicken/ welche davon einen guten Geſchmack bekommen/ oder auch dieſelbe mit Eyern in der Pfanne zu backen. Die Salernitaniſche Schule rühmet im 60. Capitel der Salbey Kräffte in folgenden Verſen:

Cur moriatur homo, cui ſalvia creſcit in horto
Contra vim mortis non eſt medicamen in hortis
Salvia confortat nervos, manuumque tremorem
Tollit, & ejus ope febris acuta fugit
Salvia Salvatrix, naturæ conciliatrix.

In dem Herbſte wird von der Salbey ein köſtlicher Tranck gemachet/ der ſehr geſund iſt/ er vertreibet nemlich den Huſten/ erwärmet die Gebähr-Mutter/ reiniget die Leber/ und ſtärcket den Magen/ dienet auch zu allen kalten und phlegmatiſchen Gebrechen des Haupts/ wie auch wider die Schwindſucht: Gleich alſo ſtärcket auch das gebrannte Salbey-Waſſer den gantzen Menſchen; Das Decoctum, oder der Salbey-Thée ſtillet das Blut/ reiniget die wüſten Schäden/ vier Loth davon getruncken/ treibet die todte Geburt; Gebranntes Salbey-Waſſer benimmt die Seiten-Schmertzen/ ſtärcket die zittrende Glieder/ bricht alle inwendige Apoſtemata oder Geſchwür/ ſtärcket und reiniget das Gehirn/ 40. Tage davon getruncken/ heilet es die anbrüchige Leber/ und hat noch viel andere gute Eigenſchafften mehr an ſich.

Salſamenta, vide Fiſche.

Salſamenten-Pudre, vide *Condimenta*.

Salſifix, vide Haber-Wurtz.

Saltz/ Sal, Fr. *du Sel*, das beſte Condiment und Gewürtz / welches der Menſch/ ſo er anders geſund bleiben ſoll/ haben muß/ iſt dreyerley: Entweder (1) **ein aus der Erden gegrabenes** / oder (2) **aus Brunnen- Pfützen / und dem See-Waſſer durch des Feuers oder der Sonnen Hitze geſottenes und** coagulirtes/ oder (3) **ein zu Tage öffentlich liegendes**/ wie alſo in der Tartarey und Africa gantze **Saltz-Felder** und **Hügel** angetroffen werden. Alle drey Sorten werden in der Haushaltung genutzet: Alſo hat Pohlen und Ungarn ihr **aus der Erden gegrabenes Stein-Saltz**; Franckreich/ Spanien und Portugal ihr **aus dem See-Waſſer durch der Sonnen** Hitze coagulirtes; Teutſchland aber und andere Länder/ **das aus dem groben See-Saltz** entweder **geraffinirtes** / oder **aus denen Saltz-Quellen geſottenes weiſſes Saltz**/ unter welchen letztern das **Hälliſche** und **Lüneburger** bis anhero den Vorzug behalten / und nur unter ſich ſelbſt noch ſtreitig geweſen/ welches von dieſen beyden die Krone der Vollkommenheit davon tragen ſolte. Welches ſich dann am beſten/ aus denen an einem guten Saltz erforderten Requiſitis, folgender maſſen beurtheilen läſt; Als da wird erſtlich an einem guten Saltz erfordert:

Candor, oder **die ſchöne weiſſe Farbe**/ welche ſich beydes an dem Hälliſchen/ als Lüneburgiſchen/ im höchſten Grad findet.

Pelluciditas, **die Durchſichtigkeit** / welche von des Saltzes innerlichen Reinigkeit zeuget.

Forma Chryſtallina, **daß es wie ein Chriſtalle geſtaltet/ und eckigt ſey**; Dieſes Chriſtalliniſche Weſen oder Geſtalt muß billig als ein Kenn-Zeichen des guten Saltzes genommen werden/ nemlich/ daß das Stein- oder gegrabene Saltz gantz groſſe Chryſtallen/ das Saltz aber/ ſo aus Waſſer mit Feuer geſotten wird/ gantz kleine Chryſtallen habe. Hiebey iſt auch ungemeldt nicht zu laſſen/ daß der Salpeter und das Saltz / es ſeyn ſolche gleich groß- oder klein-ſtückigt / ihre Geſtalt behalten / indem der Salpeter allezeit länglich / und das Saltz drey- vier- fünf- und ſechs-eckigt befunden wird.

Denſitas, **die Dichte**/ daß nemlich das Saltz fein feſte ſey / und ſeine Körner einmahl wie das andere behalte/ auch bey ſeiner natürlichen Trockenheit lucker über einander liege/ und nicht wie naſſe Erde oder Sand auf einander falle.

Levitas, **die Leichtigkeit**/ denn je leichter ein Saltz oder Erd-Safft / je weniger Feuchtigkeit er bey ſich hat/ und je ſchärffer er iſt / wie ſolches der Vitriol zeuget/ und auch allen Chymicis genugſam bekannt iſt.

Siccitas, **die Truckenheit** / durch welche alle Erd-Säffte und Saltze / als Vitriol und Salpeter, zu ihrer gröſſeſten Vollkommenheit gelangen / indem durch das Trucknen alle unnöhtige

der Buchstaben und Sylben, und Wörter, Wörter und Sätze, und Sätze und Reden.

Grammatica, Kunst der Sprache, ist die Wissenschaft, welche die Regeln der Sprache, und die Art und Weise, wie man sie recht und richtig gebrauchen soll, vorträgt.

Reden ist, wenn wir unsre Gedanken durch verständliche Worte andern mittheilen. Die Gedanken sind also der Grund, worauf die Rede sich gründet.

Gedanken, die wir andern Menschen mittheilen können, sind entweder solche, die wir durch unsre Sinne empfinden, oder solche, die wir durch Nachdenken finden, oder solche, die wir durch Einbildung erdichten, oder solche, die wir durch Offenbarung Gottes erlangen.

Die Gedanken, die wir durch unsre Sinne empfinden, sind solche, die wir durch Sehen, Hören, Riechen, Schmecken und Fühlen erlangen.

Die Gedanken, die wir durch Nachdenken finden, sind solche, die wir durch Vergleichung, Unterscheidung, Folgerung, Beweisung und Urtheilung erlangen.

Die Gedanken, die wir durch Einbildung erdichten, sind solche, die wir durch Vermischung, Absonderung, Vergrößerung, Verkleinerung, Verwandlung und Erdichtung erlangen.

Die Gedanken, die wir durch Offenbarung Gottes erlangen, sind solche, die wir durch Gesichte, Träume, Erscheinungen, Eingebungen und Weissagungen erlangen.

Die Gedanken, die wir durch unsre Sinne empfinden, sind solche, die wir durch Sehen, Hören, Riechen, Schmecken und Fühlen erlangen.

Die Gedanken, die wir durch Nachdenken finden, sind solche, die wir durch Vergleichung, Unterscheidung, Folgerung, Beweisung und Urtheilung erlangen.

Die Gedanken, die wir durch Einbildung erdichten, sind solche, die wir durch Vermischung, Absonderung, Vergrößerung, Verkleinerung, Verwandlung und Erdichtung erlangen.

Die Gedanken, die wir durch Offenbarung Gottes erlangen, sind solche, die wir durch Gesichte, Träume, Erscheinungen, Eingebungen und Weissagungen erlangen.

behält / weil ſie die Reinigkeit anzeiget.

Calcinatio ſeu fuſio per ſe, **wann ein Saltz allein und ohne Zuſatz 6. bis 8 Stunden in einem Schmeltz-Tiegel geſchmoltzen wird**; Da man dann durch ſolches Schmeltzen ſiehet / ob das Saltz einen Abgang durch Verbrennung anderer bey ſich führender Dinge bekommen habe.

Calcinatio ſeu fuſio cum additione, **wann das Saltz mit einem Zuſatz geſchmoltzen wird** / nemlich / wann man erſtlich zu 8. Loth Saltz ein halb Loth trocknen Salpeter nimmt / und im Schmeltz-Tiegel ſchmeltzet / weil man dadurch ſiehet / was der davon gehende Rauch vor eine Farbe hat; Zum andern / wann man auf ſolch geſchmoltzen Saltz ein Löffel voll Baum-Oel gieſſet / und wieder ſchmeltzen läſſet / da man abermahl ſiehet / ob es viel oder wenig Unreinigkeit bey ſich habe.

Conſervatio, **daß das Saltz ſich wohl halte** / und nicht leicht ſchmeltze / und gleichſam zerflieſſe.

Acrimonia, **die Schärffe und Saltzigkeit** / daß nemlich das Saltz dem Menſchen eine durchdringende Empfindlichkeit oder Schärffe / und gleichſam ein mäßiges Brennen auf der Zungen verurſache.

Omnia optimè conſervans, **daß es alles / was darmit eingeſaltzen wird / wohl erhalte / und von aller Verderbung oder Putrefaction conſervire.**

Einige wollen auch die Güte des Saltzes (welches aus quellenden Saltz-Waſſern geſotten wird) aus **der Sole oder Saltz-Waſſers Schwere** urtheilen / welches aber andere gantz und gar contradiciren / und mit beſſern Grunde urtheilen / daß die dicke und ſchwere Sole auch viel Cruditäten und Unflaht bey ſich führe.

Dieſes wären alſo kürtzlich die vornehmſten Proben / welche / das Saltz zu erkennen / und zu beurtheilen / in Acht müſſen genommen werden. Sie treffen aber nicht bey allen Arten des Saltzes ein / auch ſo gar nicht bey den vier Haupt-Arten; Als da ſeynd: (1) **das Spaniſche Boy-Saltz** / (2) **das raffinirte oder ungeſottenene Boy-Saltz** / (3) **das Lüneburgiſche** / und (4) **das Hälliſche Sächſiſche Saltz** / wie ſolches nachgeſetztes Examen ausweiſen wird.

Nach der erſten Probe / welche iſt Candor, oder die Weiſſe / iſt das Spaniſche Saltz grau / die andern drey Arten aber weiß / unter welchen das Lüneburgiſche das allerweiſſeſte.

Pelluciditas, findet ſich in allen vieren / auſſer daß das Spaniſche etwas dunckel.

Formam Chryſtallinam, haben alle vier Arten.

Denſitatem imgleichen.

In Levitate differiren ſie / daß das Spaniſche das ſchwereſte / das Raffinirte etwas leichter / das Lüneburgiſche noch leichter / und das Hälliſche das allerleichteſte iſt.

Sicci-

Siccitas, iſt bey dem Hälliſchen im höchſten Grad/ die andern ſeynd ſchon etwas feuchter/ das Spaniſche aber iſt das allerfeuchteſte.

Nach der ſiebenden Probe/ welche iſt Granorum parvitas, hat das Spaniſche die gröſten/ das Hälliſche aber die allerkleineſten Körner.

Puritas ſaporis, äuſſert ſich am meiſten bey dem Hälliſchen/ das Spaniſche hat einen widerlichen/ das Raffinirte einen reinen/ das Lüneburgiſche einen ſcharffen/ aber etwas bittern Geſchmack.

Odor, iſt bey dem Spaniſchen etwas See- oder Fiſchhafftig/ bey den andern drey Arten aber gantz rein.

Puritatem, hat das Hälliſche im höchſten Grad; Hingegen zeiget das Spaniſche ſeinen Unflaht an/ wann es im Waſſer zerlaſſen wird. Ein gleiches thut auch das Raffinirte und Lüneburgiſche/ wann man es mit Rinder-Blut ſchäumet/ oder mit Baum-Oel ſchmeltzet.

Solubilitas, zeiget ſich in dem Hälliſchen am allerbeſten/ indem es auf Fleiſch und Fiſchen/ in Butter und Käſen leichtlich/ das Spaniſche hingegen nimmer völlig/ das Raffinirte und Lüneburgiſche aber langſam ſchmeltzet.

Nach der zwölfften Probe dienet das Spaniſche zu nichts als See-Fiſch einzuſaltzen/ das Raffinirte iſt auch zum Fleiſch nicht gar zu bequehm/ das Lüneburgiſche und Hälliſche aber wird Fleiſch und Fiſch in kurtzer Zeit zu Pöckel bringen.

Solutio in aqua findet ſich/ daß das Spaniſche langſam/ das Raffinirte geſchwinder/ das Lüneburgiſche und Hälliſche am allergeſchwindeſten ſchmeltzen und ſich auflöſen; Vom Spaniſchen wird die Farbe des Waſſers grau/ vom Lüneburgiſchen weißlich/ vom Raffinirten aber und Hälliſchen behält es ſeine Farbe. Das Spaniſche und Lüneburgiſche zeiget beym Auflöſen etwas Unreinigkeit/ die andern beyden aber nicht.

Nach der vierzehenden Probe gibt das Spaniſche bey der Abſchäumung einen ſchweren Schaum u. Schleim/ das Raffinirte gleichfals/ das Lüneburgiſche etwas weniger/ das Hälliſche aber am allerwenigſten.

Nach der fünfzehenden Probe knacket das Spaniſche/ aber ſehr hefftig/ das Raffinirte nicht ſo ſtarck/ das Lüneburgiſche ſehr wenig/ das Hälliſche ſtarck/ und faſt unaufhörlich/ und bekommt auch im Trucknen die weiſſe Farbe/ da die andern graulich bleiben.

Durch die Calcination gehet dem Spaniſchen das meiſte/ dem Lüneburgiſchen und Raffinirten weniger/ dem Hälliſchen aber das wenigſte ab.

In der Schmeltzung/ mit einem Zuſatz etwan von 8. Loth Salpeter, giebet das Spaniſche eine ſchwartze/ das Raffinirte und Lüneburgiſche eine blaue/ und das Hälliſche eine gelbe Flamme.

Die Conſervation belangend/ ſeynd ſie alle vier gut; Das Hälliſche

aber läst sich im nassen Wetter am besten verführen / solvirt sich auch nicht so bald als die andern.

In der Schärffe giebt auch keines dem andern nach / ausser daß das Lüneburgische eine bittere / das Hällische aber eine süsse Schärffe hat.

Nach der zwantzigsten und letzten Probe / welche ist / die Victualien wohl zu conserviren / seynd sie alle vier gut; Das Hällische aber zum Butter Einsaltzen das beste / weil selbige durchgehends einerley Couleur behält / die Dänische und Hollsteinische Butter hingegen / welche mit andern Saltz gesaltzen / viel weisse Flecken hat.

Aus oberzehlten Proben allen erhellet nun / daß das **Spanische Boy-Saltz** nach fünf derselben / das **Umgesottene** und **Lüneburgische** nach zehen / das **Hällische** aber nach allen zwantzigen gut und bewehrt erfunden sey.

Saltzige Speisen / seynd entweder solche / welche von Natur einen saltzigen Geschmack und Schärffe haben / oder um ihrer Conservation Willen in Saltz-Wasser eingemachet / oder mit Saltz bestreuet worden; Dergleichen seynd die Pöckel-Limonien / Gurcken / Oliven und andere Früchte / sonderlich aber das so genannte Saltz- oder Pöckel-Fleisch / davon ausführlich unter seiner eigenen Benennung gehandelt worden; Oder es seynd auch solche Speisen / die über Gebühr mit Saltz zuviel angegriffen / und kurtz zu sagen / versaltzen worden.

Den gemäßigten Gebrauch des Saltzes betreffend / so hat GOtt selber das Saltz als eine herrliche Gabe / ungeschmacke Speisen damit schmacksahm zu machen / theils in der Erden wachsen / theils aus derselben hervorquellen lassen. Unser Heyland vergleichet seine Jünger dem Saltz / wann er sie beym **Luca** am 14. das Saltz der Erden nennet; Und der Apostel in den Brieff an die Colosser am 14. Capitel schreibet: Eure Rede sey allezeit lieblich / und mit Saltz gewürtzet / welches auch wie im 3. Buch Mosis am 2. Capit. zu ersehen / bey allen Opffern muste geopffert werden / wie dann ohne solches viele Speisen widerlich seyn; Diejenige aber / die man zu conserviren nöthig hat / ohne Saltz würden verfaulen müssen; Ja die Gesundheit selber würde / wann wir ohne Saltz wären / grosse Noth leiden / als welches in äusserlichen und innerlichen Gebrechen stattliche Würckung thut / wie es dann in Verschleimung des Magens / Zermalmung des Blasen- und Nieren-Steins / zum verzehren der kalten Feuchtigkeiten bey Wassersüchtigen / Beförderung der Verdauung / Erweckung des Appetits, und anderer Tugenden halber mehr sehr recommendiret wird; Dannenhero auch so viel Sublimaten, Olea, und andere einfache und zusammen gesetzte Medicamenta daraus præpariret werden / wie

beym

beym Sennerto, Horſtio, Hartmanno, Crollio und andern mehr zu ſehen. Ein armer Baur und Taglöhner hält offt ein ſtück Saltz und Brodt / der Thüringer ſeinen geſaltzenen Heering und Saltz-Gurcken / der Spanier ſeine eingeſaltzene Oliven / vor allen der Nieder-Sachs und Nordländer ſamt den meiſten See-fahrenden Leuten ihr Pöckel-Fleiſch / geſaltzene Butter / Speck / Heering und Käſe / vor gröſſere Delicateſſen, und ihrer Natur beſſer als delicates Wildpret / und andere niedliche Biſſen convenables Speiſen. In Ermangelung des Appetits zum Eſſen und Trincken / iſt offt nichts bequemes ſolchen wieder zureitzen / als etwas von geſaltzenen Fleiſch oder Fiſchwerck. Die Weinhändler und Wirthe ſetzen gemeiniglich / wann ſie ihre ſchlechte Weine gerne loß ſeyn wollen / denen dieſelbe koſtenden / einen guten / ſcharffen / alten / geſaltzenen Käſe vor / und was vor unbeſchreiblichen Nutzen der mäßige Gebrauch des Saltzes mehr mit ſich zu führen pfleget.

Hingegen iſt auch nicht geringer der Schade / welcher der Geſundheit durch den übermäßigen Genuß der geſaltzenen Speiſen zugefüget wird; Es beſtehet aber dieſer Schaden erſtlich darinn / daß das Saltz / welches eine corroſiviſche Eigenſchafft an ſich hat / und welches capable iſt (auch die Sehnen / Nerven / Membranen, Ligamenten und Kröſpeln / der uhr-alten Ochſen zu durchbeiſſen und mürbe zu machen) unſers Leibes innerliche ſubtilſte Theile / eben ſolcher geſtalt corrodiret und zerfriſt / daß hierauf die Lympha, weil ſolche gleich einem Waſſer wird / in welchen viel Saltz aufgelöſet iſt / die Gefäſſe / durch welche ſie in des Menſchen Leib gehet / angreifft / eine Stagnation oder Stillſtehen / und endlich eine Putrefaction oder Fäule erwecket / daraus allerhand Geſchwüre nothwendig folgen müſſen.

Weil auch ferner das Saltz eine austrocknende und verzehrende Krafft hat / ſo greifft deſſen Mißbrauch anfänglich alles Fette in dem Leibe an / und führet hierauf bey manchen eine ſaltzige Dörrſucht ein / Zähn und Zahn-Fleiſch werden ebenfals dadurch angegriffen / daß man ſie bey machen aus- und einziehen kan / wie etwan eine Nuß aus den Hülſen gezogen wird / wobey ſie denn ſtetig bluten / welches eigentlich der Anfang des Scharbocks iſt. Ferner friſt es die Mandeln roh / und zwar mit einer höchſt-empfindlichen Entzündung / es ſchneidet in die Därme / und erwecket erbärmliche Convulſiones, ſo insgemein die Darm-Gicht genennet wird. Offtmahls erwecket es auch ein Erbrechen / ohne etwas herfür zu bringen; Solches rühret nun her aus einem Nagen und Kützeln des Magens / als in welchen ſich die Saltz-Säure per omnes tunicas & fibras nicht anders wie die Säure in einem Eßig-Krug hineindringet / und alſo zum Säuern eine beſtändige

Mutter hinterläſſet. In der Haut äuſſerlich / verurſachet es die Krätze / dem einen die Feuchte / dem andern die Trockene; Sie verurſachet die Flechten / ſonſten Zittermahle (Lat. Impetigines) genannt. In dem gantzen äuſſerlichen Leibe empfindet man immerwährendes Jucken / bis ſo gar in den Maſt-Darm hinein; Dahero diejenige / welche offt reiten und gehen / gleich wund werden / abſonderlich im Sommer / welches übel denen Weibs-Bildern ſehr gemein iſt / indem ſie ſich gar vielmahls in groſſer Hitze ſolche Inflammationes zugezogen / daß bey einigen der kalte Brand darzu geſchlagen. So werden auch ſolche verſaltzige Menſchen poſt unum alterumve actum carnalem, wann ſie auch die frömſten Eheleute ſeyn / in pudendis ſtracks wund / bekommen allerhand Eroſiones, Roh- oder Frattigkeiten / und dieſes meiſtens in heimlichen Orten / oder wo ſich ſonſt die Haut runtzelt; Und dieſes wiederfähret ſo gar offtermahl den Kindern in der Wiegen / weilen ſie ſolche ſaltzigte Säffte mit ſich aus Mutter Leibe gebracht / von der Bruſt geſogen / und wol gar ihren Nachkömmlingen als ein Erb-Recht wieder einpflantzen.

Es iſt aber dieſes noch nicht alles das Ungemach / welches das übermäßige Saltz mit ſich führet; Das Zäpflein im Munde ſamt den Schlund (Epiglottis & Oeſophagus) wird gleichfalls davon rohe und verſchwollen / daß man offt nicht ſchlingen kan; In den Augen erwecket es vielmahls ein Jucken und Beiſſen / daß man ſolche ſtets reiben muß / wozu dann gemeiniglich eine Inflammation ſchläget / ſo proprie ein geſaltzener Fluß genennet wird / welcher öffters bis im Tode continuiret / wie bey vielen alten Leuten zu ſehen. Das Haupt empfindet davon immer flüchtige Hitze / und ſehr incommodirende Dämpffe / Schwindel / kleine Ohnmachten und Hinläßigkeiten / ſonderlich / wann es mit einem Acido noch darüber conjungiret iſt / welche beyde gemeiniglich zuſammen. Ferner treibet auch der überflüßige Genuß der geſaltzenen Speiſen / wann deren Schärffe mit der im Magen ſich befindlichen Säure vermenget / durch den Schlund ein jämmerliches Brennen auf / welches man den Sod nennet / worzu bisweilen die alcaliſche Galle ſtöſſet / welche alsdann das dritte ſcharffe Saltz generiret / nicht anders als etwan in der Chymie aus den Sublimaten Salis und Tartari das dritte Saltz gemachet wird.

Dieſen / von ſolchen überflüßigen Gebrauch der geſaltzenen Speiſen entſtandenen Kranckheiten einiger maſſen zu begegnen / gebrauchen etliche / wann der Scorbut allbereit überhand genommen / viele Mercurialiſche Mittel / auch wol gar in deſperaten Zufällen / die Salivations-Cur: Auſſer dem aber / daß dieſelbe ſehr gefährlich / und was in dem Patienten noch geſund iſt / völlig gar

ruini-

ruiniren kan/ ſo hat man noch nicht viel Exempel / daß groſſe Zeichen und Wunder zur Geſundheit damit verrichtet worden; Es bleibet vielmehr bey dem alten Argument, daß / was ohne Gefahr / und durch geringe Mittel zu curiren ſtehe / nicht durch gefährliche Artzeneyen zu Werck zu richten müſſe unternommen werden. Ein gutes Kräuter-Bad/vorhergehende Purgantia, und nach dem Bad ein gemäßigtes / und etlichemahl wiederholtes Schwitzen wird gewißlich nicht ohne Nutzen ſeyn / zuforderſt aber eine gute Diät und Enthalten von geſaltzener Speiſe/ das Seinige auch dabey thun. Einige gebrauchen vielerhand Decocta von Saſſafras, Salbey / kleinen Roſinen/ Cichorien-Wurtzeln/ geraſpelten Hirſch-Horn / ſüſſen Holtz/ Anis / von Haber- und Gerſten-Grütz/ Citronen-Schaalen / Leber- und Löffel-Kraut / Sarſaparilla, und was dergleichen Species mehr ſind / aus welchen jeder nach ſeinem Gefallen / was ihm beliebet / ausnehmen / und Morgens und Abends an ſtatt des Thées trincken und gebrauchen kan/ das übrige wird ein verſtändiger Medicus durch allerhand dienliche Medicamenta, welche die Spitzen der Säure in dem Magen ſtumpff machen / ſchon zu verordnen wiſſen. Es ſeynd aber ſolche wider den Scorbut und die übermäßige Säure in dem Magen ſtreitende Medicamenta, vornemlich die Krebs-Augen / ſo wohl præ- als unpræparirte/ das Philoſophiſche Hirſchhorn / ohne Feuer præparirtes Elffenbein / und Zähne von Meer-Roſſen/ Bibern / wilden Schweinen / item præparirte Perl-Mutter/ Menſchen-Hirn-Schaal / Hecht-Kiefer / Coralen / Marggrafen-Pulver / gegraben Einhorn / præparirte Elend-Klaue/ Alcaliſche Saltz von Kräutern und Pflantzen/ als Cardobenedict, Wermuth / Tauſendgülden-Kraut / ꝛc. gebrannte Liquores und Spiritus, als Liquor. C C. Succinatus, Tinctur von Antimonio, Spiritus Salis Armoniaci, eben dieſer Aniſatus, Spiritus Scelo tyrbicus. Spiritus fuliginis, Cochleariæ, Eboris &c. ſamt unterſchiedlichen flüchtigen Saltzen mehr.

Aus denen Mineralibus iſt vortrefflich das Antimonium Diaphoreticum, Berg- und Antimonii-Zinnober/ Schweiß-treibend Martialiſch Antimonium, Schweffel-Blühe/ Martialiſcher Weinſtein / Antihecticum Poterii, Bezoardicum Minerale, Crocus Martis aperitivus, cum Salibus, arcanum duplicatum M. Specificum (ephalicum M.)

Ferner dienen auch die Sennes-Blätter / der Weinſtein/ Engel-ſüß/ Aloe, Rhabarbara, Jalappa und Mexchoacana-Wurtzel/ Scamonium &c. und ob gleich dieſe und dergleichen ſehr gut / ſo triumphiret doch über alles Mercurius dulcis, ſo über zweymahl nicht rectificiret ſeyn ſoll / weil durch

das offtmahlige Rectificiren ſeine purgirende Krafft zimlich verlohren gehet / ſo hernach mit Verſtärckung der Doſis muß erſetzet werden / wann man anders die gewünſchte Effectus erhalten will; Er will aber allezeit einen Stimulum bey ſich haben / welcher mit Ref. Chialapæ, Troch. Alhandal &c. gegeben wird / ſo wird er nicht nur zur Verſüſſung / ſondern zur Ausführung der ſchädlichſten / ja auch putreficirten Humoren, weiß/gelb und blutiger Materien/ ſo gar aus den tiefſten Glandulis ein ungemeines præſtiren.

Sardellen oder Sardinen, Fr. *Anchois*, von der Inſul Sardinia in den Mittelländiſchen Meer gelegen/ allwo ſie gefangen werden / alſo genannt/ kommen in kleinen Fäßgen eingepeckelt zu uns heraus. Selbige leget man in Wein / daß das Saltz ſich ausziehe / wo man ſie nicht gern ſaltzig eſſen will; Hernach ziehet man auf beyden Seiten das Fleiſch von den Gräten / und geuſt Oehl darüber; Oder man ſiedet ſie auch/ und gebrauchet ſich derſelben zu vielerley Gerichten und Brühen; Ja auch zum Gefülſel des Geflügels / ſo man am Spieſſe bratet/ wie auch zu den Span-Ferckeln / und auch wohl zu den Gefülſel der Fiſche.

Nachgekünſtellte Sardellen ſeynd entweder die kleine Sprott-Heeringe/ die in Engeland und Norwegen eingeſaltzen / und häuffig in kleinen Fäßgen von denen Bots-Leuten in die Teutſche See-Städte übergebracht werden/ da man ſich dann derſelben an ſtatt der Sardellen gar wohl gebrauchen kan. Einige nehmen nur gar geſaltzene Heeringe/ wäſſern ſolche etliche Stunde in Wein oder Milch / ſchneiden ſie in längliche platte Sardellen förmliche Stücklein / übergieſſens alsdann mit Oehl/ Eßig / Pfeffer und Spaniſchen Hopffen/ ſo können ſolche gar wohl vor Sardellen paſſiren.

Man bringet auch eine Art von Sardellen von Liſſabon, welche viel kleiner als die Livorniſchen ſeyn / und eben ſo delicat gehalten werden. In Amſterdam und Hamburg wird offt das Fäßgen von denen Bots-Leuten/ die ſolche mit bringen / und welches mehr als 8. Pfund Sardellen in ſich hält / vor 16. Groſchen oder 1. Rthlr. verkaufft / die Italiäner aber in deren Teutſchen Reſidentz und Oberländiſchen Reichs-Städten wiſſen das Pfund zu 10. und mehr Groſchen auszubringen / ſo ein zimlicher Profit iſt.

In der That ſeynd die Sardellen noch eins ſo hart als die Heeringe / und wann man ja den Appetit zu erwecken/ oder den Leib abzuſpühlen / ein Salſament genieſſen will / ſo würden die Sardellen wohl die delicateſten ſeyn; Wiewohl ſie doch unter den geſunden Speiſen keinen Platz finden.

Saturey, Satureja hortenſis, Cunila, zu Teutſch **Kölle** oder **Pfeffer-Kraut**. Dioſcorides nennet es Thym-

Thymbram. Gleichwie nun dieſes ein Sommer-Gewächs / alſo iſt auch eine andere Sorte, nemlich Satureja montana vorhanden / **Winter Pfeffer-Kraut** / mit den Zunahmen **Spaniſchen Thymian**. Beyde ſeynd hitzig im 3. Grad / und machen die zähen Feuchtigkeiten dünne / öffnen und zertheilen. In der Küche wird es vor ein Condiment an Fleiſch / Fiſche Paſteten und Würſte gebrauchet.

Saturnus, a Saturando vel a Satu alſo genannt / weil er der erſte ſoll geweſen ſeyn / der denen Leuten den Ackerbau gelehret; Ihm wird die Einführung der güldnen Zeit zugeſchrieben / da die Erde ungebauet / allerley Früchte hervorgetragen. Die Aſtræa oder die Göttin der Gerechtigkeit habe damahls die Oberhand gehabt / und die Menſchen untereinander in vollkommener Freundſchafft gelebet.

Die Feſte die man ihm zu Ehren feyrte hieſſen Saturnalia, Griechiſch Chronia; Man ſchickte an ſolchen Tagen einander Verehrungen / kündigte keinen Krieg an. Die Knechte hatten die Freyheit / daß ſie mit ihren Herren am Tiſche ſaſſen / ja gar von dieſen bedienet wurden / zum Gedächtniß der alten güldenen Zeiten unter dem Saturno, da es keine Leibeigene hatte; Es trugen auch die Knechte an ſolchen Feſt ein Purpur-Farbes Mahlzeit-Kleid / und rieffen allenthalben in der Stadt aus: Jo Bona Saturnalia, und hieß es recht wie Attius de Convivio ſchreibet:

Exercent epulas læti famulosque procurant
Quisque ſuos. - -

So bald aber das Feſt zu Ende war / hieß es:

Foras cares, non amplius anthiſteria.

Heraus ihr Burſche / die Kirmes iſt zu Ende / dann Anthiſterion wurde der mit Blumen beſtreuete Tiſch genennet / an welchen alsdann die Knechte ſpeiſen muſten.

Sau / *Sus*, *Porcus*, **Säu-Fleiſch** / **wilde Sau** / vide **Schwein**.

Sauce, vide **Brühe**.

Sauce a la Roberte, vide **Kalkaunen**.

Sauce a la Jacobine, vide **Feder-Viehe**.

Sauffen / heiſt im Uberfluß das Getränck in ſich ſchütten / und zwar ſo lang und viel / bis der Magen ſolches nicht mehr ertragen kan; Da dann / wie wir vielfältig an denen Säuffern ſehen / das Getränck wieder zum Halſe mit einen abſcheulichen Geſtanck heraus muß / welches ja wohl heiſſen mag / wie die Schrifft ſaget: **Sauffet euch nicht voll Weins / daraus ein unordentlich Leben folget**; Zu geſchweigen / daß die edle Geſundheit auch dabey aufgeopfert wird. Dann / wo ſeynd mehr triefende rothe Augen / kupferige Geſichter / zittrende Hände / ſchwin-

ſchwindelſüchtige Köpfe / Gicht und Lähmniſſe der Glieder/Schwind- und Waſſerſucht/ als bey denen/ die ſich befleißigen / auszuſauffen / was eingeſchenckt iſt/ und jener verſoffenen Frau nachahmen/ die unter dem Prætext, daß ihres verſtorbenen Mannes Contrefait inwendig auf dem Boden des Bechers gemachet wäre / welches ſie gerne offt zu ſehen verlangte/ allezeit/ und gar offt des Tages / ihren ziemlich weiten und hohen Tiſch-Becher rein aus leerete/ und auch damit continuirete/ obgleich ihre Freunde ihres Mannes Portrait wegnehmen/ und des Teufels Bildniß hinein ſetzen lieſſen / in Meynung / ſie würde nun des vielfältigen Trinckens ſich ſo viel mehr enthalten; ſie wandte aber vor/ daß ſie den Becher nunmehr fleißiger als zuvor auszuleeren Urſach hätte/ weil ſie dem heßlichen Böſewicht nicht einen Tropfen darin zu laſſen gedächte.

Es iſt aber das Sauffen unterſchiedlich/ und zwar erſtlich nach denen Urſachen / welche die Menſchen darzu verleiten können / darunter vornehmlich ſeyn: **Die Güte des Getränckes/ der groſſe Durſt / die allbereit angenommene Gewohnheit / und der** Habitus **darzu/** ferner **die Gelegenheit/ die gute Geſellſchafft/ der Vorſatz / die Noth / die** Complaiſance, **die Schuldigkeit / und das** Decorum, **oder weil es der Wohlſtand alſo erfordert.**

Eine jede dieſer Urſachen beſonders zu examiniren/ ſo ſtarb jener Italiäniſche Prælat, an dem guten Eſt, Eſt, weil er deſſen zu viel getruncken; Eben wie ſich jener Edelmann in Confect und Pfeffer-Kuchen arm/ und endlich gar zu Tode fraß. Und höret man noch täglich von dieſen oder jenen ſagen: Er habe ſich zu Tode geſoſſen. Zweytens trincken einige ſtarck/ weil ſie ihrer hitzigen Leber halber immer groſſen Durſt fühlen; Wie dann auch die zum Trunck reitzende Speiſen/ und ſonderlich die geſaltzene das Ihrige dabey thun. Die allbereit angenommene Gewohnheit macht auch/ daß mancher den Wein/ Bier und Brandwein für ſein beſtes Element hält / und ohne ſolche ſich ſo wenig als die Fiſche auſſer Waſſer zu leben getrauet/ ſonderlich wann er im Sauffen allbereit einen ſolchen Habitum erlanget/ daß er nicht minder/ als an etlichen Orten die Bier-Fäſſer / inwendig gepicht zu ſeyn ſcheinet. Wie ſehr die Gelegenheit/ welche Diebe machet / item die gute Geſellſchafft / einen zum Trunck verführen könne/ iſt bekannt. Aus Vorſatz ſauffen etliche / wann ſie entweder auf ihre eigene Hand einen Rauſch trincken/ oder mit andern eine Wette anſtellen/ wer den andern zu Boden ſauffen könne; Wie einsmahls drey Muſicanten mit einander angeſetzt / welche bis 42. Maaß Wein zuſammen ausgeſoffen / darüber aber der eine gleich auf der Stelle todt geblieben/ die andere beyde einige Tage hernach geſtorben/

ben/ und ſo es nicht in wahrer Buſſe und ſtarcker Bereuung ihrer Sünden geſchehen / gewißlich an einen ſolchen Ort werden gekommen ſeyn / wo nicht ein einiges Tröpflein Waſſers / die Zunge zu kühlen / viel weniger Wein oder Bier / vor aller Welt Schätze zu bekommen iſt. Wie die Noth zum Sauffen treibe / ſiehet man an vielen / die offtmahls durch den ſtarcken Soff ihren Chagrin zu vertreiben ſuchen; Oder ſie werden auch in Compagnien darzu genöhtiget / da es heiſt: Aut bibe, aut abi; Sauff oder gehe weg; Vielmahls auch dieſes letztere Beneficium nicht einmahl gegönnet wird / ſondern es wohl gar heiſſet: Sauff/ oder du bekommſt Händel mit mir; Auf welche Drohung einsmahls einer reſolut antwortete: Immer her mit ſolchen Händeln/ich will ſie lieber weil ich noch nüchtern bin / als hernach wann ich voll bin/ und nicht mehr weiß / was ich thun ſoll/ ausführen. Par Complaiſance eines andern muß mancher ſauffen/ wann der/ welcher mit ihm anſetzet/ zu befehlen hat / oder daß man die Haus-Ehre / ſonderlich auf groſſen Banqueten und Gaſtereyen/ dadurch retten muß/ welches dann zugleich eine Art von Schuldigkeit und des Decori mit iſt.

Was aber von dem heutiges Tages ſo ſehr im Schwange gekommenen Geſundheits-Trincken zu halten ſey/ davon läſt ſich ein gewiſſer Theologus folgender geſtalt vernehmen: Es iſt leider eine groſſe Thorheit/ welche ſich findet bey dem übermäßigen Geſundheit-Trincken; Könte ein Menſch nicht ſonſt dem andern ſeine Liebe/ Treue und Gewogenheit erweiſen/ als daß es durch Austrincken etzlicher Maaß Wein geſchehen muß? Ja/ ſpricht man: Es geſchicht gleichwol zu Ehren/und iſt gut gemeynet; Ich aber ſage: Es iſt ein Unverſtand/ dann was kan vor Ehre darin ſtecken/ was dein und deines Freundes Leben verkürtzet/ und viel andere Beſchwerlichkeit mehr mit ſich führet. Ein ſolcher Wunſch/ der beym Sauffen geſchicht / kan nicht bekleben oder Frucht bringen/und wird demjenigen/ gegen welchen ich ſolchen thu/ wenig helffen; Mich aber bringet das viele Eingieſſen in Kranckheit und Leibes- und Seelen-Gefahr/ daher Owenus recht ſagt:

Opto tibi multam, nullam tibi poto, ſalutem
Eſt potior potâ ficca ſalute ſalus:

Oder:

Non eſt in potâ vera ſalute ſalus
Ut bene quis valeat, ducuntur in ordine pocla
Vi ducunt, paulo poſt malè ſæpe valent,
Mos eſt in vitio; namque ordo fidelis amoris
Primum ſeſe, alios deinde valere jubet.

Durch unmäßiges Freſſen und

Sauffen wird der Cörper/ eben wie ein Schiff mit Waaren überladen/ daß es hernach desto eher sincken muß. Die Uberflüssigkeit des Biers oder Weins durchschwemmet die Capacität und den Raum des Magens/ worauf dann folget/ daß die Speise daselbst als im Wasser umgetrieben und zerstreuet wird/ die doch die natürliche Hitze gern als in einem Hauffen versammlet hätte/ damit sie solche desto stärcker angreiffen/ und concoquiren könne. Nicht weniger wird auch durch eine starcke Bier- oder Wein-Fluht die Speise, ehe sie noch recht præpariret ist/ aus dem Magen hinweg geführet. Was muß aber endlich hieraus erfolgen? Nichts als Ungesundheit/ allerley Beschwerung des Leibes. Corpus enim hominis intemperantis nihil aliud est, quam malorum omnium receptaculum; Viele haben sich zu Tode gesoffen/ wer aber mäßig ist/ lebet desto länger. Zwar findet sich das Ubel nicht gleich bey denen Schwelgern ein/ weil aber der Saame schon da ist/ wird das Gewächs auch nicht lang ausbleiben/ und also bey starcken Säuffern das gesammlete Böse nach und nach ausbrechen. Sehr schön schreibet hiervon Antonius de Balingen in seinen Sermonibus Sympoſiacis, folgender gestalt: Quis non novit humorum affluentiam, quam cerebrum ex ebrietate & intemperantia sibi comparat mirificè sensuum organis officere, & infinitis ægritudinibus viam sternere. Turmatim fluxiones ruunt a cerebro in prominentiores corporis partes, oculos, maxillas dentes, Collum humeros Bracchia, tergum Renes, Coxendices, crura articulos, ut non immerito Podagra, Chiragra & omne severius malum sese ab hac infelici stirpe prognatum agnoscat. Das ist/ wie es der Teutsche kurtz giebet: Auf starcke Güsse/ folgen starcke Flüsse. Wer ist nun/ fährt hier unser Author fort/ der in Betrachtung dessen nicht alle Unmäßigkeit meyden solte.

Qui fragilem longè cupimus producere vitam,
Luxuria vitæ cur breviamus iter,
Nolumus & volumus produci tempora vitæ,
Nolumus a nobis, malumus a medicis.

Bey des Königs Ahasveri Banquet wurde niemanden gesetzt/ was er trincken solte; Warum bleibt man nicht bey solcher Weise auch unter uns? Wie will man von dem ein starckes Sauffen fodern/ dessen Kräffte es nicht zulassen wollen? Da die Schrifft selbst im 8. Cap. des Buchs der Richter sagt: Wie der Mann ist so ist auch seine Krafft; Wäre es also am besten/ daß man bey dem bliebe/ was Martialis sagt: Antiquus Mensis restituatur honor. Von des Caroli Magni Hoffhaltung schreibet Aventinus, daß daselbst durch ein scharffes Kayserli-

ches

ches Geſetz verboten worden: Niemand zum Trincken heraus zu fodern.

Atque etiam Spartæ mos eſt laudabilis ille,
Ut bibat arbitrio pocula quisque ſuo.

Zu Sparta iſt es eine eingeführte Gewohnheit geweſen / daß ein jeglicher nach ſeinem Gefallen hat trincken mögen.

Bey uns in Teutſchland aber iſt heutiges Tages in unterſchiedlichen Gelagen / unter denen / die doch Chriſten ſeyn wollen / folgendes Lex Potatica oder Sauff-Geſetz eingeführet:

Quicunque vult eſſe frater,
Bibat bis, ter vel quater,
Bibat ſemel cum ſecundo,
Donec nihil ſit in fundo,
Bibat Herr, bibat Herus,
Ad bibendum nemo ſerus,
Bibat ille, bibat illa,
Bibat ſervus cum ancilla,
Bibat Abbas cum Priore,
Bibat Coquus cum Factore,
Et pro Rege & pro Papa
Bibamus Vinum ſine Aqua,
Et pro Papa & pro Rege
Bibamus ſine Lege.
Hæc eſt Lex Potatica,
Amicorum ſpes unica.

Von den unglücklichen Ausgang / welchen offt bey ruchloſen Menſchen das beſtialiſche Sauffen zu haben pflege / leſen wir in des Happelii Relationibus Curioſis Part. 5. p. 695. folgende jämmerliche Geſchichte.

Anno 1551. waren in einen Böhmiſchen Städelein / nicht weit von Prage / fünff verruchte Böſewichte ſo weit gekommen / daß / nachdem ſie nicht allein auf einem Abend unter Geigen und Pfeiffen-Spiel die Gaben GOttes an Bier und Wein lange Zeit unmenſchlich als lauter Beſtien in ſich gegoſſen hatten / wuſten ſie endlich nicht was ſie für übermachter Boßheit weiter anfangen ſolten: Endlich fingen ſie das luſtige Geſundheit-Trincken an / und truncken einer nach dem andern einen an der Wand gemahlten Teufels-Bilde zu / mit dem Bedinge / daß es ihnen hülffe die groſſe Gefäſſe leeren / und ſich ſelbſt mit luſtig machen ſolte. Wie ſie nun die gantze Nacht mit ſo GOttes laſterlichen Weſen zugebracht / wollen ſie endlich ſchlaffen gehen / und laden das Teufels-Bild mit ihnen zu gehen / und den Rauſch mit ihnen auszuſchlaffen / und in ſolcher Entſchlieſſung gehen ſie von dannen / und begeben ſich alle fünffe an einem Orte zur Ruhe; Das Bild erſcheinet / und faſſet einen nach dem andern / wie ſie ihm zugetruncken hatten / bricht ihnen den Hals mit ſolchem Drucken / daß ihnen das Blut aus den Augen / Ohren / Naſen und Munde häuffig herfürquillet / und ſie des Morgens alle fünffe in abſcheulicher Geſtalt auf dem Bette todt gefunden worden.

Ein anderer unſinniger Säuffer ſagte zu ſeinen Zech-Brüdern / daß er nicht glauben könnte / daß er eine See-

le hätte/ aus Urſachen/ weil er ſie nimmer geſehen hätte; Einer ſeiner Zech-Brüder ſagte: Nun wohlan/ ſo will ich dir ſie abkauffen; Sie wurden auch um eine Kanne Wein darum eins: Dieſer verkauffte ſie an einem andern/ jedoch Unbekannten und Fremden/ der damahls zugegen war; Dieſer fragte/ ob er denn nunmehro Recht hätte/ ſein Gekauffes zu ſich zu nehmen? Und als jedermann daſſelbe mit ja beantwortet/ tratt er auf/ ließ ſeine heßliche Teufels-Klauen ſehen/ und ſagte: Nun ſolt du bald inne werden/ob du eine Seele oder keine habeſt/ich bin mit dem Verkauffſten zu frieden; Und damit faſte er ihn an/ und ging ungeachtet alles klägli-chen und erbärmlichen Schreyens mit ihm in die Lufft/ alſo/ daß ſich jeder-man darüber zum höchſten entſetzte; Nach etlichen Tagen hat man eine über alle maſſen klägliche Stimme gehöret: Ach meine arme Seele iſt verdammt/ und in den Abgrund der ewigen Höllischen Quaal verſuncken: Ach wehe mir/ ich bin verlohren. Dieſe erſchreckens volle Stimme hat viele zu andern Gedancken gebracht/ und verurſachet/ von ſolcher verteufelter Boßheit abzulaſſen.

Ein ander Epicuriſch Schwein machte auch ein tägliches Handwerck aus dem verdammten Sauffen/ und als ihm dieſerwegen ſeine Frau ernſtlich ermahnte/er möchte doch um GOttes Willen gedencken/ was ein erſchreckliches Ende dermahleinſt auf dieſes beſtialiſche Leben erfolgen würde/ zumahl wenn er in ſolcher verdamlichen Füllerey durch GOttes Verhängniß ſolte hingeriſſen werden: O ſchweig/ ſagte er zu ſeinem Weibe/ du dumme Beſtie, will der Himmel alsdann mich nicht haben/ und iſt zu klein für mich/ ſo wird der Teufel noch Raum in der Höllen haben/ fluchte demnach ſo erſchrecklich/ daß der Himmel ſich darüber entſetzen mögen; Und in ſolcher Angſt lebte das arme Weib täglich/ bis ſie endlich eines ungeheuren grauſahmen Kindes genaß/ welches wegen ſeiner erſchrecklichen Geſtalt niemand ohne Entſetzen anſehen kunte/ worüber das arme gequälte Weib mit Schrecken ihren Geiſt/ und mit demſelbigen ihr elendes Leben aufgab. Nicht lange hernach/ als eben dieſe Beſtie mit Wein und Bier beladen/ mit ſeinen ſchrecklichen Fluchen anhielte/ fiel aus ſonderbahrer Schickung GOttes/ dis ungeſtalte kleine Kind als ein junger Tyger den GOttes-läſterlicher Menſchen an/ und erwürgte ihn in vieler Menſchen Gegenwart/ ſo/ daß er endlich/ wie ihm ſeine Frau lange zuvor gewarnet/ ein Ende mit Schrecken nahm/ und in dem höllischen Pful mit Leib und Seele verſanck.

Dieſe jetzt-erzehlte Traur-Geſchichte wollen wir mit einer luſtigen abwechſeln: Roſabella, eine von der gütigen Natur mit Klugheit und Freundlichkeit gezierte Dame, kunte billig für dem Preiß des Holländiſchen

Frau-

Frauenzimmers begrüſſet / und deshalben glücklich geſchätzet werden / wann nicht deroſelben das Verhängniß einen ſolchen Ehe-Gemahl an die Seite geleget / der täglich die Vernunfft in den Bechern vergrabend einen ſo beruffenen Nahmen erhielte / daß ihm Promachus ſelber den Sieg überlaſſen müſſen / und hierinnen war er ſo verliebet / daß / wann die helle Sonne bereits den Erd-Kreyß halb umgelauffen / unſer Gumbert (ſo hieß dieſer Wein-Schlauch) erſt ſeine Augen aufzuſchlieſſen begunte / und wann er dann aufgeſtanden / ſo war ſein erſtes das wieder anzuheben / als ers des vorigen Abends gelaſſen hatte ; Wie er dann auch nimmer den Seinigen eher wieder zu Geſichte kahm / als bis andere Leute bereits im tieffſten Schlaff begraben lagen ; Das ärgſte aber war / wann er des Nachts die Thür-Schwelle betrat / daß einjeder für ihm in die Winckel kriechen muſte / weil er ſonſt mit ihren Haaren einen grauſahmen Krieg führete / und alles was er antraff / beflügelte ; Roſabella bemühete ſich zwar äuſſerſtes / ihren Mann auf beſſern Wege zu bringen / aber alles umſonſt / Gumbert war und blieb ein Truncken-bold / der niemahls möchte erſättiget werden / und konnte ihm nicht unfüglich der Ehren-Titul / welchen jenes Weib beym Teutſchen Juvenal ihren Manne beyleget / auch zugeeignet werden :

Juch-Schreyer / Schneide-Lufft /
Rot-Schnabel / Wind-Verkauffer /
Wein-Gurgel / Suche-Bier / zweyn-
drey- vier-Pegel-Sauffer /
Schlampamper / Pfeiffen-Held / To-
back-Rauch / Speichel-Maul /
Bey allen Zechen friſch / zu aller Ar-
beit faul.

Es war die Gedult zwar eine geraume Zeit der guten Roſabellen Lehrmeiſterinn / Gedult muſte auch der Haven ihres Seelen-Kummers heiſſen / ſo lange ſie auf ihren Elends-Meer mit verbundenen Augen ſegelte. Allein in die Länge wolte es kein gut thun / und weil ſie bereits alle mögliche Mittel zur Bekehrung ihres Mannes angewandt / ſo entſchlieſt ſie ſich endlich zu einer verwegenen That / welche das Glücke zu einem guten Ende leiten wird.

Gumbert ward einſten nach Hauſe gebracht / dermaſſen vom Truncke überladen / daß ihm aller Verſtand gebrach / und man ihm ſonder Regung in das Bette tragen muſte. Der Schlaff hatte ihn dergeſtalt eingenommen / daß ihn auch die grauſahm-knallende Donner-Schläge nicht hätten erwecken mögen ; Roſabella nahm dieſer Gelegenheit wahr / ſie holete ein neues Seil / band ihren trunckenen Mann Hände und Füſſe / umwickelt das Haupt mit einem Tuche / zog ihn ein Sterbe-Kittel an / und legte ihn alſo mit Hülffe ihrer Magd in einem Sarg / welchen ſie ſchon bereiten laſſen ; ſie zündete Trauer-Kertzen an / und bereitete vollends alles / ſo zum Leichen-Dienſt gehöret. Als nun alles in

Ordnung war / fieng Rosabella plötzlich an / ihrem Manne vor todt auszugeben / sie heulete / seufftzete und schrye / daß auch der Geschickteste nicht anders als die Wahrheit sich einbilden kunte. Auf dieses Geschrey kahmen die Nachbaren und Verwandten heran / trösten die betrübte Hinterlassene / und ermangelten auch nicht / für dem vermeynten Todten ihr Gebet zu verrichten / und also wolte einjeder sein gebührliches Mitleyden abstatten; Indem aber die so klagen / jene weinen / und sich ungebärdig stellen / siehe / da wird durch dieser Trauer-Music der vor todt-gehaltene aufgewecket; Indem er sich nun bewegen will / und die Anwesende solches sehen / erschrecken sie hefftig / theils lauffen davon / andere bleiben mit Zittern und grosser Verwunderung stehen / nicht wissend / ob es ein sonderbahres Wunder-Werck sey / daß der Verstorbene wieder begeistert werde / oder ob sie es für ein Werck des Teufels halten sollen. Rosabella kunte unter den Thränen sich kaum des Lachens enthalten / indem sie einem lebendigen beweinete / den sie lieber begraben wünschte; Jedoch / weil es nun Zeit war klüglich zu handeln / so verwandelte sie ihren angenommenen Schröcken in eine angestellte Freude / lieff zu dem Sarg / und schrye ihrem Manne zu. Der Belebete ermunterte sich / eröffnete die Augen / er sahe sich umhüllet / und zugleich eine Todten-Kertze vor ihm brennen / er fühlte Arm und Beine fest gebunden / und sich also seiner eignen Bewegung beraubete; Er schauete den Sarg und die umstehenden Personen an / und gerieth darüber in solches Erstaunen / daß es wenig fehlete / es wäre dieser erdichteter Aufzug in ein wahrhafftiges Trauer-Spiel verkehret worden: Er wolte bey sich selber zweiffeln / ob er lebendig oder todt wäre / insonderheit als er sein Weib so klagen hörte: So bist du dann liebster Mann in der Höllen Abgrund gerathen: Ach wolte GOtt / du hättest deine Seele zuvor bedencken können / ehe dich der grausahme Todt so trunckener Weise übereilet hat; Wie offt habe ich mich eines so erschrecklichen Endes befürchtet / wie offt hast du meine treue Ermahnungen in den Wind geschlagen / nunmehr sind sie leider allzu wahr worden.

Gumbert bedünckten diese Worte lauter Donnerschläge / welche sein Hertz zerrissen / und fieng endlich an mit todter Stimme ihr zu ruffen; Die verschlagene Rosabella sahe nunmehro die erwünschte Gelegenheit ihren Zweck zu erreichen / sie stellete sich / als ob ihr Schrecken verdoppelt würde / fieng an und sprach: O lieber Mann / lebet ihr dann? Betriege dich nicht selbst / antwortete er / ich bin ja niemahl todt gewesen / sondern lebe. Wie kan das müglich seyn / der ihr vor kurtzer Zeit mehr als todt / durch eure Trunckenheit in den Höllen-Schlund gerathen waret? Gumbert fieng an zu bitten / ihn von Banden los

zu

zu machen / welchen auch Roſabella nachkam / zugleich ſich freudig und beſtürtzt anſtellend / daß er wiederum von den Todten aufgeſtanden / und ihr wär geſchencket worden; So bald der freudig aufgeſtandene / der Bande erlöſet / glaubet er alles / was ihm berichtet worden: Er opfferte dem Höchſten mit aufgehobenen Händen dieſes annehmliche Gelübde / er wolle die Zeit ſeines Lebens keinen Wein anſehen / viel weniger mit ſeinen Lippen berühren; ſolches hielt er auch redlich / und lebte nach der Zeit auſſer aller Schwelgerey / mit ſeinem Weibe in guter Einigkeit.

Sauffer-Triumph, iſt unter dem Worte *Bacchus* und deſſen Aufzug ausführlich beſchrieben worden. Eines ſehr mercklichen gedencket auch Ferdinand Mendez Pinto in ſeiner denckwürdigen See- und Land-Reiſe / folgendes Inhalts:

Als der Geſandte des Indianiſchen Königs von Bramas auf ſeiner Zurück-Reiſe von Siam, durch eine Nation die Tuparoens genannt / paſſiren muſte / trug es ſich zu / daß ein verſoffener Portugieſe aus ſeiner Suite ſich dergeſtalt unter dieſer Nation auf einer Gaſterey / welche ihr Obriſter dem Geſandten zu Ehren angeſtellet hatte / durch Sauffen ſignalirte / daß nicht allein die Tuparoens ſich höchlich darüber verwunderten / ſondern auch ſeiner Ritterlichen That halber ihm die Ehre eines ſonderbahren Triumphs zuerkannten / welcher folgender geſtalt angeſtellet wurde: Sie ſetzten ihn nemlich auf einen Elephanten / und begleiteten ihn ſolcher geſtalt unter Trompeten- und Paucken-Schall / und unter den Zulauff eines unzehlbahren Volcks / mit groſſen Gepränge durch die gantze Stadt; Vor den groſſen Hauffen ritten 2. Männer zu Pferde / und ſchryen den Pöbel zu: Ihr Leute / rühmet und preiſet mit Frolocken / die Strahlen / die Mitten von der Sonnen herfür gehen / welche (Soñe) der GOtt iſt / der uns macht wachſen unſern Reiß / darum / daß ihr einmahl gefunden habet in eurem Lande einen ſo heiligen Mann / der da beſſer und mehr trincken kan als alle Menſchen / ſo jemahlen auf die Welt gebohren; Er hat 5. vornehme Häupter unter unſerm Hauffen zu Boden mit dem Trunck geleget / auf daß ſein reputirlicher Nahme / Gerücht und Ehren-Schall ſich von Tage zu Tage vermehre; Worauf der gantze Hauffe antwortete mit groſſem Geſchrey und frolockenden Zuruffen / daß ſich die Zuhörende über dem wilden und heßlichem Gebrüll und Thönen faſt entſetzeten. Bey dieſem Aufzuge führeten ſie alle dem Portugieſen bis an des Ambaſſadeurs Logiament, allwo ſie dem Säuffer mit groſſem Reſpect und vielen Complimenten auf ſeine Füſſe niederſetzten; Auch nachdem ſie vor ihm niedergekniet / ihn den Geſandten wieder zuſtelleten / und aufs höchſte recommendireten / er wolle ihm doch ſeiner Vorſorge treulich laſſen anbefohlen ſeyn / als welcher gar ein heiliger Menſch / oder irgend eines

nes groſſen Königes Sohn ſeyn muſte/ dann ſagten ſie/ es könne nicht anders ſeyn/ weil ihm GOtt eine ſo groſſe Gnade gegeben/ daß er ſo ſtattlich zu trincken weiß. Nachmahls haben ſie ſeinethalben einen öffentlichen Steuer- oder Bettel-Brieff aufgeſetzet/ und über 200. Tacis an Silber-Klumpen geſamlet/ welche ſie dem Portugieſen verehret/ wie ſolches der Gebrauch unter dieſem Volcke mit ſich bringet. So währeten auch die täglichen Viſiten ſo ihm die Einwohner gaben/ bis an den Tag/da der Geſandte von dannen wegreiſete/ bey welchen Beſuchungen ſie niemahlen mit lediger Hand ankamen/ dann ihrer viele ſchencketen ihm köſtliche Stücke von Seiden/ und ohnedem köſtliche Præſenten, nicht anders/ als kämen ſie irgends einen Heiligen zu opffern/ an dem Tage da ſein Feſt eingefallen.

Sauffenberg/ die Hauptſtadt in dem Lande Yvronia, wird von Alberico Gentili in ſeinem andern Theil Utopiæ beſchrieben/ daß es eine auf einem Hügel gelegene Handels-Stadt ſey/ gantz mit Wein-Fäſſern an ſtatt der Mauren umgeben. Unter dem Thor/ ſpricht er/ liegt ein groſſes halb-Eymeriches Trinck-Geſchirr/ an welchem die Griechiſche Worte: ὐ πίθι, ὐ ἀπιθι; Sauff/ oder packe dich wieder weg; geſchrieben ſtehen. Dieſes Geſchirr dienet an ſtatt des Willkoms/ welchen die Fremden gantz ausleeren/ oder eine gewiſſe Straffe erlegen müſſen. Der Stadt Wapen iſt ein Blut-Igel/ die ſich an ein bloſſes Bein anhänget/ mit der Uberſchrifft: Plena quieſco; Ich ruhe eher nicht/ bis ich mich voll geſogen. Alle Häuſer in der Stadt ſind mit Weinſtöcken überzogen/ und haben Schilde und Zeichen als Wein- und Bier-Häuſer aushängen. Die Einwohner gehen mehrentheils nackend/ auſſer daß ſie die Scham mit Kräntzen von Wein-Laub bedecket haben; Bey ihren Gaſt-Mahlen opfern ſie dem Gott Baccho, deſſen Bildniß ſie voll Weins füllen/ der unten durch einen Zapfen bey den Füſſen wieder auslaufft/ und von ihnen begierig in ihre Trinck-Geſchirr aufgefangen wird. Dieſe beſtehen nun in groß und kleinen Gläſern/ Kannen/ Pocalen, Seich-Töpfen/ und andern ungewöhnlichen Dingen/ aus welchen ſie den Wein oder Bier ſehr begierig in ſich ſchlucken; Und damit ihr Durſt-Appetit ſo viel mehr möge gereitzet werden/ eſſen ſie vorher viel geſaltzen Fleiſch/ Hering/ Käſe/ Schincken und Rettiche. Das Ausleeren der Trinck-Geſchirr gehet ſo geſchwind herum/ daß man nicht weiß/ ob ſie darum ſo voll eingeſchencket worden/ daß man ſie flugs wieder ausleeren ſoll/ oder ſie ſo geſchwind ausleeren ſoll/ damit ſie bald wieder voll geſchenckt werden. Die unter ihrem Sauffen erklingende ſchandbahre Lieder und Zotten/ vorgeſtellte leichtfertige Geberden/ Eſel- und

Affen-

Affen- Schwein- und Hundhaffte poſſirliche und geile Poſituren, ſeynd ihnen ſolche Dinge / durch welche der Wein gleichſam wohl-ſchmeckender gemacht / und ohne Eckel deſto häuffiger hinein getruncken wird. An ſtatt der Inſtrumental-Muſic ſtoſſen ſie meiſtentheils die volle Gläſer an einander / ſtrampfen mit den Füſſen / oder ſchlagen auch mit den Fäuſten auf Tiſch und Bäncke / gleich als ob ſie Heerpaucken vor ſich hätten. Wann der Wein erſt in den Mann gekommen / ſo fänget entweder die gantze Compagnie an zu tantzen / und überlaut zu jauchzen; Einige fallen auf die Knie gegen einander über / und ſauffen zuſammen Brüderſchafft / ſchwehren ſich auch einander eine unverbrüchliche Treue und Freundſchafft / die doch offtmahls in eben derſelben Stunde ſchon wieder gebrochen / und eine blutige Fauſt-Collation unter ihnen vorgenom̃en wird / bey welcher Tiſch und Bäncke mit denen darauf geſetzten Speiſen und Gläſern über einen Hauffen geſtoſſen / und der Schwächeſte von dem Stärckſten mit blutigen Kopf nach Hauſe geſchicket wird.

So lange es aber friedlich und ſchiedlich zugehet / werden allerhand luſtige Sauff-Inventiones hervor gebracht / als daß derjenige / der den groſſen Becher auf des Bürgermeiſters Geſundheit austrincken ſoll / ſolches in ſo vielen Schlücken / als er Buchſtaben in ſeinen Nahmen hat / verrichten muß / und zwar ohne Abſetzen; ſo darf er auch nicht länger darauf trincken / als der andern ihr Runda währet / da er accurat mit abſchnappen muß; Worauf ein anderer den Becher voll eingeſchenckt wieder zu ſich nimmt / und alſo das Geſundheit-Trincken continuiret. Damit aber hiebey kein Unterſchleiff vorgehe / und jederman ſehen möge / wer in dem Sauff-Gelag das beſte gethan / ſo wird ein Notarius gehalten / der / was jeder getruncken / fleißig verzeichnen muß / als z. E.

Trinckenius hat dem Bibulo 6. Maaß im Stehen / und 3. kniend zugebracht.

Bibulus hat ſolche Beſcheid gethan / und dem Oeſophago vier Geſundheiten / jedesmahl in einer zwey-Mäßigen Kanne / zugebracht; Und ſo ferner.

Damit auch niemand bey dieſer Sauff-Luſt incommodiret werden / ſondern jeder gleiche Freyheit genieſſen möge / ſo ſtehet das Rülpſen / Fartzen / Kotzen und Speyen allen frey / und wird niemand / der ſolches thut / im geringſten verdacht.

Insgemein pflegen auch die Sauffenberger unter dem Trunck von ihrer Stadt Angelegenheiten zu diſcurriren / geſchwind aber mit ein und andern zum Schluß zu eilen / damit die edle Zeit / welche ſie dem Baccho gewidmet haben / nicht unnützlich verſtreichen möge.

In dem Gerichts-Hauſe dieſer Stadt hänget eine güldene Tonne oder

Faß / wer ſolches nüchtern dreymahl ausleeret / wird vom Hertzoge zum Ritter geſchlagen / und mit einer güldenen Ketten begabet. Ein ſolcher güldener Faß-Ritter hat hernach die Privilegia über alle Tiſch und Weinſchencken; Seinen Ausſpruch muß man in Sauff-Gelagen eben ſo ſtricte nachleben / als ehemahls der Herolde oder Kampf-Richter ihren in denen Thurniren. Es ſeynd aber eigentlich die Geſetze / welche von dieſer Ritterſchafft gemachet werden / folgende:

1. Was man Nachmittage zuſaget / das iſt man nicht ſchuldig zu halten.
2. Keiner ſoll ſeine eigene Kanne haben.
3. Wer im Klopfen etwas mehr von dem Wein oder Bier wird ausgieſſen / als den Geſcht / der ſoll ſich auf die Erde bucken / und das Ausgegoſſene mit der Zunge auflecken.
4. Weme zugetruncken worden / der ſoll in eben derſelben Kanne / und auf eben dieſelbe Weiſe Beſcheid thun / als ihme iſt gebracht worden / oder er ſoll zwey Tage Durſt leiden.
5. Die Kannen und Gläſer ſollen entweder gantz voll oder gantz leer ſeyn; Halb voll ſoll ſie kein Diener zu Tiſch bringen / auch kein Gaſt annehmen / oder er wird Reus Criminis læſæ Majeſtatis.
6. Wer nüchterner Weiſe einen Trunckenen ſchlägt / der ſoll kein Teſtament machen können / ſchlägt aber ein Trunckener einen Nüchternen / ſo ſoll er losgeſprochen werden.
7. Wer nüchtern einen Trunckenen beraubt / dem ſoll Lebenslang der Wein verbohten ſeyn; Wer ihn ermordet / der ſoll Durſts ſterben.
8. Wer dem Kayſer zu Crapulia truckne Geſundheit wünſchet / der wird des Laſters der beleidigten Majeſtät ſchuldig.
9. Wer von Natur oder Kranckheits halber keinen Wein trincket / der ſoll ſich von der Compagnie enthalten.
10. Der ebene Tritte thut / und ſo weit noch nicht iſt / daß er nach dem Nacht-Eſſen taumeln muß / der ſoll vor unehrlich gehalten werden.
11. Wer drey Tage in der Stadt bleiben will / ſoll dem Baccho opfern.
12. Wer einen Bürger einen Ehebrecher oder Dieb heiſſet / ſoll ungeſtrafft davon kommen; Wer ihn aber einen Abſtemium oder Waſſer-Trincker nennet / der ſoll vor Gericht gefodert werden.
13. Wer Waſſer unter den Wein menget / der ſoll mit den Hunden ſpeiſen.
14. Wer beym Baccho ſchwehret / und es nicht hält / der ſoll hinführo untüchtig zum Zeugen ſeyn.
15. Wer aus Zorn den andern mit einer Kanne / Glas oder Becher wirfft / oder etwas vom Wein verſchüttet / oder ein Trinck-Geſchirr zerbricht / der ſoll in zwey Tagen nicht trincken.

Allen

Allen Bürgern zu Sauffenberg iſt dieſes gemein/ daß ſie triefende Augen haben/ und groſſe Köpfe/ und dabey gichtbrüchig ſeyn. Wann einer von ihren Bürgermeiſtern ſtirbt/ ſonderlich wann er in Trunckenheit den Hals gebrochen/ welches bey ihnen vor den ſüſſeſten und ehrlichſten Tod gehalten wird/ ſo ſetzen ſie alle an ſtatt eines Wein-Reben-Krantzes einen von Cypreſſen auf; Die Leiche wird nicht auf eine Baar/ ſondern auf ein volles Wein-Faß geworffen/ und endlich darinn verſencket.

Sauff-Lieder/ haben mehrentheils aus dem Heydenthum ihren Urſprung; Alſo leſen wir bey dem Propheten Daniele am 5. Capitel/ daß der wohllüſtige König Belſazar bey dem groſſen Banquet, welches er ſeinen Fürſten und Gewaltigen gehalten/ die güldene Gefäſſe/ die aus dem Tempel zu Jeruſalem genommen worden/ habe herbringen laſſen/ und als er mit ſeinen Weibern und Kebs-Weibern daraus geſoffen/ ſeine güldene/ ſilberne/ eherne/ eiſerne/ höltzerne und ſteinerne Götter (zu Hohn und Spot des wahren Gottes/ der zu Jeruſalem angebetet wurde) gelobet habe; welches Lob ohne Zweiffel in allerhand Gottes-läſterlichen Sauff-Liedern und Thöngen beſtanden. Von denen Römern iſt allbereit unter dem Worte **Römiſche Mahlzeiten** gemeldet worden/ daß ſie über Tiſche allerhand Sauff-Lieder angeſtimmet; Den GOtt Bacchum folgeten die raſenden Weiber Bacchantes, Baſſarides, Thyades und Menades genannt/ mit Tieger- oder Panther-Häuten bekleidet/ welche immer rieffen/ Euhoë, Euhoë Bacche. Das iſt: Guter Sohn; Wie alſo noch heutiges Tages unſere Sauff-Brüder thun/ welche immer im Munde führen:

Ich ehre deinen Scepter ô Bacche der Freuden/
Du ſtöreſt das Trauren und hemmeſt das Leyden/
Wann ich dich verſchlinge/
So ſpring ich und ſinge/
Juch! hey ſa ſchencket ein/ den edlen Wein.

Weg Amor mit deinen verzuckerten Gaben/
Die Wermuth und Galle nur hinter ſich haben/
Ich habe mein Leben
Dem Baccho ergeben/
Juch! hey ſa ſchencket ein/ den edlen Wein.

Und wie etwan die tröſtliche Worte ferner lauten/ die auch manchmahl in honetten Compagnien gehöret/ ja wohl gar offt denen Handwercks-Burſchen ihr Runda Dinellula, oder denen Schülern ihr Ceciderunt in Profundum, oder ihr O Lector Lectorum, dic mihi quod eſt unum abgeborget wird; Worauf gleich der fröliche Wider-Schall erſchallet:

Unus eſt Oeconomus qui regnat in Culina.

Wir wollen dieſen alten Saalbader / weil ihn der gelehrte Herr Wagenſeil gewürdiget hat / in ſeiner Belehrung der Jüdiſch-Teutſchen Red-Art einzuſetzen / aus ſolchen entlehnen / und bis gantz zu Ende mit gedachten Authoris Worten anführen / p. 96. alſo lautend:

Der andere Geſang (nemlich der Juden) zeiget etwas Merckwürdiges bey einer jeden / von denen erſten zwölff Zahlen an / und beſtehet vornemlich in einer Rückkehr (Palindromia) man möchte wehnen / daß es einem alten Lateiniſchen Trinck-Liede (ſo von denen München hergekommen) zur Folge gemachet worden / oder / daß die Juden zu ſolchem lateiniſchen Liede die Anleitung gegeben / welches alſo lautet:

O Lector Lectorum dic mihi quod eſt unum?

Unus eſt Oeconomus qui regnat in Culina.

O Lector Lectorum dic mihi quæ ſunt duo?

Duæ Tabulæ Moſis, Unus eſt Oeconomus qui regnat &c.

O Lector Lectorum dic mihi quæ ſunt Tria?

Tres Patriarchæ: Duæ Tabulæ Moſis: Unus eſt &c.

O Lector Lectorum dic mihi quæ ſunt Quatuor?

Quatuor Evangeliſtæ: Tres Patriarchæ: Duæ Tabulæ Moſis: Unus eſt &c.

O Lector Lectorum dic mihi quæ ſunt Quinque?

Quinque Libri Moſis: Quatuor Evangeliſtæ &c.

O Lector Lectorum dic mihi, quæ ſunt Sex?

Sex ſunt Hydriæ, poſitæ in Cana Galilææ: Quinque Libri Moſis: Quatuor Evangeliſtæ &c.

O Lector Lectorum dic mihi quæ ſunt Septem?

Septem ſunt Artes; Sex Hydriæ &c.

O Lector Lectorum dic mihi quæ ſunt Octo?

Octo ſunt Partes: Septem ſunt Artes &c.

O Lector Lectorum dic mihi quæ ſunt Novem?

Novem ſunt Muſæ: Octo ſunt Partes, Septem &c.

O Lector Lectorum dic mihi quæ ſunt Decem?

Decem Præcepta: Novem ſunt Muſæ &c.

O Lector Lectorum dic mihi quæ ſunt Undecim?

Undecim Diſcipuli: Decem ſunt Præcepta &c.

O Lector Lectorum dic mihi quæ ſunt Duodecim?

Duodecim Apoſtoli: Undecim Diſcipuli &c.

Das Jüdiſche Lied / deſſen bemeldter Herr Wagenſeil gedencket / und welches ſonderlich die Jüdiſche Weiber bey ihren Gaſtereyen / und

nennet Chriſtum / Chriſtus / ſo ſie
Chriſtum nennen / ſo nennen ſie
Chriſtum / ſo ſie Chriſtum / und
Chriſtus / ſo ſie Chriſtus / und
Chriſtus

lein / das da hat geſchlagen das Hündelein / das da hat gebiſſen das Kätzlein / das da hat gegeſſen das Zicklein / das da hat gekaufft das Väterlein / um 2. Schilling-Pfennig / ein Zicklein / ein Zicklein.

Bis hieher beſagter Author.

Unter einigen guten Lateiniſchen Bier-Brüdern pflegt auch wohl dieſer nachgeſetzte ſchöne Hymnus im Schwange zu gehen:

1.

Bon jour, bon jour Monſieur,
Mein Herr / er komme doch herein /
Nous ferons bonne Chere,
Wir wollen heute luſtig ſeyn
Bey Bier und auch den kühlen Wein /
Pour rejouir le Cœur.

2.

O vinum, du biſt gut /
Exhilaraſti mich offtmahl
Den gantzen Leib und Blut /
Propino Tibi Domine,
Scis Tu Latinè loquere,
Der Wein macht friſchen Muth.

3.

A la ſanté, hör hie /
En Tibi hocce poculum,
De toute la Compagnie,
Juch! allegro ſa preſto friſch /
Sa luſtig über Bänck und Tiſch /
Das heiſſet *Courtoiſie*.

4.

Nunc Tibi wiederum /
Saluti dieſes Römerlein /
Das Salus wird nicht ſtumm /
A Vous mon frere Voules Vous,
Ich trinck euch dieſes Gläßgen zu /
Counge um und um.

5.

Nunc in principio,
Ihr lieben Freunde hey! Juch hey!
Fein luſtig und ſeyd froh /
Still / höret den Schalmeyen zu /
Und laſt den Muſicanten Ruh /
Juch hey! Juch allegro,

6.

Hinweg mit Traurigkeit /
Pergamus omni ſtudio,
Sa luſtig allezeit /
Bon Vin, das iſt kein Bauren-Tranck /
Das Zerbſter Bier macht gar nicht kranck /
Die Gurgel wird nur weit.

7.

A moy donc, mir zu /
En moveatur Cyathus,
Und ſteh nicht lang in Ruh /
Ad Te, des gantzen Röm'ſchen Reichs /
In Sanitatem ſo zugleich
Thu mir beſcheiden / du!

8.

Amice, mit dem Glas /
Herum / herum / in ſtando bald /
O Bacche, wie ſchmeckt das /
Juch hey ſa! ſauff geſchwind hinein /
Und laſt uns friſch und frölich ſeyn /
Da iſt noch mehr im Faß.

9.

Seht / hæc eſt Teſſera,
Dieß iſt die Loſung merckets doch /

Run-

Rondo. Rondo. Rondeau.

Ein ins Gehör gehender Hauptsatz, der öfters wieder kommt, und mit Zwischensätzen abwechselt.

Rondo Cavalière.

S. Air.

Rondo Italien.

Ist ein Rondo, worinn der Hauptsatz öfters wiederkommt, und mit Zwischensätzen abwechselt.

Rondo Pastorale.

Ist ein Rondo, worinn der Hauptsatz öfters wiederkommt, und mit Zwischensätzen abwechselt, die einen ländlichen Charakter haben.

Rondo Polonois.

Ist ein Rondo, worinn der Hauptsatz öfters wiederkommt, und mit Zwischensätzen abwechselt, die einen polnischen Charakter haben.

Rondo Turc.

Ist ein Rondo, worinn der Hauptsatz öfters wiederkommt, und mit Zwischensätzen abwechselt, die einen türkischen Charakter haben.

Rondoletto.

Ist ein kleines Rondo, worinn der Hauptsatz öfters wiederkommt, und mit Zwischensätzen abwechselt.

Rondo Tedesco.

S. Deutsch.

Rondo Villageois.

S. Pastorale.

Rondo Virginal.

Ist ein Rondo, worinn der Hauptsatz öfters wiederkommt, und mit Zwischensätzen abwechselt, die einen jungfräulichen Charakter haben.

Rondoletto.

S. Rondo.

Rondo Cavalière.

S. Air.

Rondo Italien.

Ist ein Rondo, worinn der Hauptsatz öfters wiederkommt, und mit Zwischensätzen abwechselt.

Rondo Pastorale.

Ist ein Rondo, worinn der Hauptsatz öfters wiederkommt, und mit Zwischensätzen abwechselt, die einen ländlichen Charakter haben.

Rondo Polonois.

Ist ein Rondo, worinn der Hauptsatz öfters wiederkommt, und mit Zwischensätzen abwechselt, die einen polnischen Charakter haben.

Rondo Turc.

Ist ein Rondo, worinn der Hauptsatz öfters wiederkommt, und mit Zwischensätzen abwechselt, die einen türkischen Charakter haben.

Rondoletto.

Ist ein kleines Rondo, worinn der Hauptsatz öfters wiederkommt, und mit Zwischensätzen abwechselt.

Rondo Tedesco.

S. Deutsch.

Rondo Villageois.

S. Pastorale.

Rondo Virginal.

Ist ein Rondo, worinn der Hauptsatz öfters wiederkommt, und mit Zwischensätzen abwechselt, die einen jungfräulichen Charakter haben.

Laquais garde l' Eau pour toy
Je veux de Champagne & de Bourgogne
C'eſt la le Vin que je boie
C'eſt mon ſort d' etre yurogne
Laquais garde l' Eau pour toy
Je veux du Vin pur pour moy.

Quand je ſuis un moment ſans boire
Je ſens que mon Cœur veut aimer
Mais pour m' empecher de le croire
Je ne cherche qu' a m' enyvrer.

Amys Amys beuvons ſans Ceſſe
Pour diſſiper notre chagrin
La plus charmante de nos maitreſſes
Ne vaut pas un verre du Vin.

Qui s' engage n' eſt pas ſage
Qui ſçait boire fait bien mieux
Un amant tous jours ſoupire
Un Beuveur ne fait que rire
Jusques a la fin du Repas.
Quand on veut faire, fort bonne Chere
Quand on veut faire fort bon Repas
Il faut etre quatre bons freres
Du bon Vin quatre bons plats
Point de chagrin, liberté tout entiere
Et ſur tout que l' amour n'y ſoit pas.

He! quoy mes Chers amys
Vous pareſſés touts endormis
Voicy ces entremets, qui ne ſont pas faits pour des Valets
Reveille toy mon appetit
Reveille toy a ma bouteille.

C'eſt Bacchus qui nous Careſſe
Il nous faut toûts enyvrer
Moquons nous de nos maitreſſes
Et ne ſongeons qu'a trinquer

Elles ſont toutes des Tigreſſes
Pleines d' infidelité
C' eſt Bacchus qui nous Careſſe
Il nous faut touts enyvrer.

Sans mentir on eſt bien miſemble
D' eſtre ſi long tems pres de Phyllis
Loing de la Table
Chers amys que l' amour ne nous accable
Rejouiſſons nous ne ſoyons plus fols
Beuvons a noſtre aiſe il n' eſt rien de ſi doux.

Säug / Amme / ſaugendes Kind / vide Kinder-Speiſen.

Säumig / heiſt eine Brühe oder Tuncke mit etwas daran gebrandten Mehl / oder darunter geriebenen Pfeffer-Kuchen oder Brod / und eingeſchlagenen Eyern / dick und ſäumig machen.

Saur / Acidum, Fr. *Aigre*, kommt einem Liquore zu / der von der Gährung zur Fäulung kommen iſt. Dann wann die gegohrene Säffte / als Wein / Bier / Meth / zu ihrer Vollkommenheit gelanget / halten ſie einen flüchtigen brennenden Geiſt in ſich; Wann aber durch lange Zeit dieſer Spiritus ſich verlohren / und das Tartariſche Vitrioliſche Saltz anfänget zu herrſchen / bringet es denſelben zu einer Säure / die man Eßig nennet / davon ein mehres unter dem Wort Eßig.

Sauramp fer / iſt vielerley Sorten, unter ſolchen wird zu denen Speiſen am meiſten gebraucht Acetoſa ro-

tun-

tundifolia hortenſis C. B. oxalis rotunda Tab. rotundifolia Dod. Franca ſeu Romana Ger. ſativa Franca rotundifolia repens, Fr. *de l'ozeille*, **Garten-Saurampf** mit runden Blättern / wie auch Acetoſa Hiſpanica maxima ſive grandiſſimis foliis, welche beyde Arten für die beſten und zarteſten billig zu halten; Weil aber dennoch beyderley bey uns den Winter vergehet / ſo muß alsdann auf dem Felde und hohen Wieſen geſammlet werden Acetoſa pratenſis, **der gemeine wilde Saurampf** / wiewohl es viel bequemer / daß man die Nothdurfft davon / um ſtets bey der Hand zu haben / in die Gärten pflantze.

Sein Temperament iſt kalt und trucken im 2. Grad / ſein Geſchmack ſauer / aber dabey nicht herbe / wie die unreiffen Früchte der Bäume. Hoffmannus l. 2. Medic. off. c. 121. will / es ſey im Saurampf zwar keine herrſchende Hitze / jedoch ſey etwas bey ſeiner Säure / gleichwie bey dem Eßig. Er giebet in hitzigen Zufällen eine gute Abkühlung des Hertzens und der Leber / widerſtehet der Fäulniß / erwecket den Appetit, ſtillet den Durſt / und ſteuert der Gallen.

Dannenhero die Blätter des Saurampfes ſo vielfältig / theils in Salaten und Tuncken / theils an Hüner- Lamm- und Kalb-Fleiſch / und zu denen hieraus gekochten Boullions oder Geſund-Suppen genutzet werden.

Saur-Braten / heiſt ein in Eßig eingebeitztes Fleiſch / welches hernach / wann es etwan noch darzu geſpickt / und mit Nägelein beſtecket worden / entweder am Spieß gebraten / oder wie ein Bœuf a la mode geſtovet / und endlich eine gute Brühe von Wein und Wein-Eßig / Butter / Pfeffer / Nägelein / Zimmet / etwas Zucker und Citronen-Safft darüber gemachet wird.

Saur-Klee / Trifolium acetoſum vulgare, Acetoſella, Alleluja & Lujula, oxys alba, iſt zwar eine Art von Klee wegen ſeiner drey Blätter; Aber vom Geſchmack / Temperament und andern Qualitäten gleichet er dem vorhergehenden Saurampf / wiewohl dieſen der Saur-Klee an Zahrtheit weit übertrifft.

Er wächſet bey uns gnug im Felde; Damit er aber bald zur Hand ſey / iſt es gut / ihn auch im Garten zu zielen.

Saur-Kraut einzumachen / ſolches geſchiehet auf folgende Art:

Man ſchneidet nemlich ein jedes Haupt in der Mitten von einander / und gantz kurtz vom Stengel hinweg; Dann löſet man die ſtarcken Rippen und Strüncke heraus / doch alſo / daß jede Hälffte des Hauptes gantz bleibe. Hierauf legt der Kraut-Schneider / in eine mit einem Schnitt-Meſſer verſehene Lade / wie die Stroh-Schneider haben / die halbierte und von ihren Strüncken gereinigte Kraut-Häupter zehen / zwölf oder auch mehrere hinein / ſchnei-

ſchneidet ſie mit der rechten Hand/ vermittelſt ſeines Kraut-Meſſers/ gantz zart und klein/ und ſchiebet mit der lincken immer nach. Inzwiſchen hält man Fäſſer oder Kufen und Zuber (nachdem man deren viele oder wenig bedarf) in dem Keller in Bereitſchafft/ bedecket den Boden mit Nüß-Laub/ ſchüttet einen Zuber voll/ oder auch nur eine gewiſſe Lage von ſolchem geſchnittenen Kraut darauf/ beſtreuet es mit Saltz und etwas Kümmel/ oder auch mit Wacholder-beeren; Machet abermahl eine neue Lage/ ſtreuet Kümmel/ Saltz und Wacholder-beeren darein/ und dieſes ſo lange/ bis das Geſchirr voll iſt. Man läſſet auch einen Knecht oder Magd die Füſſe reinlich waſchen/ und ſolches wohl feſt zuſammen treten; Alsdann wird es mit einem reinen leinenen Tuch und einem Bret/ ſo ſich in die Kufen ſchickt/ bedecket/ mit darauf gelegten Steinen beſchweret/ alle Monaht oben her fleiſſig beſehen/ abgeputzet/ das leinene Tuch reinlich ausgewaſchen/ wiederum friſch darüber gelegt/ und gleich zuvor beſchweret/ ſo kan man es dann ein gantzes Jahr lang aufbehalten; Und dieſes nennet man das **lange** oder auch das **Sauer-Kraut.**

Es wird aber das Cappus- oder **Compoſt-Kraut** auch auf andere und folgende Art eingemacht: Man ſchneidet die Häuptlein in vier kleine Theile/ wirfft etliche der äuſſerſten Blätter davon hinweg/ und ſchneidet die Strüncke oder Rippen nach der Länge heraus/ ſo/ daß doch die Theile zuſammen bleiben/ ſchüpfet ſelbige nur gar ein wenig in heiſſem Waſſer/ nimmt ſie heraus/ leget ſie in ein Fäßlein/ ſo auf der Seiten angezapfet iſt/ gieſſet halb Wein und halb Waſſer darüber/ in welchem man ein wenig Saltz und Sauer-Teig zerlaſſen/ ſchläget das Fäßlein feſt zu/ und behält es zum Gebrauch auf. Wann es aber einmahl eröffnet worden/ muß man öffters darnach ſehen/ und ſo es etwan anlauffen wolte/ fleißig ſäubern und reinigen.

Wann es beliebet/ kan man mit Hinwegthuung aller äuſſeren Blätter nur allein die innere gelbe Hertzgen behalten/ und auf jetzt-beſagte Art einmachen.

Die **Rüben** machet man faſt auf gleiche Art ein/ und zwar am beſten von denen ſo genannten **Halm-Rüben**: Dieſe werden erſtlich rein gewaſchen/ ſauber abgeſchälet/ und entweder in einen höltzernen Trog mit einem beſondern Eiſen zerſtoſſen und zerſtampfet/ oder/ welches gebräuchlicher/ auf einer hierzu dienlichen Hack-Banck/ mit langen und wie die Säbel gekrümmeten Meſſer/ gantz allein zerhacket/ ſodann in einem Faß oder Zuber eine Lage davon gemachet/ letztlich mit einem Tuch bedeckt und beſchweret/ an einen kalten Ort verwahret/ und dann und wann abgeſäubert/ damit es nicht ſchimmle/ noch anlauffe; Und dieſes heiſſet man das **Rüblein-** oder **gehackte Kraut.**

Saure Speiſen und Getränck / vide Speiſen / item Bier und Wein / und ſonderlich daſelbſt / wie beyderley / wann ſie ſauer worden / wieder zu recht gebracht werden. Sonſten hat man auch von denen allzu ſauren Speiſen das Sprichwort: Zu ſüß und zu ſaur verdirbt die Natur.

Saur-Teig / Fermentum, Fr. *du Levain*, iſt genugſam bekannt.

Schabbas der Juden / vide Juden-Speiſen.

Schacha, war bey denen Babyloniern eine Göttin / deren ihr Feſt jährlich 5. Tage lang gefeyret worden / in welcher Zeit die Herren ihrer Diener Befehl ſich unterwerffen / und deren einer dem gantzen Haus-Geſinde ſchön geſchmückt vorſtehen müſſen / welcher daher *Sagan*, ein groſſer Fürſt oder Herr genennet worden. Von dieſem Feſte hat König Belſazar, weil er ſolches vor andern hoch hielte / bey dem Propheten Jeremia am 25. Cap. am 27. Vers den Nahmen bekommen / daß er der König Scheſach genennet worden; Wie er dann auch an dieſem Feſte von des Cyri Soldaten erſchlagen worden / wovon in unſerm Theatro der vier Monarchien folgendes zu leſen:

So iſt auch Belſazar um Thron und Kron gekommen /
Da er in ſichrer Luſt bey ſeiner Tafel ſaß /
Mit ihm hat Babels Glantz ein traurig End genommen /
Als der Aſſyrer Fleiſch der Bär von Meden fraß.
Der Euphrat wurde feucht / nachdem die Gläſer ſtiegen /
Die Schacha ihrem Volck zu guter Letzt geſchenckt /
So gehts / wo man zu Feld will ſtets mit Baccho liegen /
Und mehr auf Schwelgerey / als Landes-Wohlfahrt denckt.

Schaf- und Schaf-Bocks-Hammel- Schöps- oder Widder-Fleiſch / Caro ovilla, Arietina, Vervecina, Fr. *du Mouton*, iſt ein bekandtes und zu rechter Zeit des Jahrs noch ziemlich angenehmes Eſſen. Was das Schaf-Fleiſch betrifft / iſt ſolches nicht ſo ſehr ſchleimig / als das Lamm-Fleiſch; Hingegen iſt es nach Galeni Meynung excrementoſior, & Succi deterioris. Daher es auch nicht gar viel auf vornehme Tafeln kommt / auſſer etwan im Frühling / wann die Schafe das kurtze Gras noch freſſen / da es etwas beſſer iſt; Hingegen verſchlimmert es ſich im Sommer / alſo daß man an etlichen Orten / durch Verbot der Obrigkeit / nach Jacobi keine Schafe mehr ſchlachten darf.

Der Widder oder Schafs-Böcke Fleiſch iſt noch truckener / und dabey ſtinckend / und bösſafftig; Dahero um ſo viel mehr von vornehmen Tafeln ausgeſchloſſen.

Hingegen haben die Hammels oder caſtrirte Widder ein geſundes Fleiſch/ welches/ wann es wohl verdauet wird/ gut Geblüt geben kan; Inſonderheit wann die Hammel zwey-jährig/ nicht zu mager noch zu fett ſeyn/auch nicht in naſſen Orten/ ſondern auf Höhen geweidet worden.

Das Schaf- und Hammel-Fleiſch kan ebenfals eingepeckelt und geräuchert werden/ wiewol mit ſchlechten Profit, ſonderlich wann es nicht recht fett iſt/ da es völlig zum Holtz wird/ und über den Unrath und Thorheit ſolcher Haushaltungen/ die im geſaltzenen und geräucherten Fleiſch eine groſſe Menage ſuchen/ſich nicht genugſam zu verwundern iſt/ wie wir ſolches unter dem Wort **Pöckel-Fleiſch** zur Genüge bewieſen haben.

Die **Eintheilung eines Schaafs/ und deſſen Zubereitung zum Küchen-Gebrauch** beſtehet in folgenden.

Der **Kopff** iſt das Allergeringſte/ und pflegen gemeiniglich nur arme Leute ſelbigen zu kauffen/ oder er wird auch an einigen Orten als eine Zulage mit ausgewogen. Nachdem man ſolchen gahr geſotten/ legt man ihn auf einem Roſt/ oder in dem Topff/ und iſſet hernach das wenige Fleiſch/ und was darauf bleibet/ mit Eßig und Pfeffer. Das Gehirn koſtet groſſe Mühe/ ehe man es heraus bringet/ und muß man ein groſſes Beyl gebrauchen/ wenn man den Scheitel zerhauen will.

Die **Zunge** iſt ſehr delicat, man mag ſie wol vor vornehme Leute aufſetzen; Zuvor aber muß man die darauf ſitzende Haut bis auf dem Schlund abziehen/ hernach ſpaltet man ſelbe von einander/ und ſtreuet zerrieben Brodt und Saltz darüber/ leget ſie alsdann auf einem Roſt/ und wann ſie auf einer Seiten gahr iſt/ wendet man ſie um/ und beſtreuet ſie wiederum: Unterdeſſen/ daß ſie alſo geröſtet wird/ machet man eine Brühe von Wein-Beer-Safft und Fleiſch-Brühe. Man kan ſie auch gantz laſſen/ mit einer kurtzen Brühe/ Erdſchwämmen und Kälbers-Würſtchen/ item in eine Paſtete ſetzen/ und nach eines jeden Geſchmack auf vielerley Art zurichten/ wenn man ihr nur ihre rechte Würtzung giebet.

Die **Füſſe** ſiedet man in einem Topf beſonders; Dann wolte man ſie mit dem Fleiſche ſieden/ würde die Brühe darnach ſchmecken. Wann ſie gahr ſind/ ziehet man ſie aus/ und leget ſie gantz in eine Schüſſel/ und iſſet ſie mit Wein/ Eßig/ Saltz/ Wein-Beer-Safft/ etwas Wein-Eßig/ Zwiebeln und Gewürtz; Ihr müſſet ſie in Stücken zerſchneiden/ und die gröſten Knochen/nebſt dem rauhen Knöpfflein/welches zwiſchen den zweyen Klauen ſitzet/ darvon thun/ und zuletzt einige in Weinbeer-Safft zerriebene Eyer-Dotter daran gieſſen.

Was das **Eingeweyde** betrifft/ welches die Kaldaunen-Verkäuffer feil haben/ kan man ein Theil davon

auf

auf dem Roſte braten / das andere aber eben wie die Schaaffs-Füſſe fricaſſiren.

Der **Schaaffs-Hals** / den man ſonſten das blutige Ende nennet / wie auch alle andere Theile des Schaaffs / ſind geſotten ſehr gut ; Jedoch übertrifft eines das andere im Geſchmack.

Der **gantze Schwantz** / welcher das Hinter-Viertel machet / (die Keule voraus beſcheiden) gibt der Suppen einen Talgichten Geſchmack ; Man muß derohalben / wenn man ihn mit anderem Fleiſche ſieden will / das Talgichte / ſo um die Nieren ſitzet / weglaſſen / und wann er gahr iſt / mag man ihn auf einem Roſte braten / oder aber eine Brühe / wie zu den Zungen daran machen. Man ſiedet auch den Hals und die Bruſt mit Rüben / und wann ſie meiſt gahr ſind / ſtreuet man etwas Mehl auf eine reine eiſerne Schauffel / rühret ſelbiges allezeit mit dem Löffel um / daß es nicht verbrenne; Und wann es eine braunliche Farbe angenommen / thut man es mit Weinbeer-Safft in eine Schüſſel / ein wenig zuvor ehe man ſie anrichtet. Und dieſes nennet man ein Haricot. So kan man ſie auch in einen Teig ſetzen / eben wie die Hüner / und eine Brühe von einigen in Weinbeer-Safft zerriebenen Eyer-Dottern darüber machen.

Den **Rückgrad** kan man am Spieſſe braten / und zwiſchen jeden Wirbel einen Schnitt thun / damit / wann ſolcher gahr iſt / die Zerlegung deſto leichter geſchehen möge. Im Braten beſtreuet man ſolchen mit Brodt und Saltz. Man ſpaltet ihn auch auf beyden Seiten / legt ihn auf dem Roſt / und würtzet ihn eben wie die Schaaffs-Zunge. Man muß aber mit dem Küchen-Meſſer auf jeder Seite einen Schlag geben / damit das Fleiſch mürbe werde / und die Knochen ſich in etwas zerbrechen.

Die **Schultern** kan man am Spieſſe braten / und wo man will / um beſſern Geſchmacks halber / einige Büſchlein Peterſilie dadurch ſtoſſen. Wann ſie gahr ſind / beſtreuet man ſie mit zerriebenen Brodt und Saltz / und machet eine Brühe daran / wie an die Schaafs-Zungen. Wann ihr ſie ohne Peterſilie gebraten habt / und davon eine Galimafreé machen wollet / ſo löſet ihr die Haut bis an das Gelencke ab; Jedoch / daß ſie daran feſte bleibe: Darnach thut ihr alles Fleiſch davon / und hacket es mit etwas Peterſilie und Zwiebeln klein / fricaſſiret ſelbiges mit brauner Butter oder geſchmoltzenem Speck / thut auch ein wenig Fleiſch-Brühe / Weinbeer-Safft / Saltz und Gewürtz daran ; Unter deſſen / daß man dieſes fricaſſiret / leget man den Knochen auf dem Roſt / und bedecket ihn mit ſeiner Haut / wendet ihn auch zuweilen um / daß er den Geſchmack des Geröſtels an ſich bekomme. Wenn man nun anrichten will / leget man dieſen Knochen in eine Schüſſel / und ſchüttet dieſes Gehackte wieder auf ſeine

Stelle / da es geſeſſen / und bedecket es auf das beſte mit ſeiner Haut.

Das Hinter-Viertel kan man gantz am Spieſſe braten / oder aber die Keule und den Schwantz beſonders. Will man ſolchen Schlägel mit einer kurtzen Brühe / oder nach der Schweitzer-Art zurichten / ſo ſchälet man ihm die Haut ab / welche die Sehnen bedecket. Ferner ſchläget man ihn mit einem Stock oder Schlägel / daß das Fleiſch kurtz und mürbe wird / hernach hauet man ihm das Ende des Knochens ab / ſpicket ihn mit dicken Speck / ſo in Saltz und Pfeffer umgerieben worden / und laſſet ihn in einem Topff beſonders ſieden. Wann er faſt gahr iſt / thut man eben dieſelbige Ingredientien, ſo man bey andern kurtzen Brühen brauchet / daran; Wollet ihr aber das gantze Viertel in kurtzer Brühe zurichten / müſſet ihr ſolches / wann ihr es in die Schüſſel leget / mit Safft von dem im Waſſer geſtoſſenen Knoblauch und etlichen Granaten-Körnern betropffen / auf dem Schüſſel-Rand aber allerley Gebacknes legen. Man kan auch einen ſolchen geſpickten Hammel-Schlägel in eine Paſtete ſetzen / und kalt oder warm eſſen. Diejenige / welche den Knoblauch lieben / mögen auch etliche Stücklein von demſelben daran thun. Wenn man nun alſo / wie zuvor geſaget / die Haut von den Keulen abgezogen / und den Knochen abgehauen hat / kan man alles Fleiſch davon thun / ſelbiges mit Ochſen-Fett oder Speck hacken / auch Saltz / Gewürtz und Zwiebeln / welche mit zweyen Eyern zerrieben worden / daran thun / hernach alles durch einander wohl arbeiten / und dis Gehacktes wieder um den Knochen machen / in der Form / wie die Keule war / die Haut darüber ziehen / und mit kleinen Siegel-Garn verbinden. Wann dieſes geſchehen / ſo ſtecket man ihn in einem Topff / füllet ſelbigen mit guter Fleiſch-Brühe / und ſetzet ihn zum Feuer; Wann er halb gahr iſt / ſchüttet man Rüben darauf / und läſſet die Brühe einſieden / ſo viel es ſeyn kan. Wenn man ihn anrichtet / legt man ihn auf einem Teller in eine Schüſſel / thut die Bindfaden davon / und leget die trockene Rüben darüber. Habet ihr zu ſolchen Rüben ſchlechte Luſt / möget ihr / wann ſolches Eſſen faſt gahr iſt / ein oder 2. Zwiebeln / Lorbeer-Blätter / Thymian und etwas Citronen-Schaalen daran thun. Dieſe gefüllte Schaafs-Keule mag auch in eine Paſtete geſetzet werden; Man muß ſie aber warm eſſen / und wenn man dieſe Paſtete aus dem Ofen ziehet / zerriebene Eyer oder Knoblauchs-Safft darüber lauffen laſſen.

Die Nieren von verſchnittenen Lämmern muß man in der Mitten durchſpalten / und kan man ſelbige mit den Hahne-Kämmen und Magen in Paſteten ſetzen / oder auch ſtovon / ſpicken / und am Spieſſe braten oder auch prägeln / eben wie den Kalb-Schweder.

Die

Die Schaaf-Bocks-Nieren muß man in Scheiben zerſchneiden/ mit etwas Saltz und Pfeffer beſtreuen/ wenn man ſie nicht will in eine Marinaden-Brühe legen / und wann ſie hiervon einen Geſchmack an ſich genommen/ kan man ſie in Nonnen-Teig tuncken / oder ſchlecht mit Mehl beſtreuen/ und in einer Pfannen prägeln/ hernach bey der Anrichtung gebackne Peterſilie und Pommerantzen-Safft darüber ſtreuen.

Unter denen Europæiſchen Nationen ſeynd die Engeländer und Frantzoſen die gröſten Liebhaber des Schaafs- und Hammels-Fleiſch / und zwar ſo/ daß ſie es mehrentheils halb gahr braten laſſen / und wann im Anſchneiden der blutige Safft noch heraus läufft/ ſolches vor eine groſſe Delicateſſe halten/ wie es dann in der That guten ſtarcken Mägen nicht unangenehm iſt; Am ſicherſten hingegen iſt / alle Speiſen durch mäßiges Sieden und Braten gahr zu machen / weil bey dergleichen roh Freſſen die Straffe / ob ſie ſchon ſpät kommt/ nicht auszubleiben pfleget.

Schalotten / Cepa Sterilis, Fr. *des Eſchalottes*, ſeynd unter allen Zwiebeln die gelindeſten am Geſchmack / welcher etwas auf Lauch ziehet/ daher es ſehr viel angekochte Speiſen gebrauchet / und auch eine Sauce über Gebratens davon gemachet wird. Merckwürdig iſt aber / daß ſie wider die Natur anderer Gewächſe im abnehmenden Mond lebhaffter als im zunehmenden ſeyn.

Schau-Brodt / Panes Oblationis, wurden in dem Alten Teſtamente / vermöge Göttlichen Befehls/ aus Semmel-Mehl gebacken/ und täglich vor dem HErrn auf dem Tiſch geleget / dann alſo lauten die Worte des Befehls in dem 3. Buch Moſis am 24. Capitel: Und ſolt Semmel-Mehl nehmen / und davon 12. Kuchen backen / zwo Zehende ſoll ein Kuchen haben / und ſolt ſie legen je 6. auf eine Schichte/ auf dem feinen Tiſch für dem HErrn. Und ſolt auf dieſelben legen reinen Weyrauch/ daß es ſeyn Denck-Brodt zum Feuer dem HErrn. Alle Sabbath für und für / ſoll er ſie zurichten für dem HErrn / von den Kindern Iſrael zum ewigen Bund. Und ſollen Aarons und ſeiner Söhne ſeyn / die ſollen ſie eſſen an heiliger Stäte / denn das iſt ſein Allerheiligſtes von den Opffern des HErrn zum ewigen Recht. Dieſer Schau-Brodt gedencket darnach unſer Heyland beym Matth. 12. Cap. da er denen Scheinheiligen Phariſäern / welche ſich darüber formaliſirten / daß die Jünger Chriſti am Sonntage Aehren ausgerauffet/ und davon gegeſſen hatten / die Hiſtoria von David vorhielte/ welcher in der Flucht vor Saul von Abimelech, die Schau-Brodt / die man vor dem HErrn aufhub/ ſich geben ließ/ und ſolche aß. Wie zu leſen im 1. B. Samuel. am 21. Cap.

Schel-

Schel-Fiſch / Aſellus Minor oder Callarias, iſt eine kleine Sorte von Cabliau / jedoch zarter von Fleiſch als die vorgehende gemeine; Die Schuppen ſind an ihnen zwar auch klein / jedoch gröſſer als an jenen; ſie werden ſehr viel in der Weſt-See gefangen / und in denen daran liegenden See-Städten friſch vor wenig Geld verkaufft; Daher es auch ein gut Eſſen vor arme und gemeine Leute mit iſt; Man ſaltzet ſie auch Tonnen-weiſe ein / und verführet ſie ſolcher geſtalt weit und breit; Ihre Zuberung iſt eben ſo wie des friſchen und geſaltzenen Cabliau oder Stock-Fiſches. Der Nahme Schel-Fiſch ſcheinet ihnen gekommen zu ſeyn / weil / wann ſie noch friſch ſeyn / ihr Fleiſch ſich gleichſam abſchälet oder blättert. Herr Eltzholtz will den Nahmen Schel-Fiſch von dem Worte *Aſellus* herleiten / daß nur der Buchſtab A ausgelaſſen / und Sell-Fiſch dafür geſetzet worden.

Scherbet oder Tſerbet. Ein alſo genanntes Türckiſches Getränck / oder vielmehr mit Zucker abgeſüſſtes Waſſer / welches in der Türckey öffentlich auf denen Gaſſen herum getragen und verkauffet wird; Die Reichen thun alsdann noch etwas Citronen darzu / und verfertigen dadurch ein unſern Julepen nicht ungleiches Getränck.

Eine bequeme Manier dieſes Scherbet lange zu erhalten / und auch auf Reiſen bey ſich zu führen / iſt auch dieſe: Man nimmt mit Zucker dicklich geſottene Kirſchen- Erd-Beer- Him-Beer- Johannis-Beer- Pfirſchen- Apricoſen- Borgſtörffer- Aepfel- Quitten- oder Citronen-Säffte / was man nemlich vor eine Art haben will / ſie müſſen aber nicht ſo dicke als unſere Gelatinæ- oder Schachtel-Säffte / auch nicht ſo dünne als unſer Syrop / ſondern zwiſchen beyden / und faſt wie ein Rob-Ceraſorum, oder Kirſch-Mueß ſeyn / alſo / daß man es in wohl verbundenen Conſerv-Gläſern bey ſich führen kan / thut hiervon / wann man es brauchen will / etwas in pures Waſſer / oder halb Wein und halb Waſſer / zerreibet es darinn / filtriret es hernach durch Maculatur, ſo hat man ein Scherbet von ſehr angenehmen Geſchmack.

Busbequius Epiſt. 2. erzehlet / daß als einsmahls der Türckiſche Kayſer Solyman, ſeinen aufrühriſchen Sohn Bajazet, wieder zu Gnaden angenommen / und ihm zur Beſtattigung deſſen einen Trunck Scherbet zugebracht / habe der Bajazet, aus Furcht daß Gifft darinnen ſeyn möchte / nicht trincken wollen / bis endlich der Alte ſelber den Anfang gemachet / und davon getruncken / worauf der Sohn behertzt nachgefolget.

Scheſach, vide *Banquet*.

Scheuren oder Fegen / heiſt dieſes Orts das Küchen-Geräth und Tafel-Zeug jederzeit ſauber und rein hal-

halten / und ſobald als ſelbiges gebrauchet und ſchmutzig worden / mit darzubehörigen Mittel / worunter das beſte eine gute Lauge iſt / gleich wieder aufzuwaſchen / zu ſaubern / zu reinigen und zu poliren / daß es ſeinen vorigen Glantz und Anſehen wieder erlange. **Vide Waſchen.**

Schiffs-Bier / wird in einigen See-Städten das **dünne Speis-** oder dasjenige **Bier** genannt / welches vor die Seefahrende Leute / um ſolches mit auf die Reiſe zu nehmen / gebrauet wird.

Schiffs-Tractamenten und Mahlzeiten / ſolche beſtehen bey denen See-Städtiſchen und Holländiſchen Schiffen mehrentheils in groben geſaltzenen und geräucherten Speiſen; Als da ſeynd: Eingeſaltzen Fiſch und Fleiſch / an Stock-Fiſchen / Heringen / Dorſch / Laberdan / Lachs / wo er wohlfeil zu haben iſt / und dergleichen; Ferner in geſaltzener Butter / Grütz / Erbſen / Speck / in harten Rocken- und Weitzen-Zwieback / ordinairen Käſe / und dergleichen harten Speiſen mehr / welche das See-Volck ſo viel eher verdauen kan / als es groſſe Arbeit darbey thun muß / und die See-Lufft ohne dem dem Sprichwort nach zehret / und bald wieder hungrig machet. Zu ihrem Getränck haben ſie mittelmäßiges ſo genandtes Schiff- und auch ſtarckes Bier / ſamt einen guten Trunck Brandewein / welcher wegen der rauhen See-Lufft und harten Speiſen ihnen allerdings nöhtig und zuträglich iſt.

Es iſt aber das Schiffs-Tractament nicht bey allen Nationen gleich / ſondern die Engelländer / Frantzoſen und Italiäner wollen ſchon delicater, und mit weichern Speiſen / als die Teutſchen Anſeeſtädt- Holländiſche und Nordiſche Boots-Leute geſpeiſet ſeyn.

Inſonderheit hat ein Engelsmann / nebſt ſeinem geräucherten und geſaltzenen Ochſen- und Schöpſen-Fleiſch / ſein Engliſch Buttel-Bier; Der Capitain aber / welcher nebſt dem Steuer-Mann und andern Schiffs-Officirern allezeit vor die Gemeinen etwas voraus hat / tractiren ſich mit ihren guten friſchen Bœuf a la mode oder Engeliſchen Mouton, Rind- und Schaf-Fleiſch / mit einen ſo genandten **Potting** / aus Mehl und Eyern / Ochſen-Marck / Roſinen / Butter und guten Gewürtz gemacht / welches kein uneben Eſſen iſt; Zu geſchweigen / daß ſolche und andere Schiffs-Capitains allezeit von guten Canarien-Seckt / eingemachten Früchten / Engliſchen und Holländiſchen Käſe / und friſchen Geflügel-werck eine gute Proviſion bey ſich haben. Wie dann nicht allein auf groſſen Schiffen ein oder mehr Schweine zur Auſſammlung des Abfalls gehalten / und wann ſie groß und fett zur Erfriſchung des Schiffs-Volcks abgeſchlachtet werden / ſondern

es hat auch der Capitain ſeine eigene Hüner-Mäſterey / und etliche lebendige Schaafe auf dem Schiff; Und ſo offt ſolches vor Ancker lieget / oder man geſtalten Sachen nach Land erreichen kan / werden friſche Victualien zur Proviantirung des Schiffes eingekaufft und abgeholet / auch die Boots-Leute eine Parthey nach der andern ans Land gelaſſen / um ſich mit friſchen Speiſen (nach ausgeſtandenen See-Fatiquen) zu erquicken / weil ſonſt / wo ihnen ſolches mangeln ſolte / der Scharbock und andere See-Kranckheiten / welche von der üblen Lufft und geſaltzenen Speiſen herrühren / ihnen groſſe Beſchwerlichkeit machen würde.

Die Frantzöſiſche Schiffs-Proviantirung betreffend / iſt ſolche koſtbahrer als der Holländer ihre / und mögen die Frantzoſen ſonderlich gern einen Trunck Wein und Brandwein / ſamt friſchen Speiſen; Dahero auch ihnen will vorgeworffen werden / daß / weil ſie gern delicat auf der See leben / ſie die weite Reiſen ſo wohlfeil nicht / als die Holländer ablegen / und folglich die Waaren auch nicht ſo wohlfeil / als dieſe geben können / welches aber Savari in ſeinen **vollkommenen Kauffmann** ziemlich widerleget.

Die Italiäner und **Levante**-Fahrers / wie auch die Africaniſche See-Räuber / haben ihren Reiß und Bohnen / ihren Caffée und Zwieback; Die Chriſten ihre delicate Italiäniſche und Griechiſche Weine / eingemachte Früchte / und darbey vor das gemeine Boots-Volck geſaltzene und geräucherte Speiſen an Fiſch und Fleiſch; Denen armen Sclaven aber wird täglich ein wenig Erbſen oder Reiß in Waſſer gekocht / zu theil / kaum daß ſie ein wenig Brandtewein oder Wein / wann es jetzt an ein ſcharffes Rudern gehet / zu ihrer Erquickung bekommen. Es wird aber das Proviant auf den Schiffen nicht allezeit gleich ausgetheilet / ſondern davon eingezogen / nachdem ſie wenig Vorraht und eine weite Reiſe vor ſich haben; Gleichwie hergegen offt gröſſere / ja an Getränck doppelte Portionen gegeben wird / wann ſie ihre Reiſe nunmehro bald glücklich abzulegen / die Hoffnung haben.

Als A. 1567. die Stadt Lübeck ein ungemein groſſes Schiff / der groſſe Adler genannt / wider Schweden ausrüſtete / wurde auf ſolchem alle Tage verſpeiſet:

An Bier 2. Laſt / 6. Tonnen / jede Laſt zu 12. Tonnen gerechnet / und alſo in allen 30. Tonnen täglich.

An Speck 36. groſſe und kleine Seiten.

An geſaltzenem Fleiſch 8. bis 9. Tonnen.

An Stock Fiſch / wann es Fiſch-Tag geweſen / 1. gantze Tonne.

An Erbſen 1. Tonne.

In der Küche waren mit Köchen / Küchen-Jungen und Beckern in allen beſtellet 25. Perſonen.

In

In der Cojute, in welcher ſich die Ober-Officiers aufhielten/ wurde täglich 1. Faß und 1. Tonne Bier ausgetruncken.

Solcher geſtalt werden noch heutiges Tages viele groſſe Kriegs-Schiffe verproviantiret/und ſtehet daher nicht zu verwundern/ wenn manche Flotte aus Mangel des Proviants im Hafen beliegen bleiben muß/ die ſonſt wohl etwas Nützliches gegen ihren Feind in der See hätte ausrichten können; Dahero die groſſen Unkoſten derjenigen See-Puiſſancen billig zu betrachten ſeyn/ welche ein oder mehr Flotten von ſo viel Capital-Schiffen/ die darzu mit ſtarcker Mannſchafft beſetzet ſeyn/ etliche Monat lang in der See halten müſſen. Man hat darzu gemeiniglich gewiſſe Leute/ welche die Verproviantirung vor ein Gewiſſes auf ſich nehmen/ und hernach durch ihre Unter-Commiſſarios und Factors allenthalben darzu Anſtalt machen laſſen/ und ſeynd meines Erachtens auch die Reſidirende Conſules in frembden See-Häfen darum nothwendig aufgekommen/ daß ſie beyzeiten auch vor ihrer Nation ankommenden Schiffen ihre Proviantirung Sorge tragen mögen.

Wann auch auf groſſen Capital-Flotten entweder der Capitain oder Admiral-General, die Vice-Admirals, Schout bey Nacht/ und andere Flagge-Officiers, groſſen Staat zum Splendeur ihres hohen Principals führen/ und täglich auf dem Schiffe ſich und ihre Officiers, auch ankommende Frembde/ magnifique tractiren laſſen/ wie dann die alten und neuen Hiſtorien von ſolchen prächtigen See-Tractamenten voll ſeynd/ſo ſiehet leicht zu erachten/ was vor Proviſion darzu müſſe angeſchaffet/ und vor groſſe Geld-Summen darauf verwandt werden.

Nachdem aber ein Schiffer oder Schiffs-Patron aus frembden Landen kommt/nachdem wird er auch deſſelben Landes Victualien und Früchte zur Proviſion und einem Regale bey ſich führen. Alſo trincket man an dem Bord der Frantz- und Spanien-Fahrers gute Weine/ und iſſet von eingemachten Früchten/ſonderlich aber ſchönen Oliven. Der Holländer hat guten Käſe und Zwieback/ ſamt friſcher Holländiſcher Butter/ und ein Stück guten Schincken/ ſamt einen guten Trunck Seckt oder Frantz-Wein. Ein gleiches haben auch die Hamburger/Lübecker/ Dantziger/ Dänen und Schweden. Die Moſcovien Fahrers præſentiren ihren Caviar, ein Stück vom geräucherten Lachs/ und ſtarcken Moſcoviſchen Brandwein; Der Italiäner ſein Roſſolis,allerhand Italiäniſche Weine/ Confecturen, Oliven und Sardellen. Auf langen Reiſen nach Oſt- und Weſt-Indien erfriſchen ſich die See-fahrende mit denen Fiſchen/ die ſie unter Weges durchs Netz oder Angel fangen/ oder

die ihnen zugeflogen kommen / oder sie fahren ans Land / und finden Schild-Kröten / welche von der Grösse seyn / daß offt ein gantzes Schiff damit kan gesättiget werden ; Wie dann auch ihr Fleisch sehr gesund / und an Geschmack / wie Kalb-Fleisch / gehalten wird : Ingleichen seynd auch die so genannten Manatten, Vaccæ Marinæ oder See-Kühe denen West-Indien-Fahrern ein delicates Essen. Die Grönlands-Fahrer müssen sich zuweilen mit einem frisch geschossenen weissen Bären / Reh oder Hasen des Hungers erwehren ; An den häuffig in Grönland unter dem Schnee wachsenden Brunn-Kreß aber ihre Hülffe wider den Scharbock suchen. Vielmahls hat ein unverhoffter Schiff-Bruch etliche wenige daraus Entronnene zu der Extremität gebracht / daß sie in dem Lande / an welchem sie geworffen worden / mit Wurtzeln und Kräutern / oder / so sie mit dem Boot auf der See herum getrieben / mit Trincken ihres eigenen Urins ihr kümmerliches Leben haben fristen müssen ; Wie dann insgemein schimmlich Brod und Zwieback / galstriger Speck / sauer Bier und stinckende Fische und Wasser / der Seefahrenden auf weiten Reisen ihre gewöhnliche Speisen seyn.

Auf einem grossen Schiffe wird die Ordnung gehalten / daß die Boots-Leute in gewisse Backen oder Tische eingetheilet werden. Ein solcher Back bestehet aus 7. Männern / welche an einem solchen Back sitzen / und ihre gewisse Portion an Schiffs-Kost haben ; Nachdem die Tage seyn / entweder Fleisch- oder Fisch-Tage / nachdem wird ihnen auch Fleisch und Fisch gegeben / und zwar manchmahl ihr Stock-Fisch so wohl zugerichtet / daß einem hungerigen Magen / wann er solchen ansiehet / noch wohl ein Appetit darnach ankommen solte ; Wie dann die Schiffs-Köcke / ob sie gleich nur gemeine Boots-Leute seyn / vielmahls ein gut Stück Essen zu recht machen können / damit ein Passagier vor lieb nehmen kan. Insgemein wird derjenige / der zur See reisen will / mit guten Proviant an Essen und Getränck / wann er anders die Mittel darzu hat / sich versehen ; Giebt dann GOtt über Vermuhten eine schleunige Uberkunfft / so ist bey genereusen Passagierern ihr angeschaffter Vorraht vor das Boots-Volck : Jedoch nicht eher / als bis sie erst Land erreichet haben / weil der Wind ein leichter Vogel ist / der bald umspringen / und das Schiff wiederum in die See verschlagen kan ; Wann dann das Proviant schon ausgetheilet wäre / so möchte man mit Jenem klagen / der / in Meynung / daß der Jüngste Tag bald kommen würde / und darüber all sein Gut verzehret hatte / hernach aber bettlein muste / daß er seine Rechnung übel gemacht.

Derjenige / welcher auf grossen Schiffen über das Getränck gesetzet ist / wird der Botelier genannt ; Die

Mohr

Noht lernet manchmahl / aus Eßig/ Waſſer/ und etwas Brandwein / mit eingebrockten ſchimmlichen Zwieback/ eine ſo genannte Beveurage machen/ welche an ſtatt der kalten Schalen genoſſen wird. Etliche Paſſagiers, die nicht ſelbſt ſich verproviantiren/ bedingen ſich entweder überhaupt vor die gantze Reiſe/ oder bey Wochen/ an des Schiff-Capitains oder Schiffers Tiſch; Wiewohl es manchmahl bey ſolchen (ſonderlich wann die Reiſe/ über Vermuhten / lange anhält) auch knap herzugehen pfleget. Einige Schiffer ſchencken auch Bier/ Wein oder Brandwein vor Geld auf dem Schiffe; ſonderlich aber kan man auf dem Mittelländiſchen Meere vielerley Victualien auf den Schiffen zu kauff bekommen / und ſeynd einige Sclaven oder Galeen-Burſche (welche desfals etwas Gewiſſes dem Schiffs-Patron erlegen müſſen) meiſterlich auf dieſe Marquetenderey abgerichtet.

Wegen des mitgeführten friſchen Waſſers/ weil das ſaltzige See-Waſſer nicht trinckbar iſt / dienet zu wiſſen/ daß es offt ſtinckend und voller Würmer wird; Da es dann durch einen härenen oder leinen Sack filtriret/ und gleichwohl mit guten Appetit weggetruncken/ oder an die Speiſe verbrauchet wird. In Summa, es heiſt vielmahls bey der Schiffahrt: Dulcis navigatio inexpertis; Wer nie zur See geweſen iſt / der hälts vor eine Kurtzweil. Man möchte ihm aber antworten: Qui neſcit orare, diſcat navigare; Wer nicht beten kan/ der werde ein Schiff-Mann.

Schild/ Signum, Fr. *Enſeigne*, wird dasjenige Zeichen genannt / welches die Hand-Wercks-Leute / ihre Profeſſion dadurch anzuzeigen / aushängen haben. Alſo findet man gemeiniglich auf den Schneider-Schilden / eine Hand mit einer Scheere; Auf dem Schuſter-Schild / Stiefel und Schuhe / ꝛc. Die Gaſt-Geber und Wirthe haben auch ihre Schilde/ welche / nebenſt dem aushangenden Wein-Crantz oder Bier-Zeichen/ andeuten/ daß daſelbſt fremde Leute beherberget werden / und Quartier haben können; Dahero gemeiniglich in groſſen Paſſage- und Ausſpann-Städten/ ein Schild/ auf welchem ein Fuhrmann mit Pferd und Wagen / wie er über Land führet/ gemahlet iſt / anzuzeigen/ daß Fuhr-Leute und Kärner daſelbſt logiret werden können. Zuweilen ſtehet eine Land-Kutſche angemahlet/ und der Herr Wirth vor ſeiner Haus-Thür / mit einem Glas Wein in der einen / den Hut oder ſein Käpplein in der andern Hand haltend / die zukommende Frembde gleichſam damit beneventirend / und anlockend/ daß ſie bey ihm ihre Einkehr nehmen ſolten; Oder es heiſſet auch das Wirths-Haus/ zum weiſſen / rothen und ſchwartzen Röß-lein / weil gute Stallung darinn vor reitende und fahrende Paſſagiers und

Roß-Täuſcher zu finden. Andere / und zwar ſolche Gaſt-Wirthe / die ſchon was beſonders ſeyn wollen / hängen entweder des Landes-Herrn oder Printzen / oder eines andern vornehmen und berühmten Generals Bild und Wapen an ſtatt des Schilds aus / ſonderlich wann ein ſolcher Herr ihnen ein oder mehrmahl en paſſant die Ehre gethan / bey ihnen zu logiren. An vielen Wirths-Häuſern Ober-Teutſchlands ſiehet man zuweilen zehen / zwantzig / und mehr Fürſtliche und Gräfliche Schilde angehangen / welches die vornehme Herren bedeuten ſoll / die daſelbſt logiret / und zum Angedencken ihre Wapen-Schilde dahin verehret haben. Am gemeinſten ſeynd die mit Adlern / Löwen / Wölffen / Bären / Strauſſen / Falcken / Hahnen / Raben / und dergleichen Raub-Thieren / bezeichnete Schilde / von welchen Garzoni in ſeinen Diſcurſen folgende artliche Moraliſche Reflexiones hat / da er ſpricht: Es ſind diejenige Wirthe nicht zu verdencken / welche Löwen / Bären / Greiffen / und dergleichen fräßige und gefährliche Thiere / an ihre Schilde mahlen laſſen; Dann / da kan man allezeit ſehen / was man im Hauſe finden werde / und hat ſich einer mit nichten zu beklagen / welcher ſich in ſolche gefährliche Oerter waget: Aber das ſind die rechten Schälcke / die bey freundlichen Schilden die höchſte Unfreundlichkeit gebrauchen. Mancher hänget einen Engel aus / kommet man aber ins Haus / ſo findet man nichts anders / als einen liſtigen und betrieglichen Teufel darinnen / der dir deinen Beutel dermaſſen verführet / daß er nicht mehr trauet / Gutes zu thun. Zum Schwanen findeſt du wohl einen ſchwartzen Raben / der dich heute ſchlecht genug abſpeiſet / verheiſſet cras, morgen ſoll es beſſer werden / gedencket aber den andern Tag nicht mehr daran / der Gaſt aber muß nicht vergeſſen / nach ſeinem Beutel zu greiffen. Zum Lamm findet man einen Wolff / der wohl den Gaſt mit ſamt dem Pferde auffreſſen ſolte. Zum Stern findet man wenig Stern / wann man ſchon eine Laterne mit ſich brächte. Zur Cronen ſolte man wohl den rechten Ausbund finden / da man billiger weinen / als lachen muß. Zur Sonnen findeſt du eine ſolche Hitze / daß der Gaſt mit aller ſeiner Subſtantz verſchmeltzen möchte. Und wer wolte alle dieſe widerwärtige Affectionen oder Antipatias nach einander erzehlen? Man müſte ſich auch vielleicht befahren / daß ſich ein frommer Wirth / ſo ein ſolches Zeichen ausgehencket / daran ärgern möchte; Bis hieher beſagter Author.

Noch andere richten ihre Schilde nach denen Perſonen / und deren Land ein / welche gemeiniglich daſelbſt ihre Einkehr zu nehmen pflegen / und aus welchem ſie / die Wirthe / vielleicht ſelber gebürtig ſeyn. Als da ſehen wir in denen See-Städten vielfältig das Wapen der Stadt Hamburg / Bremen /

men/ Dantzig/ ꝛc. zum Zeichen/ daß beſagter Städte ihrer Reiſenden/ ſonderlich der Schiffer Herberge daſelbſt ſey. Ein anderer hat das Sächſiſche/ Däniſche/ Brandenburgiſche/ Schwediſche Wapen aushängen/ dieſer Länder ihren Reiſenden/ ordinaire Einkehr dadurch anzuzeigen/ welches dann auch über alle Maaſſen commode iſt/ und einem Fremden nicht langes Nachfragen verurſachet; Daher diejenige Hand- und Reiſe-Bücher/ Addreſs-Calender, und ſonderlich die in Hamburg unter Herrn Benjamin Schillers Verlag herausgekommene Nachweiſung der Reiſen durch Europa höchlich zu preiſen/ daß darinn bey allen vornehmen Städten auch zugleich die vornehmſten Wirths-Häuſer in denenſelben/ und was ſolche vor Schilde aushängend haben/ bemercket worden/ wiewohl ſich ſolches auch vielfältig und an vielen Orten faſt jährlich zu verändern pfleget.

Zuweilen pranget auch ein renommirtes Wirths-Haus mit mehr als einen Schild/ wann nemlich neben dem ordinairen/ auch derjenigen Hand-Wercks-Zunfft/ die daſelbſt ihren Krug und Herberge etabliret hat/ als der Becker/ Tiſcher/ Schneider/ Schuſter/ ꝛc ausgehänget iſt/ welches Aushängen/ ſo offt die Herberge verändert wird/ nicht ohne groſſen Ceremonien zugehet/ da nemlich ein ſolcher Schild in groſſer Proceſſion von allen deſſelben Hand-Wercks- und Zunfft-Genoſſen in die neue Herberge getragen/ und daſelbſt unter Trompeten-Schall aufgehangen wird.

Sonſten iſt an etlichen Orten/ als ein groſſer Misbrauch von Wirths-Schilden zu beklagen/ daß manchmahl geiſtliche Hiſtorien auf denenſelben/ um einen weltlichen Gebrauch davon zu machen/ ausgehangen werden; Alſo ſtellete jener Wirth/ den mit GOtt ringenden Jacob auf ſeinem Schilde vor/ mit der Uberſchrifft: *Au bon Rencontre*; Zur guten Begegnung; Gleich als würde der einziehende Gaſt in demſelbigen Hauſe eine gute Begegniß und Aufwartung finden/ welche offtmahls ſchändlich und ſündlich genug ausfällt. Ein anderer mahlte einen Pilgrim mit dem Wander-Stab/ den Weg zum Himmel gehend/ und ſchrieb darüber: *Au bon Chemin*; Auf den guten Weg; der aber manchmahl in das Feg-Feuer des Beutels führte. Sehr gemein iſt auch die Geſchicht von dem jungen Tobia und Engel Raphael, item der Brunn/ bey welchem der Heyland mit dem Samaritiſchen Weibe geſprochen/ in deſſen Angedencken ſich mancher Wirth das Waſſer-Gieſſen unter dem Wein nur mehr als zu viel bedienet.

Endlich ſo finden ſich auch hin und wieder vornehme Wirths-Häuſer/ die keine Schilde aushängen haben/ und zwar mehrentheils dieſer Urſachen halber/ weil nicht jederman daſelbſt/ ſondern nur gewiſſe vornehme und wohl-

bekannte Personen / Quartier bekommen kan; Hingegen ist auch die Weise / durchgehends kein Schild auszuhängen / nicht zu loben / noch weniger / daß der Magistrat des Orts so wenig Sorge trägt / daß ordentliche und wohl-bestellte Wirths-Häuser (in welchem Reiche und Arme / jeder seinem Stande und Vermögen nach / können aufgenommen werden) in ihrer Stadt zu finden seyn.

Den Schild einnehmen / sagt man Sprichworts-weise / wann ein Wirth oder Gast-Geber / oder auch ein Hand-Wercks-Mann so viel zu thun hat / daß er fast nicht alles bestreiten kan / da sagt man: Er solle den Schild einnehmen; Weil ihme / als der ohne dem Nahrung genug hat / kein ferner Nachweisungs-Zeichen nöhtig thut.

Schild an Willkomms-Pocalen und Kannen / ist bey denen Handwercks-Zünfften sehr gebräuchlich / und wird ein solcher vielmahls von ihnen aus Freygebigkeit / auch wohl beym Gesellen- oder Meister-werden / daran spendiret; Zuweilen auch wegen eines straffbaren Verbrechens zur Straffe daran gegeben / oder doch aus der gemeinen Ampts-Lade so viel Geld genommen / als zur Verfertigung eines oder mehrer Schilden nöhtig thut. An etlichen Orten werden auch die so genannten **Spruch-Sprecher** oder **Reimen-Schmiede** / welche bey Hochzeiten oder andern Solennitäten aufwarten / und die Gäste mit ihren ex tempore gemachten Reimen erlustigen / mit dergleichen Schilden beschencket. Wie dann in des Herrn Wagenseils seinem Commentario Civitatis Noribergensis der weyland daselbst berühmte Spruch-Sprecher Peter Weber, mit dergleichen Schilden behangen / in Kupfer gestochen / zu sehen ist. Der Minervæ Schild nennete der Kayser Vitellius seine grosse silberne Schüssel / welche er seinen Gästen / mit allerhand Delicatessen angefüllet / vorsetzen ließ / und an welcher allezeit 8. Männer genug zu tragen hatten.

Schildpadden oder Schild-Kröten / Testudines, Fr. *des Tortues*, haben den Nahmen a testa sive operculo testaceo, von der Schaale oder den Schild / damit sie bedecket seyn; Es ist ein heßlich Thier von Ansehen / sonderlich wann es den Schlangen-förmigen Kopf / und die 4. abscheulichen Füsse hervorstrecket; Daher o sich billig über der Menschen Neugierigkeit zu verwundern / wie auch die in diesen heßlichen Creaturen einen delicaten Geschmack gefunden habe; Indessen befindet man doch an denenselben ein weisses und gutes Fleisch / welches weder an lieblichen Geruch noch am Geschmack dem Kalb-Fleisch nicht viel nachgiebet; Wie dann auch Tavernier in seiner Reise-Beschreibung erzehlet / daß gegen dem Strande von Co-

chin-

chinchina über fünff Inſuln gelegen/ welche les Isles des Tortues genennet werden / weil man daſelbſt die Schildpadden in ſehr groſſer Menge / und von fürtrefflichen Geſchmack findet/ alſo / daß die Tunquiner und Cochinquiner nicht glauben wohl bewirthet zu ſeyn/ bey einem Gaſt-Mahle / wenn man keine Schildpadden aufgeſtellet. Ja er ſaget weiter: Dieſe beyde Nations ſaltzen davon eine unglaubliche Menge ein / welche ſie in fremde Oerter verſenden / und damit ein groß Gewerbe treiben; Auch die fürnehmſte Urſache ihrer Kriege unter einander/ iſt dieſe / daß die Cochinquiner denen Tunquinern den Fang der Schildpadden nicht geſtehen wollen / ſondern fürwenden / daß dieſe Inſeln und das Meer ihnen allein zugehöre. Es iſt ihnen auch nicht allein um das Fleiſch zu thun / ſondern zugleich um die Schaalen/ als mit welchen durch gantz Aſien groſſer Handel getrieben wird. In Summa, die Schildpadden thun unter dieſen beyden Völckern eben ſothane Wirckung/ als der Hering unter den Engel- und Holländern. Dieſe Art Schildpadden aber laſſen wir fahren / und wollen nur reden von denen Terreſtribus & Aquaticis, die hier zu Lande in bewäſſerten Wäldern oder Ströhmen/ Seen / und andern ſüſſen Waſſern ſich aufhalten: Wiewohl auch die Aquatice nicht ſtets im Waſſer bleiben / ſondern bisweilen auf das Land kriechen / ihre Eyer zum Ausbrüthen ins Erdreich verſcharren / und wann ſie auskommen / die Jungen alſobald ins Waſſer mit ſich führen.

Man hat jederzeit dafür gehalten/ daß dieſes Fleiſch die hagern Leute fett mache / und die Schwindſüchtigen lange aufhalten könne; Dieſes iſt gewiß / daß ob es wohl wegen ſeiner Härtigkeit einen ſtarcken Magen erfordere/ ſo gibt es doch auch / in ſo ferne es wohl verdauet wird / eine ſtarcke Nahrung: Man hält die Terreſtres vor die beſten / weil man ſie auch in Gärten und Häuſern unterhalten kan. Die Eyer gleichen den Eyerſtock in den Hünern/ nicht allein an Geſtalt / ſondern auch am Geſchmack; Dahero ſie von einigen ſonderbahr æſtimiret werden.

Wann man die Schild-Kröten zurichten will/ hauet man ihnen den Kopf ab / weil ſie aber ſolchen gemeiniglich unter dem Schilde verbergen / und man nicht leichtlich darzu kommen kan/ ſo leget man ihnen eine glüende Kohle auf den Rücken: Alſobald ſtrecken ſie ſich darauf aus/ und wollen dieſer Hitze entfliehen; Man muß daher mit dem Meſſer bald fertig ſeyn / und ihnen den Kopf abhauen / zum übrigen kan man alsdann bald kommen. Wann ſolches geſchehen / ſiedet man ſie mit einer kurtzen Brühe. Wann ſie gahr ſind/ nimmt man ſie aus dem Keſſel / und thut die Schaalen davon / nimmt darnach alles Eingeweyde / welches meiſt in Leber und Gedärme beſtehet/ heraus/ und muß man gar ſauber damit umgehen/

Schloß, ein Werkzeug, womit man Thüren, Kasten, Truhen ꝛc. verschließt, damit sie nicht jedermann öffnen kann. Es ist ein Werkzeug, das aus verschiedenen Theilen besteht, und theils zu Thüren, theils zu Kasten, theils zu Truhen ꝛc. gehört. Die Thüren haben meistens Schlösser, die in das Holz eingelassen sind, und Kasten, Truhen ꝛc. Vorlegeschlösser.

Schlösser, einfache, sind diejenigen, welche nur einen Riegel haben, und zusammengesetzte, welche mehrere Riegel haben. Man hat Schlösser mit Federn, mit Gewichten, mit Zuhaltungen, mit Zuhaltungen und Federn, mit Zuhaltungen und Gewichten, mit Zuhaltungen, Federn und Gewichten, mit Zuhaltungen und Schlüsselbärten, mit Zuhaltungen, Federn und Schlüsselbärten, mit Zuhaltungen, Gewichten und Schlüsselbärten, mit Zuhaltungen, Federn, Gewichten und Schlüsselbärten, mit Federn und Schlüsselbärten, mit Gewichten und Schlüsselbärten, mit

ches eher mürbe wird / und im Kochen nicht verſchwindet ; Er ziehe nun ein ſolches Schlacht-Rind-Vieh auf ſeinem Meyerhoff ſelbſt auf / welches / wer Gelegenheit darzu hat / ein ſtattlicher Vortheil in der Haußhaltung iſt / oder er kauffe es auf denen zur Herbſt-Zeit gelegten groſſen Vieh-Märckten / ſo muß er die nothwendige Requiſita an Saltz und an Gefäſſen das Fleiſch einzuſaltzen / darzu haben: Oder / vielmehr die Hauß-Mutter muß auch wiſſen / wie ſie den Ochſen am bequemſten ſoll hauen laſſen / welche Theile und Stücke ſie in die Pöckel / und folglich in den Rauch / oder zum Einbeitzen in Eßig / oder zum friſch verſpeiſen / item mit Eßig einzukochen haben will / welches dann / weil es heiſſet / ländlich ſittlich / nicht wohl kan beſchrieben werden. Nächſt den Ochſen- oder fetten Küh-Schlachten (als welche / wann ſie auf guter Weyde gegangen / offt ja ſo delicat, und noch ſchmackſahmer als Ochſen-Fleiſch ſeyn / ſonderlich wann ſie in der Jugend gleich caſtriret worden / da man ſie dann Nonnen zu heiſſen pfleget) folgen gegen dem November- und December-Monath / die Schweine / zuvor aber / um Martini die Gänſe und Schaafe. Bey dem Schwein-Schlachten hat man Acht zu geben / daß ſolche rein und geſund ſeyn / und keine Finnen haben. Die Schlacht-Arten ſeynd unterſchiedlich / und jedes Orts Metzgern am beſten bekannt; Wiewohl manche auch mit dem Schlacht-Vieh ſo unbarmhertzig umgehen / als wann es keine Sünde wäre / ſeine Augen-Luſt an dem Abkählen eines ſo unſchuldigen Thiers / und an ſeine Todes-Quaal zu weyden / da doch expreſſe ſtehet / daß ſich der Gerechte auch ſeines Viehes erbarme / und zwar im Leben / ſelbiges nicht mit übermäßiger Arbeit über ſein Vermögen zu beſchweren / oder unvernünfftiger Weiſe mit Schlägen zu tractiren; Wie vielmehr auch da es unſerer Nahrung halber ſterben muß / und uns gleichſahm einen Denck-Zettel / daß dermahleins der Todt auch ſeine Gewalt an uns ausüben werde / in die Augen ſtellet. Der Betrachtung zugeſchweigen / daß unſer Thierlicher Leib / mit Vieh-Fleiſch gemäſtet / (ob wir gleich keine Metempſicoſin oder transmigrationem animarum, wie die Indianiſche heydniſche Braminen glauben) dennoch von dem Materialiſchen Weſen des Viehes nach und nach participire / und ſo wir nicht die Vernunfft in uns herrſchen lieſſen / endlich (wie es ſich leider bey vielen manchmahl äuſſert) in lauter beſtialiſche und brutale Actiones, durch die eingeſogene Viehiſche Effluvia ausbrechen würde; Wie ich dann diejenigen / die ſo gar groſſen Belieben an halb-gahr gekochten / und noch blutigen Speiſen / ſonderlich an dem in den Würſten geſtopfften Schweins-Blut tragen / von mercklicher / ſo wohl moraliſcher als phyſicaliſcher Veränderung des Geblüts nicht frey ſpre-

chen kan; Dahero auch viel erbahre Leute (ob wir Chriſten uns gleich kein Gewiſſen über irgend eine Speiſe zu machen haben / ſondern den Reinen alles rein iſt) dennoch vor Schweins-Blut / ſolches in der Speiſe zu genieſſen / einen Abſcheu tragen.

Von dem Selbſt-Schlachten hat zum wenigſten der Hauß-Vater den Nutzen / daß er rein und geſund Fleiſch ſich auswählen kan / den Profit, den ſonſt der Metzger darauf hat / ſelbſt an ſich behält / und verſichert iſt / daß er jung / und ſo er wohl zuſiehet / fettes Fleiſch bekomme; Das Talch oder Unſchlitt ſo der Ochs hat / kommt ihm mit dem Fleiſch in gleichem Preiſe / da hingegen die Lichte vom Lichtzieher zu holen / doppelt ſo theur ſind; Dahero auch kluge Hauß-Mütter zu dem Talch / welches ſie von ihrem Ochſen-Schlachten bekommen / noch gemeiniglich ſo viel zukauffen / daß ſie des Jahrs Licht und Seiff genug in ihre Haußhaltungen haben mögen. Im übrigen iſt wegen des Einſaltzen und Gebrauch des Pöckel- und geräucherten Fleiſch / auch wegen Zubereitung des friſchen / und wegen des Ochſen-Kauff alles dasjenige zubeobachten / was unter dem Worte **Ochſen-** und **Pöckel-Fleiſch** gemeldet worden. Das Ingeweyde von den Ochſen wird in denen See-Städten vor die Unkoſten des Schlachtens / und vor die Feurung gerechnet / und alsdann in Bürger-Häuſern folgender Calculus formiret; Als

Erſtlich wird berechnet was der Ochs mit allen Unkoſten / als Treiber-Geld / Acciſe, Schlachter-Lohn / Tranck-Geld und Feurung koſte / davon wird abgezogen / was Haut / Talch / und Eingeweyde / nebſt dem Abfall werth ſind oder austragen / und wird alsdann nach dem Gewichte des Ochſen-Rumpfs leicht gefunden / was das Pfund belauffe. Andere hingegen / die nicht zum theurſten ſchlachten wollen / nehmen / wie oben ſchon gemeldet / das gantze Eingeweyde / nebenſt den gantzen Abfall / vor alle gethane Unkoſten / rechnen alſo nur den Ochſen zu Gelde / ziehen davon ab den Belauff der Haut und des Tallichs / was übrig bleibet / wird durch das Gewicht des Rumpfs getheilet / und findet ſich ſo dann was das Pfund koſte; Als z. E. Ein Ochs koſtet 30. Rthlr. vor die Haut bekommt man wieder fünffte-halb Rthlr. an Talch hat er rein 96. Pfund / das Pfund zu anderthalben Groſchen gerechnet / der übrige Rumpf wieget 624. Pfund; Was koſtet nun das Pfund? facit 9. Pfennige. Das Eingeweyde wird vor die Unkoſten gerechnet.

Iſt noch übrig / was die Policey des Schlachtens halber in einer wohlbeſtellten Republic zu beſorgen habe; Dieſes beſtehet darinn / daß wegen der Fleiſchhauer und öffentlichen Fleiſch-Bäncken eine ſolche Verordnung gemachet werde / daß alles heimliche Winckel-Schlachten / ſonderlich der

Ju-

Juden (als durch welche beyde wege viel ungeſundes Fleiſch in die Stadt practiciret / und das gemeine Gut der Acciſe beraubet wird) abgeſchaffet; Hingegen beeydigte / ſo wohl Haußals Scharren-Schlächter / privilegiret / und angehalten werden / der Bürgerey Beſtes in denen ihnen aufgetragenen Einkauff zu obſerviren / kein ungeſundes oder unveracciſtes Vieh zu ſchlachten / und allezeit dahin zuſehen / daß gutes und genugſahmes Fleiſch in denen Fleiſch-Bäncken zu kauff ſtehen möge / wo gegen ihnen wieder frey ſtehen ſolte / unter den Thoren alles fremde geſchlachte Fleiſch / ſo ſie (daß es einpracticiret werden ſolte) befinden würden / wegzunehmen / und nach den Armen-Häuſern zu ſchicken.

Wann auch vielmahls viel Streits und Wort-Wechſelns in den Fleiſch-Bäncken / wegen der zum Fleiſch gewogenen Rinds- und Hamels-Köpfe / auch anderer Kleinigkeiten / als Füſſe und Kaldaunen / ſich ereignet / als wäre wol das beſte / käme auch mit vieler Städte Policey-Ordnung überein / daß ſolches beſonders Stück-weiſe nach dem Geſichte müſten verkauffet werden. Hingegen wäre das Fleiſch nach dem Gewichte auszuwägen / und ſolcher geſtalt in Preiß zu ſetzen / daß es im Winter nicht zu hoch / und im Sommer nicht zu wohlfeil wäre / ſondern daß eine Jahrs-Zeit ſich nach der andern richtete. Alles Fleiſch müſte ferner in den öffentlichen Fleiſch-Bäncken zu kauff gebracht und feil geleget / und dem erſten und beſten / der Geld giebet (wann es anders nicht ſchon an gewiſſe Kund-Leute verſprochen worden) überlaſſen werden.

Ungeſundes Vieh / oder finnige Schweine / item nüchterne Kälber / die zum wenigſten noch nicht 14. Tage alt / oder unter 24. Pfund wiegen / müſten bey Straffe der Confiſcation verbothen ſeyn. Wie nicht weniger auch alles Verfälſchen des Fleiſches / durch aufblaſen / mit friſchen Blut beſtreichen / oder ſonſt durch Zeichen und Eyter abſchneiden / unkäntlich machen.

Wöchentlich oder Monathlich / und zwar zu ungewiſſen Tagen / müſte auch das Fleiſch durch gewiſſe Deputirte vom Rath / Bürgerſchafft / und Schlachter-Elteſten taxiret / und der Tax auf ein ordentliches Täfelein aufgezeichnet / öffentlich in der Fleiſch-Bancke aufgehänget werden.

Was die Acciſe anbelanget / ſolten Bürger und Fleiſchhacker gleich tractiret werden / und keiner keinen Vortheil vor den anderen haben / weil ſie beyderſeits Bürger ſeynd / und der Fleiſchhauer keine geringere Acciſe als der Bürger begehren kan / weil er ohnedem auf dem Fleiſch / wann er es aushauet / gewinnet / der Bürger hingegen müſte es auch nicht prætendiren / weil er den Vortheil beym Selbſt-Schlachten hat / den er ſonſt / wann er bey Pfunden kauffe / den Fleiſchhauer geben müſte.

Zwiſchen gut und ſchlechten Fleiſch müſten auch die Fleiſch-Schätzer einen Unterſcheid in der Taxa machen / und vor allen dahin ſehen / daß kein Fleiſch zur Banck gebracht würde / als welches in den öffentlichen privilegirten Schlacht-Hauſe geſchlachtet / und daß es geſund geweſen / von dem beeydigten Beſchauer atteſtiret worden.

Wann auch oben der Fleiſch-Acciſe Meldung geſchehen / ſo können wir nicht umhin / allhie anzuführen / was der Author der entdeckten Gold-Grube in der Acciſe davon ſchreibet; Nemlich / daß / wann nur auf jedes Pfund Fleiſch ein Pfenning Acciſe geleget / und vor einen Menſchen die Woche nur 4. Pfund gerechnet würden / ſo truge ſolche des Jahrs auf einen Menſchen 17. gute Groſchen / auf 6000. Menſchen aber Jährlich 4250. Rthlr. woraus zuerſehen / was ſolches in einer groſſen Volck-reichen Stadt / wann man das Pfund mit 2. Pfenning zum Profit des Ærarii beſchweren ſolte / bringen würde.

Iſt noch übrig / mit wenigen zu gedencken / was ein anderer Author des ſo genannten Beweis / daß das Papſtthum die Länder / die unter ſeiner Bothmäßigkeit leben / Fleiſch arm mache / und dannenhero verurſache / daß die geſaltzene Fiſche ſo häuffig in dieſelben müſſen eingeführet werden / vor Rationes ſolches Fleiſches-Mangel beybringe; Es lauten aber ſeine Worte alſo:

Der Mangel des Fleiſches bey den Catholiſchen / wird verurſachet durch die vielen eingeführte Faſt-Täge / weil ſich alsdann der Landmann nicht ſo viel auf die Vieh-Zucht leget / als aus welcher nicht zu allen Zeiten des Jahrs / Geld (wie in den Proteſtantiſchen Ländern) kan gemachet werden: Hierauf aber erfolget der Schaden / daß auch ein ſolches Papiſtiſches Land nicht ſo viel Volck / als ein anderes unterhalten kan / weil nechſt dem Brode nichts ſo dienlich zu der Nahrung und Fortpflantzungs-Krafft der Menſchen iſt / als das Fleiſch; Das Einkommen aus dem Vieh / iſt auch mit wenig Mühe und Koſten zu erlangen. Die Vieh-Zucht bedarff nicht groſſe Arbeit / und abſonderlich das Weyden derſelben wenig Aufſicht; Ein wenig Fleiſch bey dem Brodt / gedeyet beſſer als dreymahl ſo viel an anderen Speiſen Aus groſſer Vieh-Zucht entſpringen allerhand Manufacturen, aus welchen viel Menſchen ſich ernähren können; ſie führen den Uberfluß im Lande ein / und macht der Vorrath an Fleiſch / daß das Korn gleichfalls im gemäßigten Preiß verbleibet / welches ſonſt bey dem Fleiſch-Mangel deſto häuffiger würde verzehret werden.

Schlaff-Trunck / iſt derjenige / den man / ehe man zu Bett / oder von einer guten Compagnie weggehet / noch offt zu thun genöhtiget wird; Wie aber auch hierunter vielmahls eine Unordnung

ordnung begangen werde / iſt anderwerts ſchon angeführet worden.

Schlämmer / Comeſſator, Fr. *un Debauché*, heiſt ein ſolcher Säu-Magen / der Tag und Nacht im Luder liegt / Witz und Vernunfft allbereit verſoffen / an GOtt und ſein Wort wenig gedencket / niemahls nüchtern iſt / die Sonne wenig auf- oder untergehen ſiehet / weil er bey ihren Aufgang noch ſchläffet / bey ihren Untergang aber ſchon beſoffen iſt / welcher das Seinige liederlich herdurch bringet / von einer Sünde in die andere fällt / und endlich / wann das Gütgen verſoffen iſt / entweder banquerout macht / und mit dem verlohrnen Sohn das Elend bauen muß / oder wie Nabal in ſeinen Schlamm erſticket / wovon ein mehres unter dem Wort **Freſſen** zu erſehen.

Die Beſchreibung / welche der ſinnreiche Guevarra von der **Schlämmer-Zunfft** machet / beſtehet in ſeinem Tractat de Conviviis & Compotationibus Cap. 53. in Folgendem:

Cum immundus Spiritus exierit ab homine, ambulat per loca arida, quærens requiem, & non invenit, ſpricht der HErr Chriſtus Matth. am 12. als wolte er ſagen: **Wann der unſaubere Geiſt von dem Menſchen ausgefahren / ſo wandelt er durch dürre Stätte / ſuchet Ruhe / und findet ſie nicht.** Nicht ohne Urſach ſpricht der Heyland allhie / daß der unreine Geiſt durch dürre Stätte wandelt; Dann er will uns dadurch zu verſtehen geben / daß der böſe Feind ſelten bey denen iſt / welche eingezogen und nüchtern leben / dann er findet bey ihnen keine Ruhe / wie er ſie wohl bey den Freſſern und Banquetirern findet. Und eben darum ſprach die Legion Teufel zu Chriſto: Si ejicis nos hinc, mitte nos in gregem porcorum; als wolten ſie ſagen: Weil du / HErr Chriſte / nicht geſtatten wilt / daß wir unſere Wohnung und Aufenthalt bey denen einſamen abgeſonderten heiligen Männern haben ſollen / ſo erlaube uns / daß wir dürffen in die Schweine fahren; Dann ſo bald die Menſchen angefüllet ſeynd mit überflüßiger Speiſe und Tranck / ſo finden wir gute Ruhe bey ihnen / und wo man weidlich friſſt und ſäufft / da haben wir Teufel Kirchweyhe und Hochzeit.

Weil dann aus dieſen Spruch abzunehmen iſt / daß die böſe unreine Geiſter ſo gerne in den Säuen wohnen / ſo wollen wir die erſte **Schlämmer-Zunfft der Säue** beſchreiben; Dann die Sau machet die meiſten Jungen / und hat allein die Trone auf.

Die Säue eylen geſchwinde zum Trog / eben alſo laſſen ſich die Freſſer nicht gerne den Mantel zerreiſſen / ſondern lauffen in vollem Trabe denen Wirths-Häuſern und dem Tiſche zu / ſetzen ſich alsbald oben an / und ſeynd die erſten an der Platten / füllen ſich dermaſſen mit Speiſe und Tranck an / daß

ſie

ſie käuchen wie die gemäſteten Schweine/ und blaſen wie die Pfeiffer und geſchwollene Ochſen.

Die Säue grunzen gern / eben alſo thun die Freſſer ; Dann/ nachdem ſie im Eſſen ein gutes ſtarckes Fundament geleget / fangen ſie an/ einander freundlich zuzuſprechen : Ecce, quam bonum & quam jucundum habitare fratres in unum. Der ander ſpricht: **Du mein liebes Thier/ Es gilt dir ein Maaß oder vier.** Der dritte ſpricht : **Mir zu/ Wie einer Kuh; Es iſt gut / Hab einen guten Muht.**

Nach ſolchem heben ſie an zu ſingen: **Wir wollen ſchlemmen Und demmen Bis an den Morgen/ Laſt uns frölich ſeyn ohne Sorgen/ Wer uns nicht will borgen/ Der komm morgen / Wir haben eine kleine Zeit hier auf Erd/ Daß uns dieſelb zu lieb doch werd/ Wer todt iſt der leit/ Und hat keine Frölichkeit ; Wir haben von keinen vernommen / Der von der Höll wär wieder kommen / Und uns ſagte/ wie es da ſtünde / Gut Geſellſchafft treiben iſt nicht Sünde; Sauff dich derowegen voll / und lege dich nieder / Stehe auf / und ſauff dich voll wieder.** Dieſes Geſäng treiben dieſe Sauff-Hanſen/ Epicuriſche Säue und Schwein-Kunzen ſo lange / bis die Noten auf dem Tiſche fallen / oder im Bart behängen bleiben.

Die Säue / nachdem ſie ſeynd ſatt worden/ pflegen ſich im Koth herum zu weltzen/ eben alſo thun auch die Freſſer; Denn/ nachdem dieſe Wein-Schleuch und Füll-Boden um den Wein lange genug getantzt haben / wird der Wein zuletzt Herr im Kopf/ treibt den Wein-Knecht von einer Wand zur andern/ oder aber wirfft ihn unter die Banck. Da liegt dann der ſtoltze Bier-Held und Wein-Ritter/ und macht den Gäſten ein Faſtnacht-Spiel / ſpeyet über die Zähne wie ein Reiger / und machet ein Hoff-Recht / daß die Hunde ſolche Schweins-Federn freſſen / und die Fliegen ihrer ſpotten. Ob nun dergleichen Leute nicht billig für Säue zu halten/ das ſtehet zu bedencken.

Die andere Schlämmer-Zunfft iſt Eſelhafftig/ indem man Leute findet / welche ſich alsbald ohne Scheu bey der Tafel obenan ſetzen / nicht bedenckende / ob würdigere / als ſie/ mit daran gehören ; Und/ nachdem ſie der Wein erhitzet / begehen ſie allerhand Grobheiten/ Zotten und Poſſen / die keinen ehrbahren Chriſten wohl anſtehen.

Ferner ſo gehören auch in dieſe Eſels-Zunfft derjenige/ der/ wann er den Kragen beſoffen / von geiſtlichen und heiligen Dingen / worzu er auch nüchtern keinen Verſtand hat/ zu reden anfangen will.

Der andere macht bey dem Trunck mit jederman Brüderſchafft und geſchwohrne Freundſchafft / die aber offt

noch

noch in derſelben Stunde ſich wieder zerſchlägt / und auf Mord und Todſchlag/oder doch derbe Schläge hinaus laufft.

Der dritte will courteſiren/ und allem gegenwärtigen Frauenzimmer ſeine Dienſte anbieten.

Der vierte will alles tadeln / und Naſe-weiſe vor andern ſeyn.

Der fünffte ſpricht von groſſem Reichthum und hoher Abkunfft / welches ſich aber in Unterſuchung ſeines Geſchlecht-Regiſters gantz anders befindet.

Der ſechſte iſt Koſt- und Gaſt-frey/ und will alles verſchencken / da er doch ſelber nichts Eigenes hat.

Der ſiebende iſt vertraulich/und kan ſeine/ und anderer Leute Heimlichkeit/ alsdann nicht verſchweigen.

Der achte prahlet von groſſer Gelehrſamkeit/ und will lauter Latein und Frantzöſiſch reden.

Der neunte führt ein Geſchrey wie ein Zahn-Brecher.

Der zehende will das Wort allein haben.

Der eilffte ſpeyt und kotzt wie ein Gärber-Hund.

Der zwölffte redet von allen Leuten übel.

Der dreyzehende berühmt ſich groſſer Streiche/ und was er vor Gnade und Affection bey vornehmen Leuten und ſchönen Frauenzimmer habe.

Der vierzehende rühmet ſich/was er vor ein Säuffer ſey / und wie er dieſen und jenen zu Boden geſoffen/ daß man ihn endlich habe wegtragen müſſen.

Und dieſes ſeynd die Säu- und Eſels-Mores, die noch wohl vor eine Hoff-Zucht und gute Conduite wollen gehalten werden.

In die dritte Schlämmer-Zunfft gehören diejenige/ welchen/ wie dem Wolffe / immer das Maul nach fetten Biſſen lecket / und Tag und Nacht darauf bedacht ſeyn/ wie ſie ſolche überkommen wollen ; Wann es ihnen nun gelungen / einen guten Schmauß anzutreffen / alsdann platzen ſie ohne Segen und Gebet zu / fallen gleich in die Schüſſel / und freſſen dermaſſen begierig / als wolte ihnen die Speiſe aus der Platten entrinnen. Da ſtoſſen ſie die Finger mit ſamt der Speiſe in den Rachen hinein/ ſtopfen beyde Wangen alſo voll/ als wären ſie mit Stroh angefüllet.

Und will die Speis nicht ſo bald hinab ſchlucken /
So fangen ſie an im Becher zu gucken/
Machen eine Suppen mit dem Wein /
Damit ſchwencken ſie ihre Backen fein.

Bald darauf bringen ſie einander einen freundlichen Trunck/ daß der Becher ſagt / gluck / gluck / und daß das Glaß thut krachen / und die Augen überlauffen/ daß die Natur erſchüttert/ und der Wein auf beyden Backen herunter rinnet / daß einer könte Hände und Bart darunter waſchen.

Des Morgens frühe mögen ſie kaum wieder erwachen / ſo fahen ſie es gleich wieder an / da ſie es den Abend gelaſſen haben ; Da hat weder Koch noch Kellner / noch Wirth noch Gaſt keine Ruhe. Es heiſt : Bring den Brandwein / Malvaſier / Muſcateller / Rheinfall / Wermuth- und Neglein-Wein / den Meth / die Morgen-Suppe her ; Dieſes währet bis auf die Mittags Mahlzeit / darnach das Veſper-Brod / und dann das Nachtmahl ; Hierauf wieder eine Nach Zech und Schlaff-Trunck / und letzlich der St. Johannis-Segen.

In Summa, ſie ſeynd Boden-loß / alle Augenblick und ohne alle Nothwendigkeit freſſen und ſauffen ſie / weil ſie es alſo gewohnet / und in löblichen Gebrauch hergebracht. Ja / was noch mehr iſt / ſie würden ſo gar den Teufel ſelbſt freſſen / wann nur eine Brühe darüber wäre ; Und was ſoll ich viel ſagen ? Wer nicht Wein trincken mag ohne Durſt und Luſt / der taugt nicht in dieſe löbliche Zunfft / iſt nicht ihres Gefugs / vielweniger taugt er in die Welt / iſt nicht redlich / muß ein karger Filtz und Gleißner heiſſen.

Die vierte iſt die Haſen-Schläm-mer-Zunfft / die anfangs der Mahlzeit ſich noch ziemlich eingezogen hält / ſo bald aber der Wein in den Kopf ſteiget / alsdann wird die ſtumme Zunge gelöſet / und recht ſprechig. Da fangen ſie an / ein Färblein zu überkommen wie die Indianiſchen Hahnen / und wie die Hennen aus Calecut ; Da bringt der dir eins auf Freundſchafft / der ander auf Kundſchafft ; Der dritte ſpricht : Mein Herr / ich habe euch mein Leb-Tag keins bracht / ihr werdet mir dieſen erſten Trunck nicht verſagen ; Der vierte thut ihm auch alſo / der fünffte ſpricht dir dermaſſen aufs Gewiſſen zu / daß du ihms nicht wohl kanſt verſagen / und dieſes ſeynd nur die Præludia und Vorbereitungen des Sauffens. Dann nachdem obgemeldter geſtalt einer mit dem andern hat Kund- und Freundſchafft gemacht / alsdann müſſen die Mäßige / zwey-Mäßige / und offtermahls drey-Mäßige Gläſer herfür ; Dieſe bringet man einander / zu Beſtätigung der Freundſchafft / auf Brüderſchafft / in einem / zweyen / oder aufs höchſte in dreyen Söffen / und mit einer beſonderen Anzahl Schlücke / zu / weil man vermeynet / daß man Bäuriſcher und unhöflicher wäre / als die Scythier und Barbariſchen Gethier, woferne man ſich nicht mit dem Trunck danckbarlich erzeigte / und rein Beſcheid thäte. Welche hernach am allerredlichſten Beſcheid thun / die werden für nohthaffte / treuhertzige / gute Leute gehalten : Ob aber dergleichen Leute nicht aus der Quinta-Eſſentia der Haſen erſchaffen / und recht natürliche Haſen ſeynd / und dafür gehalten werden / das gebe ich andern zu judiciren.

Etliche Leute / wann ſie bey ehrlichen Leuten zu Gaſt ſeyn / ſitzen am Tiſch wie der Mopſus und Coridon, mur-

murrisch und sauer sehend/ als wolte er alle fressen / oder aber damit die Gäste ihn halten sollen für einen tief-sinnigen/ eingezogenen / hoch-speculirenden Mann/ der viele wichtige Sachen im Kopfe hat/ und witzig ist wie Solon, da er doch sonst ein Midas ist mit langen Ohren / dergleichen Leute pflegt man Gravitætische Hasen zu nennen.

Nachdem man aber ihnen recht zuspricht / und daß ihnen der Wein im Kopf steiget/dann fangen sie an/Wind darin zu empfinden; Und wird aus ihrer Gravität eine Levität/ indem sie zu allen unnützen Dingen anfangen zu lachen/ und sich selbst zu kitzeln / und zu vexiren/ auch sich für einen Narren umziehen und foppen lassen.

In diese Gesellschafft gehören ebenfals diejenige/ welche nachdem sie den Wein gefast/nur nach schönen Frauen trachten/von einer Mitternacht zur andern mit grossen Welschen Violen/ Lauten/ Geigen/ Harpfen/ Fiedlen/ Zincken und Pfeiffen auf den Gassen herumlauffen/ löffeln/ ein Hofier-Liedlein singen/ und ein Geplärr und Geheule treiben/ wie die Hunde und Katzen; In Meynung/ ihrer Allerliebsten/ die am Fenster liegt (unangesehen es eben so bald eine weisse Katze ist) dadurch eine Ehre zu erweisen / und ihre Huld und Gnade zu erwerben: Obs gleich nicht ohne ist / daß dergleichen Hasen und Hofier-Narren unterweilen mit einem Schlaff-Trunck und wohl-schmeckender Kammer-Lauge abgedancket werden / welches dann ihr rechter Lohn ist.

Ferner gehören in dieser Schläm-mer-Zunfft alle die / welche unsere geschwohrne Brüder und allerliebste Freunde seyn/ mit uns bürsiren/fressen und sauffen/so lange etwas vorhanden/ so bald aber das Geld durch ist/ bey uns verharren und stehen bleiben wie der Hase bey dem Trummelschläger oder dem Trompeter; Also/ daß es heist: Nimmer Geld/ nimmer Gesell.

Wie auch die Hasen gern in den Feld- und Kohl-Gärten hin und wieder naschen/ wofern sie aber einen Hund hören bellen / auf und darvon lauffen; Eben also thun etliche Fressen/ welche / nachdem sie ihre Haut beym Wirth rein angefüllt/und ihre Backen wohl gebraucht haben / sich entweder mit Glimpf oder Unglimpf absentiren und unsichtbahr machen / oder aber die Zeche mit der Kreyden / auf St. Nimmers Tag zu bezahlen / gut machen; Wofern auch ihnen nirgends kein Wirth mehr trauen noch borgen will/ setzen sie andere Leute an/ und lassen ihren Gläubigern reverenter den Hintern sehen.

Die fünfte ist die Affen-Schläm-mer-Zunffe / welche / wann sie den Wein im Kopf empfinden / alles nachthun/ was sie von andern Leuten sehen oder wissen/und einem jedem mit ihrem losen Maul was anhängen/ gleich als wann sie darzu bestellet wären/welches dann denen übrigen Tisch-Genossen

treflich wohl gefällt / daß ſie darüber vor Lachen zerberſten möchten. Unter dieſe Affen gehören auch diejenige / welche / wann ſie vom Wein erhitzet / nicht ſtill ſitzen können / ſondern alle Augenblick auffſpringen / und wie die Juden ums güldene Kalb herum hüpfen und tantzen wollen.

Die ſechſte ſeynd **Hirſch-truncken**; Dann wie der Hirſch hitziger Natur und gerne bey friſchem Waſſer iſt / alſo geſchiehet auch denen Schlämmern / welchen immerfort dürſtet / und keine Ruhe haben / es ſey dann in den Wirths-Häuſern / da ſie beym kühlen friſchen Wein ihr betrübtes und Macht-loſes Hertz laben / kühlen / tröſten / und erfreuen mögen.

Gleichwie auch die Hirſche gern ſeynd in grünen Feld- und Wäldern / eben alſo gehören alle diejenige in dieſe Hirſch truncken Zunfft / welche / wann ſie toll und voll ſeyn / keine Ruhe haben im Kopf / ſondern nur hinaus entweder jagen / pürſchen / beiſſen / reiten / fahren / poſtiren / und des Nachts reiſen wollen / GOtt geb / es ergehe ihnen darüber wie es wolle.

Die Hirſche wandern und ſtreichen gern von einem Acker in den andern / von einem Walde in den andern / und von einem Lande ins ander; Eben alſo thun etliche verſoffene Brüder und Schnautz-Hahnen / welche / wann ſie ihr väterlich Erb-Gut haben durch die Wein-Straſſe gejaget / von dem einen Befreundten oder Unbefreundten zum andern ziehen / und ſie helffen ausfreſſen / verzehren und verderben / item, welche von dem einen Cloſter ins andere hinein rumpeln / darinn freſſen / ſauffen / und dermaſſen hauſiren / als wären ſolche Häuſer nur für dergleichen umſtürtzende / liederliche / verſoffene Leute / und nicht vielmehr zu Erhaltung der Geiſtlichen eingezogenen Männer geſtifftet; Von dieſen kan geſagt werden / daß ſie ſeyn dasjenige Wild / qui deſtruxit vineam Domini, darüber ſich der Prophet ſo ſehr beklaget.

Ein gemein Sprichwort iſt auch: Wo ein Aaß iſt / da ſammlen ſich die Hunde; Derowegen gehören alle die Sauff-Brüder in die **Hundiſche Schlämmer-Zunfft** / welche ſich wie die Kuppel-Hunde ſammlen / und per Vices heute in des einen / morgen in des andern geſchwohrnen Bruders Haus und Logiament zuſammen kommen / zechen / ſauffen / ſpielen / raſſelen / und alle ihre Subſtantz an Haab und Gut / Leib und Seele verpraſſen / und hindurch jagen. Von dergleichen Geſellſchafft redet der Prophet Nahum C. 1. und ſpricht: Wie die Dörner / welche in einander geflochten ſeynd / mit einander verderben / eben alſo wirds denen gehen / welche mit einander eſſen und trincken werden.

Zum andern gehören in dieſe Schlämmer-Zunfft diejenige / welche Hundes-Haare im Wein einmengen / Hunds-Fliegen überkommen / kollern / murren / pöldern / und um ſich beiſſen / wie die Hunde / ohne alle gegebene Urſach.

ſach. Vor dergleichen Pöſterern / Eiſen-Beiſſern wie die Schnautz-Hahnen/ Feder-Hanſen / und beiſſen-Hunden / die immerdar den Buchſtaben R. im Maul haben / ſoll man ſich hüten ; Dann ihr Hertz iſt eitel/ und ihr Mund iſt voller Bosheit. In der Nüchterkeit verbergen ſie ihre Laſter/ ſie bieten uns einen guten Morgen mit dem Munde / aber mit dem Hertzen wünſchen ſie uns alles Unglück; Dann der Wein verrähtet ihr Hertz/ thut den Schalck auf/ und muß der Narr aus den Ermeln/ und der Fuchs hinter den Ohren herfür.

Drittens gehören in dieſe löbliche Schlämmer-Zunfft die/ welche/ wann ſie voll Weins ſeyn/ ſich über demſelben erzürnen/ der ihnen ſolchen beſchehret hat/ indem ſie (wie der Hund gegen der Sonnen) wider GOtt bellen/ ſeinen heiligen Nahmen bey allen Biſſen muthwilliger Weiſe vergeblich führen/ gleich als wäre es ihnen alſo anbefohlen / und als wäre der kein redlicher Zech-Bruder / der nicht ein GOttes-Läſterer/ Flucher und Schwehrer iſt.

Viertens gehören hieher alle die/ welche von einer ſchlechten Urſachen wegen zürnen / und eine Unluſt vom Zaun brechen/ alſo/ daß niemand weiß/ wer ihnen was gethan hat.

Zum fünften werden billig in dieſe Geſellſchafft eingelaſſen/ alle die / welche niemand bey ſich leyden / der nicht redlich mit ſäufft / und des einen oder andern Herrn oder Freundes Geſundheit nicht Beſcheid thun will/ oder kan/ ſondern alsdann anfangen zu murren/ zu dräuen/ zu ſchnarchen/ und einander Wein-Kannen und Gläſer am Kopf werffen/ mit den Dolchen heraus witſchen/ oder zum Thor einander ausfodern und katzbalgen.

Alſo auch/ und zum ſechſten/ werden diejenige in dieſe Geſellſchafft billig gerechnet / welche vom Wein dermaſſen erhitzt ſeyn/ daß ſie gleichſam unſinnig/ tobend und wütend werden / freſſen Kertzen und Gläſer. Wofern auch etwa einer vorhanden / der ſie ſtraffet / ſo brummen ſie wie die Bären/ und werden ärger als die Hunde / daß vonnöhten wäre/ man lege ſie an Ketten.

Ferner und zum ſiebenden gehören daher alle die/ welche von einem Hauſe ins ander lauffen/ zu füllen / und zu zechen / und dabey dem einen ehrlichen Mann ſein Weib / dem andern ſeine Tochter/ dem dritten ſeine Magd ſchänden/ und anſetzen ; Aber ein frommer Haus-Wirth hat Macht / ſolche Spühr-Hunde und ſchleckerhafftige Kunden/ mit einem ſtarcken Prügel fein freundlich zu empfahen/ u. abzudancken.

Schließlich kan man in dieſer Schlämmer-Geſellſchafft alle diejenigen billig an- und einnehmen / welche nicht recht ſeynd voll worden/ (wie man ſagt) einen Hundes-Trunck überkommen haben / und ausſehen wie ein Stier/ der einen Schlag hat überſtanden. Daraus aber folget/ daß ſie Mücken/ Grillen und Hummeln im Kopf empfinden/ und dadurch zum Injurien,

Schnarchen u. Rauffen viel geneigter seynd/als andere/ welche gantz voll sind.

Wofern auch diese Hunds-Truncken nicht gleich Leute finden/mit denen sie können balgen oder greinen / so lassen sie ihren Hunds-Trunck über Weib und Kind aus / deren sie mächtig seynd; Also/daß es viel besser wäre/ sie söffen sich gar flick und wicken voll/ bis sie darnieder fielen und schlieffen / damit sie niemand schädlich wären.

Ferner seynd etliche **Schafs-truncken**/ nemlich die Idioten und weichhertzige / furchtsame / alte und junge Lappen und Löffel-Gänse / welche mit Weiber-Hertzen begabt seynd / und wann Wein und Barmhertzigkeit zusamen stossen/das truckene Elend beweinen/u. sprechen: Miserere mei Deus, mea culpa, mea maxima culpa!

In diese Schafs-truncken Gesellschafft gehören auch die/ welche/ wann sie nüchtern seynd / weder an GOtt/ noch an sein Gebot gedencken / aber in der vollen Weise unsern Herrn GOtt wollen die Füsse abbeissen. Vom Fasten predigen und von der Busse/ gedencken aber niemahls weder an die Hölle / noch ewige Verdammniß / es sey denn beym Wein / und vermeynen/ wann sie nur in der Truncknheit und Voller-weise viel von GOtt reden/ und eine elende Andacht im Kopfe empfinden/es dürffte mehrers nicht / und sey schon genug zu Erlangung des Himmels.

Eine Gans / wenn sie etwas im Schnabel trägt / tritt mit ausgestrecktem Halse daher / ohne alle Sorge; Eben also auch die Fresser sitzen trefflich wohl zu Tische/lassen sorgen/wer ihnen thu borgen / haben Keßlers Muht/ bey frembden Guht / ohne alle Sorge/ Kümmerniß und Anfechtung der zukünfftigen Dinge.

Eine Gans / wann man schon Sturm-läutet / erschrickt nicht drob/ sondern sitzet stille und unbeweglich; Also auch die Fresser erschrecken nicht über den grossen Donner-Schlägen des Allmächtigen GOttes/ noch durch der treuen Warnung des Predigers/ sondern dürffen wohl GOttes spotten/ und die Prediger schimpfiren und auskalmeusern.

Die Gänse werden in einem finstern Köfig gemästet/ und wohl gespeiset/ damit man ihnen zu Martens Tag den Kragen abmache / und sie verzehre; Eben also gehets den Fressern / dann dieselbige werden in dieser finstern Welt nach aller ihrer Lust und Hertzens-Wunsch mit Speise und Tranck wohl gehalten / und vom Teufel ohne alle Sorge gemästet und feist gemacht/ und wann sie am allersichersten leben/ und nichts Arges befahren/ wird ihnen vom Höllischen Wolffe der Wein-Kragen umgedrehet / daß sie nicht schreyen können / die drey Worte: Deus miserere mei; darauf sie sich so festiglich verlassen. Derhalben sollen wir gewarnet seyn / daß wir die Sach nicht in die lange Truhen legen/ noch mit GOtt schertzen/ wie die Katze

mit

mit der Mauß / noch unſere Buſſe ſi-ahren auf blaue Endten und Gänſe.

Endlich beſchlieſſet unſer Author dieſen gantzen Diſcurs von den Schlämmer-Zünfften mit dieſen Worten:

Convivas Vitulos, Hircos, Aſinosque Suesque,
Prenſa vides Bruto ſtringere Vina Pede,
Quid mirare? Tuos hic aſpice Heluo fratres
Qui quoties potas, talis es ipſe pecus
Quandoquidem prenſis rationem ſenſibus aufert
Æmula Circæis artib⁹ Ebrietas,
Quam ſi belli potens Germania tollere honeſtum,
Clarior hac nusquam notio gente foret.

Schlampampen / ein ſeiner Bedeutung beſſer als ſeiner Etymologie nach bekanntes Wort; Es wäre dann / daß man es vom Schlamm und Wuſt des Sauffens und der Völlerey / als welches nichts anders als Säuiſcher Unflaht iſt / herleiten wolte; daher auch ſchlampicht in Ober-Teutſcher Mund-Art ſo viel als Säuiſch und unflähtig heiſt / ſchlampampen aber ſelbſt vor ſchwelgen und freſſen genommen wird.

Schlangen / Angues vel Serpentes, Fr. *des Serpents*, ſeynd bekannter maſſen gifftige Thiere / wiewohl die Gelehrten unter ſich noch nicht einig ſeyn / an welchem Ort ihres Leibes ſolches Gifft ſitze; Einige ſagen in dem Schwantz / andere / es ſtecke in denen Schlangen-Zähnen; Noch andere ſuchen etwas genauer nach / und ſprechen / das Gifft liege verborgen in einem Häutlein oder Bälglein / mit welchem die Zähne überzogen ſind / dahin es aus der Gallen-Blaſe durch einige ſubtile Gänge gelange; Andere behaupten / das Schlangen-Gifft ſey nichts anders als ihr Speichel / welchen eine erzürnete und ſchäumende Schlange mit dem Bis von ſich giebet; Die meiſten aber ſtehen in den Gedancken / die Galle ſey der rechte Sitz des Giffts bey denen Schlangen oder Vipern; Es habe aber ſolches Gifft ſeinen Sitz wo es wolle / ſo findet man doch viel Leute / ja gantze Nationen, welche Schlangen-Fleiſch zur ordinairen Speiſe gebrauchen / u. nicht den geringſten Schaden davon empfinden. Was geſchiehet nicht noch heutiges Tages in Braſilien, als woſelbſt viele Schlangen von denen Einwohnern / ja ſo gar von denen Europæern ohne Nachtheil der Geſundheit gegeſſen werden. In der Inſul Cuba hält man es vor ein Lecker-Bißlein / welches gewürdiget wird / auf ihrer Fürſten und Könige Tafeln zu kommen.

Als der Jeſuite / Pater Heinrich Roth, in der Indianiſchen Haupt- und Reſidentz-Stadt Agra ſich aufhielte / gieng daſelbſt die Rede / es wäre in ſelbiger Stadt ein Knabe von ſieben Jahren / eines Braminen Sohn / der den

den gifftigen Thieren ſo begierig nachtrachtete/ als denen Spiſen/Scorpionen, Schlangen/daß er derſelben nimer ſatt werden mögen. So bald nun gedachter Pater hievon Nachricht bekommen / hat er ihm vorgenommen / eine rechte Probe davon einzunehmen/ und demnach ſeinen Lehr-Schülern befohlen/ihm bey Gelegenheit denſelben Knaben zuzuführen / daneben auch etliche von den allergifftigſten Schlangen(als woran in dieſen warmen Ländern ſich niemahlen ein Mangel ereignet) mit zu bringen; Doch ſolten ſie dieſe behutſahm verbergen / daß der Knabe nichts davon zu ſehen bekäme / bis es dem Pater ſelber gefiele.

Alſo wurde der Knabe zuſamt etlichen gar gifftigen Schlangen zur Stelle gebracht / man kunte aber dieſe ſeine Lecker-Bißlein nicht ſo heimlich vor ihm halten / daß er nicht alſobald den Geruch davon bekommen hatte; Dann/ kaum waren diejenige / ſo das Ungezieffer geholet/ zum Hauſe hineingetreten/ als der Junge entweder durch den Geruch/ oder durch eine natürliche Sympathie getrieben / auf dem Korb anfiel/ demſelben mit Gewalt aufmachte/ eine Schlange nach der andern mit der Hand herauszog / und ſie ſolcher geſtalt in kurtzer Zeit alleſamt / wie ein heiß-hungeriger Hund hineinſchluckte/ auch weder die gifftige Galle / noch das geringſte Eingeweyde zuvor ausnahme / ſondern alles vom Kopf bis auf dem Schwantz verzehrete / und zwar ſolches mit einem unglaublichen Appetit, als ob er die köſtlichſte Gerichte/ und nicht die Speiſen des Todes in den Leib freſſe. Hierüber ſind hernacher unter den Gelehrten viel Fragen / aber keine richtige Entſcheidung vorgefallen/ was wol die Urſache ſolches begierlichen und dennoch unſchädlichen Schlangen-Gefräſſes ſeyn möchte.

Kircherus, welchem Pater Roth zu Rom / dieſe Frage gleichfalls vorgeſtellet / hat davor gehalten / es käme auſſer allen Zweifel nirgends anders als von einer unnatürlichen Luſt her/ welche etwan die ſchwangere Mutter dieſes Knaben zu einer ungefehr erblickten Schlangen getragen / indem ſie dieſelbe vor einen Aal angeſehen / und mit Begierde davon gegeſſen/ da dann folgends der Frucht im Mutter-Leibe ſolcher Appetit zu dergleichen unnatürlichen Speiſen angeerbet worden.

In Guinea giebet es eine Art von Schlangen/die man Klapper-Schlangen neñet. Dieſe werden von denẽ Mohren viel lieber als Hüner-Fleiſch gegeſſẽ.

Galenus lib. 2. Simplic. bezeuget/ daß die Egyptier Ottern und andere Schlangen ohne allen Schaden gegeſſen; Und Plinius lib. 17. c. 2. meldet/ daß die Leute am Berge Athos ſich mit Schlangen-Fleiſch genähret / und davon ein hohes Alter erreichet haben.

Dieſes iſt gewiß/ daß die Alten nicht allein friſche Nattern/ ſondern auch gebratene und eingeſaltzene geſpeiſet; wie dann Aldrovandus daher beweiſen will / das Schlangen-Fleiſch laſſe ſich/

wann

wann es darnach zugerichtet wird/ ohne Verletzung der Geſundheit gar wohl eſſen. Athenæus lib. 8. c. 13. ſetzet bey ſeiner vortrefflichen Mahlzeit gleichfalls Schlangen auf/ welche/wie die Fiſche gewürtzet und zugerichtet werden. Noch auf den heutigen Tag iſſet man an manchen Orten / ſonderlich in Italien / Schlangen-Fleiſch/da dann das Frauenzimmer mit ſonderlicher Begier darnach naſchet / nicht ſo ſehr aus Wolluſt und Schleckerey/ als Hoffnung / ihr Leben lange dadurch zu friſten / und die Schönheit zu erneuren; Es muß aber ſolches mit drey Bedingungen geſchehen: Erſtlich / daß Kopf und Schwantz ſamt dem Eingeweyde weggeworffen werde / weil die Schlangen in dieſen Theilen gemeiniglich ihren Gifft haben / als in einem von der Natur darzu beſtimmeten Orte / das übrige Fleiſch aber frey vom Gifft iſt. Zum andern / daß man gleichwol auch nicht alle ohne Unterſcheid iſſet / dann die Schlange ſo auf Lateiniſch Aſpis heiſſet / von uns aber ihrer Hitze wegen/ eine Feuer-Schlange könnte genennet werden / iſt über ihrem gantzen Leibe giffig / und derohalben gar nicht zu eſſen/ gleichwie auch die Blindſchleiche und andere mehr gute Grab-Bißlein geben. Was beſagte Zurichtung anlanget/ ſo beſchreiben die Medici ſolche auf mancherley Weiſe/ nach dem die Kranckheit beſchaffen/ darwider man ſelbige anſtellet. Einige wollen / man ſolle die Schlangen auf Dill-Kraut Anethum legen / und damit kochen / hernach des Fleiſches von zehn gleich-artigen Schlangen nehmen / und mit einer Untze Rockenen Brodes vermiſchen ; Doch wie gedacht / müſſen Kopf und Schwantz/ Haut und Eingeweyde weggeworffen werden.

Ich beſinne mich / was der Herr Johann Riſt von ſeinen Gifft-tödtenden Pulver meldet am 44. Blade des alleredelſten Naſſes erſter Edition, wie er nemlich in den heiſſen Sommer-Tagen giffrige Schlangen auf dürren Raſen / oder mit Heyde bewachſenen Erd-Schollen mit der Hand gefangen / ſelbige in groſſe mit Weitzen-Träbern angefüllete Gläſer geſetzet / ſolche Gläſer an die Sonnen geſtellet / und ſie etliche Wochen alſo ſtehen laſſen / da ſie dann von den Träbern ſo fett worden / daß man ſich darüber verwundern müſſen. Gegen den Herbſt hat er die Gefangenen aus den Gläſern herfür gelanget / ſie ihres Giffts beraubet / nachmahls ſie mit ihren Köpfen an einen Pfahl im Garten unter dem bloſſen Himmel angenagelt/ ihnen die Haut abgezogen / folgends aufgeſchnitten / das Hertz ſamt der Fettigkeit herausgenommen / und ſolche Stücke abſonderlich verwahret; Ferner/die abgezogene Schlangen fein ſauber mit weiſſen Wein inner- und äuſſerlich gewaſchen / dadurch ſie viel ein klärer Anſehen gewonnen / als ein friſcher Aal / dem die Haut abgenom-

men. Wenn ſolches geſchehen/ſchnitte er ſie in Stücke eines halben Fingers lang. Dieſe wurden hernach in einem Back-Ofen fein langſahm gedörret/ und hernach zu Pulver geſtoſſen. Dieſes Pulver hat er mit etlichen andern Pulvern vermiſchet/ ſelbiges an einem nicht gar zu kalten Ort in einer Schachtel verwahret/ und denen ſo etwas Gifftiges genoſſen/ oder auch von giftigen Thieren verletzet/ zu wieder Erlangung ihrer verlohrnen Geſundheit etwas davon mitgetheilet.

Wenn aber die Schlangen nicht gepulvert/ ſondern vorerwähnter maſſen das Fleiſch ungedörret genoſſen werden ſoll/ wird es ſo langer Vor- und Zubereitung nicht brauchen; Ja/ es giebet Gelegenheit/ daß uns ſolche genießliche Schlangen auch ohne Wegnehmung der boßhaffter Theile/ in dem Getränckе einen guten Dienſt leiſten können/indem/ wie Baldus Angelus de Viperæ Natura Cap. 1. meldet/ der verdorbene Wein dadurch kan zu recht gebracht werden.

Schleckerfeld / Goloſinia, iſt ein Theil des Landes Pamphagoniæ, in der Inſul Utopia, und wird alſo genannt/ weil darinn lauter delicate Früchte wachſen/ und das Wildpret und Feder-Wild in groſſer Abondantz zu bekommen iſt; Die Hauptſtadt darinn heiſt Marzapane, mit vielen übergüldeten Thürmen umgeben; Allen Einwohnern ſeynd faſt die Zähne ausgefallen/ oder doch ſehr ſchwartz/ und riechen noch darzu heßlich aus dem Halſe; Das nächſt daran gelegene Städtgen heiſt Sepalſium, oder Würtzburg/ in welchen niemand als lauter Specerey-Händlers zu Bürgern angenommen werden.

Schleſiens Victualien und Speis-Arten/ ſolche ſeynd in Anſehen dieſes Landes Fruchtbarkeit/ ſehr überflüßig und delicat, dann da mangelt es Schleſien weder an Luſt-Obſt- Kraut- noch Frucht-Gärten/wie dann auch ſo gar der Saffran und Türckiſche Weitzen darinn gepflantzet wird. Die Vieh-Zucht an Viehe und Schaafen ernähret die Einwohner reichlich/ das ſtärckere Rind-Vieh aber kommet meiſtentheils aus Pohlen und Ungarn. Hohes Wildpret hat Schleſien ſo überflüßig nicht/daß es viel zu Marckte bringen könnte/ hingegen gibt es deſto mehr niedriges Wildpret und Geflügel-werck. An Fiſch-reichen Teichen hat Schleſien einen ſolchen Uberfluß/ daß viel 1000. Schock Karpen Jährlich zu Marckte gebracht werden/ und zwar will man denen Oder-Fiſchen (welcher Strohm gantz Schleſien durchſtreichet) einen beſſern Geſchmack als andern Rivier-Fiſchen zuſchreiben. Das Gewürtz bekommt Schleſien mehrentheils aus Hamburg/ über Berlin/ den Wein aber aus Ungarn und Oeſterreich; Wobey zugleich allerhand fremde Weine/ als Rheiniſche/

ſche / Italiäniſche / Frantzöſiſche und Spaniſche mit verſchencket werden. Die Biere ſeynd auch noch ziemlich / und deren einige unter dem Worte Bier nahmhafft gemachet worden. Neulich hat man auch zu Groſſen-Dorff bey Parchwitz angefangen Breyhan und Mume nach Braunſchweiger Art zu brauen / welches auch ziemlich wohl gelungen. Was das gemeine Volck in Schleſien betrifft / davon ſich der meiſte Theil kümmerlich mit Spinnen ernähren muß / lebet daſſelbe ſehr ſparſahm / und muß das Lein-Oehl das beſte an ſtatt der Butter thun / das übrige aber die guten Kräuter erſetzen.

In denen Städten hingegen / und ſonderlich bey vornehmen Leuten / fehlet es nicht an ſplendiden und wohlbeſetzten Tafeln; Schertz-weiſe pfleget man von denen Schleſiern zu ſagen / daß ihre Vorfahren an ſtatt eines Haſens einen Eſel verzehret hätten; Allein / wie es faſt hin und wieder zu einer unlöblichen Gewohnheit geworden / dieſer oder jener Nation, Stadt oder Bürgerſchafft der Speiſen halber einen übeln Bey-Nahmen anzuhängen / gleichwie etwan eine gewiſſe tapffere und freye Nation ſich ihrer groſſen Vieh-Zucht halber müſſen Küh-Melckers; Andere nicht minder berühmte Nationes oder Städte / Butter- Käſe- Hering- Grütze- Strömling- Leber- Klöſſe- Zeißgen- und Milch-Freſſer nennen laſſen: Alſo gehet es auch denen Schleſiern / welche aber ſich gleich herrlich zu verantworten wiſſen / wann ſie demjenigen / der ſie vor Eſels-Freſſer ſchilt / kurtz damit abfertigen: Er möchte ſich wohl fürſehen / nicht in Schleſien zu kommen / weil er ſonſt Gefahr lauffen würde / daſelbſt gefreſſen zu werden.

Der wahre Urſprung aber des Eſel-Freſſens (welches / wann es nach dem Buchſtaben ſolte verſtanden werden / eben ſo ſchlimm nicht iſt / indem / wie Plinius und Ariſtoteles bezeugen / daß Eſels-Fleiſch und Milch dem Menſchen überaus geſund ſeyn ſoll; Dahero auch bey den alten Römern ein Eſels-Füllen vor ein Lecker-Bißlein gehalten worden) kommt eigentlich daher / weil Schleſien ein überaus einträgliches Berg-Werck hat / der güldene Eſel genannt; Da ſich nun die Schleſier unter einander verbunden / daß kein Fremder noch Ausländiſcher jemahls an dieſem Berg-Werck participiren ſolte / hat ihnen ſolches einen ſo groſſen Haß zu wege gebracht / daß man ſie / weil ſie den Beſitz allein davon behalten wollen / die Eſels-Freſſer genennet hat. Vide hiervon ein mehres unter der Beſchreibung Schleſiens / ſonderlich aber in unſern Schleſiſchen Kauffmann / da wir von dieſes herrlichen Landes ſeinen reichen Natur-Gaben ausführlich gehandelt haben.

Schley / Tinca, oder wie andere ſchreiben / Tencha, nach dem

Frantzöſiſchen *Tenche*, iſt zwar nicht ohne Schuppen / aber ſelbige ſind ſo klein / daß man ihn ehe vor glat anſiehet: Uber dem iſt ſeine Haut ſo ſchlüpfferig und dicke / daß er unter die glatten Strom-Fiſche mit paſſiren kan; Wie es dann ſcheinet / daß von ſothanen ſeinen Schleim / er den Nahmen **Schley** bekommen habe.

Die Farbe ſeiner Haut ziehet auf ſchwartz / die Floß-Feder aber ſind bläulich; Er iſt vom Leibe platt / alſo / daß diejenigen / welche acht Zoll lang ſeyn / in der Breite nach Proportion ohngefehr drey Zoll haben / wiewohl man auch kleinere und gröſſere findet; ſonſt iſt der Schley ein Fiſch / welcher geſchwinde wächſet / und zu ſeiner behörigen Gröſſe kömmet / wozu ohne Zweifel viel hilfft / daß es ihm an Nahrung niemahls mangelt / ſintemahl dieſelbe der Schlam und Moder im Grunde iſt / dergleichen Oerter in Teichen / Seen und Strömen er zu ſeiner Wohnung mehrentheils erwählet; ſie leichen einmahl um Oſtern / und noch einmahl / wann der Rocken und Weitzen blühet. Man fänget ſie faſt in allen Waſſern; ſie ſind nicht widerlich vom Geſchmack / ja vielmehr iſt ihre Haut ſüßlich und angenehm / dennoch geben ſie keine gute noch reine Nahrung / ſondern / wann ſie nicht recht geſaubert / und wohl zubereitet werden / ſo können ſie bey ſchwachen Perſohnen leicht ein Fieber verurſachen / nach der Italiäniſchen Weiber Sprich-Wort: Neſſuno mangia Tenca, che Febre non ſente. Wie ſolches von Aldrovando l. 5. c. 45. angeführet wird.

Nichts deſto weniger kommen ſie auch auf vornehme Tafeln / ſonderlich wann man ſie auffſpaltet / gantz umkehret / alſo / daß die Haut inwendig / das Fleiſch aber auswärts kommet / und nachgehends auf dem Roſt bratet / da dann das Feuer ihre Schleimigkeit ziemlich verzehret. Man ſchneidet ſie auch in Stücken / und fricaſſiret ſie wie junge Hüner / thut zuletzt etwas zerriebene Eyer-Dotter darzu: Auch gebrauchet man die Schleyen zu allerley Fiſch-Gehackels / weil ſie ſelbiges wegen der fetten Haut ſehr delicat machen.

Schlucken / vide Einſchlucken.

Schlucker / heiſt nach unſerer gemeinen Teutſchen Redens-Art ſo viel als ein **Schmaroger** / oder ſonſt ein einfältiger Kerl / der 5. gerade ſeyn läſt.

Schlund / vide Hals.

Schmäcken / vide Geſchmack.

Schmaltz oder **geläuterte Butter** / wie ſolches gemachet werde / vide **Butter.**

Schmaltz-Kuchen zu machen: Hierzu nimmt man einen weiſſen Käſe / ein halb Pfund friſche Butter / und etliche Pfund Mehl / auch ſo viel Saltz als euch gut düncket. Dieſes alles zuſammen

ſammen netzet man mit kaltem Waſſer/ und verſuchtes/ ob noch etwas daran mangele. Machet alsdann die Kuchen/ und leget ſie auf ein gebuttertes Papier/ beſtreichet ſie mit Eyer-Dotter/ und backet ſie im Ofen.

Schmarotzer / Paraſitus, Gnatho, Fr. *Ecornifleur*, wird derjenige genannt/ der gern auf anderer Leute Beutel zehret/ und wo es tapffer zu ſchmauſen giebet/ ſich ungebettn zudringet / ungeachtet er bey manchem ſo angenehm als die Sau im Juden-Hauſe iſt/ weil aber theils der Geitz/um ſein eigen Geld nicht zu verzehren/theils die Faulheit / daß mancher nicht gerne arbeitet/ſondern ſich lieber auf anderer Leute Beutel nähret / theils die Sauff- und Freß-Begierde nach guten Lecker-Bißlein / manchen ſo ſehr treibet / daß er darüber aller Schaam den Kopfabbeiſſet / und wenig darnach fraget / wie ihm begegnet werde / wann er nur ſeine Kehle füllen und ſchmieren kan / als machet ſich daher mancher ſolcher Schmarotzer freywillig ſelber zum Narren und Sclaven / und erträget viel um des Fraſſes willen / welches ein anderer / der honetter vom Gemüthe iſt/ zur höchſten Injurie auslegen würde; Es ſeynd aber die Mittel und Wege der Schmarotzer / dadurch ſie ſich zu inſinuiren wiſſen / dieſe : Daß ſie entweder neue Zeitungs-Träger ſeyn/ und ſich dadurch in dem Hauſe/ wo ſolche gerne gehöret werden/ einen Zutritt machen / oder ſie ſimuliren eine gewiſſe Angelegenheit / gegen die Mahlzeit dem Herrn des Hauſes vorzutragen/ um bey ſolcher Gelegenheit aus Höfflichkeit zum Eſſen genöthiget zu werden/ welches ſie mit einem / **es iſt nicht vonnöthen / ich mag keine Incommodité verurſachen / man wird vielleicht Fremde oder beſſere Freunde haben** / und dergleichen/abzulehnen ſcheinen / ſo gleich aber/ damit es dem Hauß-Herrn nicht wieder gereuen möge / ſich in Poſitur durch Ablegung Mantels und Degens ſetzen/ die Mahlzeit mit ihm einzunehmen / da dann abermahl neue/ aber nicht von Hertzen gehende Complimenten hervor kommen / als / **man wolle ſeinen Befehl reſpectiren/ lieber unhöfflich als ungehorſam ſeyn / man hätte zwar keinen** Appetit, (da doch etwan ein ſo guter Schlucker in drey Tagen nichts gegeſſen hat) **wolte ihm aber doch Geſellſchafft** (verſtehe in wacker Zugreiffen) **leiſten** ; Inmittelſt ſiehet die Hauß-Frau ſaur/ daß ihres Mannes gethanes Ehren-Wort/ noch viel leichter als Pech bekleben geblieben : Zwar darff ſie/ wann ſie nicht vor eine Xantippe paſſiren will / ihre Boßheit nicht öffentlich am Tage legen/aber der Mann mag ſich nur/ wañ die Mahlzeit vorbey / und der Schmarotzer weg/ auf einen zimlichen harten Verweiß richten/daß er ein andermahl bey ſo ehrlichen Teutſchen / welche ſo gleich ein Wort ein Wort / ein Mann

ein Mann / bey ſich gelten laſſen / nicht mehr ſo Gaſt-frey ſeyn ſoll; Wiewohl ſie auch offt dieſe Gelaſſenheit nicht ſo lange bey ſich beherbergen können / ſondern es muß offt der gute Mann mit ſeinem Schmarotzer mit Worten und in der That beſchimpffet werden / ſonderlich aber dieſer letztere / dem allerhand Tort angethan / ihm zienliche Stichel-Reden in dem Buſen geworffen / und offt noch wohl Knecht und Mägde angeſtellet werden / entweder durch Einſchenckung diverſen Getränckes / Wegziehung des Stuhls / umkehren des Tellers / und auf hundert andere Weiſe mehr ihm Schimpff anzuthun; Dann wie hat nicht mancher ſolcher Schmarotzer ſehr offt Fuchs- oder Eſel-Fleiſch vor Reh und Hirſch-Fleiſch / Raben vor Endten freſſen müſſen / davon ihm zuletzt der Balg oder die Ohren in einer verdeckten Schüſſel / in Gegenwart der gantzen Compagnie, præſentiret worden; Wolte einer darüber ſich formaliſiren / oder nicht völlig dem Narren mit ſich ausſpielen laſſen / ſo kommt er manchmahl ungeſegnet / wie die Hunde / aus der Hoff-Küchen davon / und verlieret hinführo die fetten Biſſen; Mehrentheils kommt es zwar zu ſolcher Extremität nicht / allein wie muß nicht mancher hingegen wider beſſer Wiſſen und Gewiſſen / bey einer ſolchen Schmarotz-Tafel dem Herrn derſelben blindling in allen ſeinen Reden Beyfall geben / oder der Brey iſt verſchüttet / und er darff ein andermahl nicht wieder kommen; Demüthiget ſich aber der Schmarotzer allzuſehr / ſo laufft endlich Herr und Knecht über ihn hin / und muß er offt mehr Aufwartung bey dem Tiſche thun / als die gantze Mahlzeit werth geweſen / iſt es alſo am ſicherſten / nach des weiſen Manns Lehre zu Hauſe mit einem guten Gerichte Kohl verlieb zu nehmen / als auf einem gemäſteten Ochſen bey wenig genereuſen Leuten zu gaſte zu gehen; Dann wer ſich auf eines andern Tiſch verläſt / ſaget Syrach in ſeinem Haus-Buch am 41. Cap. im 30. Vers / der gedencket ſich nicht mit Ehren zu ernähren / und muß ſich verſündigen um fremder Speiſe willen / aber dafür hütet ſich ein vernünfftiger weiſer Mann; Betteley (und ſo auch Schmarotzerey) ſchmecket wohl dem unverſchämten Maul / aber er wird zuletzt ein böß Fieber davon kriegen.

Schmaus / ein gutes ehrliches / und ſonderlich auf unſern Teutſchen Univerſitäten ſehr bekanntes und beliebtes Wort / welches aus vielerhand Beweg-Urſachen ſeinen Effect erreichet; Als da ſeynd Willkomms- und Valet-Abſchieds-, Verträg- und Freundſchaffts-Conferentz-, Viſitations- und Amts-Schmäuſe / Quartal-Rechnungs- und Zunfft-, Collegial-, Promotions- und Ehren-Schmäuſe / freywillig-angeſtellte / verſpielte / ſchuldige und reciprocirliche /

in den Schrancken der Modeſtie und Mäßigkeit bleibende / übermaßige / ſündliche und ärgerliche Schmäuſe / Jahr-Gedächtniß- und Gelübde / koſtbare und ſordide, friedlich und ſtille / und hingegen unglücklich und in Zanck u. Streit ſich endigende Schmäuſe / ꝛc.

Einen **Willkomms-Schmaus** muß gemeiniglich derjenige geben / der erſt an einem fremden Ort angelanget / daſelbſt eine Zeitlang zu ſubſiſtiren gedencket / und ſodann die Freunde und Perſonen / ſonderlich aber die Lands-Leute / mit welchen er hinführo am meiſten umzugehen hat / zur Erlangung ihrer Bekandtſchafft und Gunſt / mit einen guten Willkomms-Schmauß regaliren muß; Dabey dann vielfältig die mitgebrachten Mutter-Pfenninge das beſte thun müſſen.

Ein Valet-**Schmaus** wird (wann ſelbiger Ort jetzt quitiret wird) denen bisherigen guten Bekannten / honoris & remunerationis gratia, vor bis dahin erzeigten guten Willen gegeben.

Ein **Vertrags-Schmaus** entſtehet aus Veranlaſſung ſolcher Perſonen / die unter zwey uneinig geweſenen Perſonen / Frieden geſtiffret / und nunmehro die vorige alte Freundſchafft inter pocula wieder herſtellen wollen.

Ein Conferenz-**Schmaus** erfolget geſtalten Sachen nach / wann erſt zuvor über gewiſſe Sachen Abhandelung gepflogen / und dieſelbe etwan glücklich terminiret worden.

Viſitations-**Schmäuſe** (zu welchen ſonderlich zu ziehen / was Schottelius in ſeinem Tractat von unterſchiedlichen Teutſchen Rechten in dem 6. Capitel vom Send-Recht von dem Wort **Kaland** oder **Caland-halten** / quod ſit nempe ſaliaris Cœna meldet) ſeynd noch heutiges Tages ſehr üblich / bey Viſitationibus und Rechnung-Abnehmen dieſer oder jener Stifftungen und Aemter / worzu à Superiori, oder von einem gantzen Collegio, Deputati vel Commiſſarii geſandt werden.

Amts-Schmäuſe haben nach dem bekannten Sprichwort: **Amt giebt Kappen** / diejenige / entweder vor ihre Mühwaltung zu gewiſſen Zeiten / und aus einem darzu deſtinirten Fundo zu genieſſen / welche Amts-Collegæ und Collaboratores ſeyn / oder denen eine ehrliche Ergötzung und Douceur vor ihre gehabte Mühwaltung gebühren will.

Quartal-**Schmäuſe** / die an gewiſſe Zeiten gebunden / finden ſich aus alter oder neu aufgebrachter Gewohnheit ſo viel / daß manches Collegium oder Corpus, wegen der groſſen Unkoſten / ſolcher gern entchniget ſeyn möchte / wann ſie nur mit Manier könten abgeſchaffet werden / ſo aber theils aus Mangel der Policey, als auch anderer Urſachen halber / mehr zu wünſchen als zu hoffen ſtehet; Exempla ſunt odioſa.

Rechnungs-Schmäuſe werden nach wohl-abgelegter Rechnung gegeben / ſonderlich wann ſolche wohl ausfallen /

fallen/ wie vielmahls bey Kauff-Leuten in der Abrechnung ihrer in Compagnie zuſammen ausgerehdeten/ und glücklich mit guten Profit zu Hauſe gekommenen Schiffen geſchicht.

Zunfft-Schmäuſe/ von ſolchen wiſſen die Gilden und Zünffte der Bürger/ Kauff- und Handwercks-Leute am beſten zu reden/ die Policey-Ordnungen hingegen ihre Remarques darüber zu machen/und an vielen Orten wegen des dabey verübten Exceſſes eine brave Geld-Straffe zudictiren/ oder aber es reden in deren Ermangelung die böſen Zeiten ſelbſt/ und weiſen ſchon die Maaß/ wie weit ſolche Schmäuſe können fortgeſetzet oder eingezogen werden.

Collegial-Schmäuſe ſeynd eben dasjenige/ was von denen Zunfft-Schmäuſen gemeldet worden.

Promotions- und Ehren-Schmäuſe werden auf Univerſitäten beym Doctor- und Magiſter-Machen/ in Republiquen und andern Städten aber bey Erwählung dieſes oder jenes Bürgers oder gelehrten Mannes zu einer Raths-Herrn-Stelle/ oder einer andern Dignität/ ſonderlich aber beym Meiſter- und Geſellen-Machen unter Handwerckern gegeben.

Freywillig angeſtellte Schmäuſe geſchehen Luſt/ Ehren oder Erkänntlichkeit halber/ gleichwie hergegen **verſpielte oder verwettete Schmäuſe** ſchon aus Schuldigkeit geſchehen müſſen/ und alſo auch die Reciprocirliche Schmäuſe/ da der/ welcher Gutthat genoſſen/ auch ſolche wieder zu erſtatten verbunden iſt. Höher gehören auch die in groſſen Städten zur vergönnter Gemühts- und Leibes-Ergötzung eingeführte und circulirende ſo genannte Kräntzlein/ oder umgehende Aſſembléen, da eine gelehrte oder vertrauliche Compagnie von 8. oder 9. Perſonen (dann über die Zahl der Muſen, und unter der Zahl der drey Gratien ſolte nicht leichtlich eine ſolche luſtige Compagnie ſich erſtrecken) ſich wöchentlich an einem gewiſſen Tag Wechſel-weiſe zuſammen finden/ und ſich alsdann entweder mit einer galanten Muſic, oder annehmlichen gelehrten Diſcurs, und dabey guten Glas Wein/ und was etwan die Jahrs-Zeit an Früchten/ und zum Trunck gehörigen Appetit-Bißgen mit ſich bringet/ ſich ergötzen; Dergleichen Aſſembléen, wann ſie in denen Schrancken der Mäßig- und Ehrbarkeit bleiben/ ſind dannenhero allerdings zu loben/ und geben einer Stadt/ in welcher ſie gehalten werden/ keine geringe Renomée, indem die durchreiſende Fremde in ſolche introduciret/ und vergnüglich unterhalten/ folglich noch einige Tage länger in der Stadt zu verweilen/ veranlaſſet werden.

Hingegen ſeynd die übermäßige/ ſündliche und ärgerliche Schmäuſe höchſt-verwerfflich/ und von den Rug- und Policey-Gerichten nach der Ri-

Rigueur zu beſtraffen/indem nicht nur durch ſolche das Geld und die edle Geſundheit / und durch das Beſtialiſche Freſſen und Sauffen die Gaben GOttes / die noch manchen krancken und armen Menſchen hätten zu gut kommen können / liederlich verſpillet und verderbet werden / ſondern die Majeſtät des höchſten GOttes im Himmel/ und deren Stadthalterin der Obrigkeit auf Erden/wird auch ſo vielfältig durch ſchändliches Fluchen/ Affterreden/ unnütze und ſtraffbare Reden und Expreſſiones beleidiget / daß es kein Wunder wäre/wann (wie ſo viele tauſend Exempla vorhanden) ſolche Debauchanten und Ertz-Schlemmer ſichtbarlich und zeitlich in ipſo flagranti, mitten unter ihrem Beſtialiſchen vermeynten Wohlleben von der Hand GOttes gerühret / und ſo ſie in dem Luder-Leben dahin fahren/ folglich auch ewig mit Schwefel und Pech geſtraffet werden; Wobey dann eine Chriſtliche Obrigkeit ihr Straff-Amt zu exerciren auch nicht vergeſſen wird/ ſondern wann ſolche Beſtialiſche Menſchen ſich ſo gar vergeſſen / daß ſie / wie jene gethan / alles Silber-Geſchirr in trunckenen Muth zum Fenſter hinaus werffen / vermeynende / daß ſie im Sturm auf der See ſchwebeten / und ihr Schiff ſolcher geſtalt / wann es anders nicht untergehen ſolte / erleichtern müſten/ des andern oder dritten Tags/ wann der Rauſch ausgeſchlaffen / die auf ſolche Exceſſen geſetzte Policey-Straffen durch ihre Gerichts-Diener einfodern laſſen/ oder die Debauchanten ein Gewiſſes ad pios uſus zu bezahlen condemnirten / etwan auch/ wann ſolche Schand-Greuel öffters vorgehen/ dergleichen Verſchwendern Curatores und Adminiſtratores ihrer Güter ſetzen/ damit ſie nicht dieſelbige völlig durch die Gurgel jagen/und künfftig zu ihrer Nohtdurfft/und Beytrag zum gemeinen Beſten/nichts mehr übrig behalten.

Jahr-Gedächtniß und gelobte Schmäuſe werden zum Gedächtniß dieſer oder jenen mercklichen Begebenheit / augen-ſcheinlicher Göttlicher Hülff-Reichung in groſſer Gefahr / item wegen der an einem ſolchen Tage erlangten Hoheit und Beförderung/ getroffenen Alliance, und vortheilhafftigen Mariage, erhaltenen Sieg/item wegen einfallenden Nahmens / oder Gebuhrts-Tag gehalten und celebriret; Da dann an einem ſolchen Tage des Danckens und Wohllebens/nechſt koſtbarer Tractirung bey Hofe / auch der Armuht nicht vergeſſen / ſondern/ wie höchſt-löblich an dem Preußiſchen und vielen andern Höfen geſchicht / an ihres glorwürdigſten Regenten Crönungs- und Gebuhrts-Tag durchgehends die Armen in allen öffentlichen Armen-Häuſern reichlich mit Speiſe und Tranck auf des Landes-Herrn Unkoſten verſehen werden / welches auch unter geringern und Bürgerlichen Standes-Perſonen offt geſchicht/

da die Celebrirung eines gewiſſen Jahr-Gedächtniß denen Armen / die alsdann zugleich mit bedacht werden / auch erſprießlich fällt.

Koſtbare Schmäuſe heiſſet man / bey welchem nicht nur die Verſchwendung und der Uberfluß im höchſten Grad herrſchet / ſondern durch langwührige Præparatoria alles theureſte u. rahreſte darzu angeſchaffet / und dennoch der gantze Schmaus nur vor eine ſchlechte Collation betitult wird. Koſtbar werden auch dergleichen Schmäuſe / wann theure geſchnittene Gläſer häuffig und ohne Unterſchied zerbrochen / die dabey beſtellte Muſic mit vielem Gelde bezahlet / allerhand Divertiſſements der Compagnie gemacht / und letztlich / wann der Wein in den Mann kommet / allerhand andere Exceſſen mehr / die wir eben ſo eigentlich nicht benennen wollen / ausgeübet werden.

Hingegen heiſſet man dieſes ſordides, ſündliche und lumpenhaffte Schmäuſe / da entweder derjenige / der ſolchen giebet / nicht genug zur Vergnügung ſeiner Eingeladenen aufſchaffet / und es hin und wieder fehlen läſt; Oder / da ſich einige Sauff-Brüder im Bier / Toback und Brandwein / unter allerhand Zotten und Poſſen / Schanden und Laſtern / durch welche die heilige Engel vertrieben / die Teufel aber herzu gelocket werden / herum weltzen / und ſich dadurch theils der Geſellſchafft halber / die ſie frequentiren / theils wegen des Orts / wo ein ſolches Gelag ausgeführet wird / um Ehre / Reputation, Geſundheit / ja offt um Seel und Seeligkeit bringen.

Friedlich und ſtille Schmäuſe werden genennet diejenige / da alles honnet, ſtill / lieblich und in bona charitate (welches das Anagramma aus Herba Nicotiana iſt) zugehet / die rechte Zeit / den Schmauß anzufangen / und zu endigen / in Acht genommen / und endlich in Ruh und Einigkeit valediciret wird.

Unfriedliche hingegen und zuweilen auch höchſt-unglückliche ſeynd diejenige / da man zwar / dem äuſſerlichen Schein und Intention nach / in Frieden zuſammen kommt / wann aber erſt der Kopf von Wein / Bier / Brandwein und Toback erhitzet / alsdann zu railliren / ſticheln / zu prahlen / und zu verläumbden / einander Lügen zu ſtraffen / oder auf andere Weiſe zu injuriiren anfängt; Da es dann erſtlich auf das Krüge und Gläſer einander am Kopf und ins Geſicht Werffen / Ohr-Feigen-Geben / und mit truckenen Fäuſten einander Abſchlagen ankommt / Endlich aber in vergallten Muht-Mörderiſche Inſtrumenta, als Degen und Meſſer gezogen / und damit einander auf Leib und Leben gegangen wird. Alſo / daß mancher mit blutigen Kopf und zerſtümmleten Gliedern nach Hauſe / oder zu dem Feldſcherer muß getragen werden; Oder / wann es gleich zu ſolcher Thätlichkeit nicht

kommt /

kommt / ſo wird doch unter ſolchen Bacchus-Helden topirt / des andern Tages einander im freyen Felde / auf Degen oder Piſtolen Satisfaction zu thun. Dieſes iſt nun der Ausgang einer ſo lieblich und löblichen Zuſammenkunfft / da der Richter und Fiſcal, oder an denen Orten / wo ſcharffe Duel-Edicta ſeyn / der Nach-Richter die meiſte Beut davon zu ziehen pfleget.

Schmerlen / Cobites, Cobitis barbatula, Turdum Turdellum Muſtela fluviatilis minima, iſt eine Art von kleinen Fiſchen / die ſich gern in klaren Bächen aufhalten / ſind Fingers lang / jedoch auch kleiner und gröſſer: Der Rücken iſt dunckel und getipffelt / der Bauch aber weißlich; Von dem Munde hangen ihnen vier Cirri herab / wie ein Bart / ſelbige können ſie lang und kurtz machen / faſt wie die Schnecken ihre Hörner / der Floß-Federn ſind 6. und die an dem Schwantz iſt nicht geſpalten / ſondern geſtutzet. Im April leichen ſie.

Die Schmerlen haben ein feſtes Fleiſch / und fiſchentzen nicht / ſondern ſind fürtrefflich vom Geſchmack / leicht zu verdauen / und geben gut Geblüt / deswegen ſie auch zuweilen den Febricitanten und Kindbetterinnen vergönnet werden. Ihre Saiſon iſt der Winter / ſonderlich der Hörnung / und der Martz. Man erwählet insgemein die Gröſſeſten / Geſnerus aber rühmet teneros & nuper natos, die Jungen / welche annoch ſo klein / daß man ſie in einer guten Brühe gekocht mit Löffeln eſſen kan.

Man ſiedet ſie aus dem Saltz / und ſchrecket ſie mit Eßig ab / daß ſie ſchön blau werden. Einige laſſen ſie in Wein zu tode ſauffen / kochen ſie darnach mit demſelben ab / und ſpahren daran weder Zucker / Butter / Muſcaten / Blumen / noch dergleichen Zuthat.

Schnarrigen / von ihrem Geſchrey Schnar / Schnar / oder *Crex Crec* alſo genannt / iſt ein Geſchlecht der Wachteln / nur daß die Beine länger / und auf Schnepfen Art geſtrecket ſind; Den Winter ziehen ſie weg / und kommen im Frühlinge wieder / halten ſich des Sommers in Gras und Korn auf / und werden darinn gegen dem Herbſte ziemlich fett.

Schnecken / Cochleæ Terreſtres, die in Gärten und Weinbergen gefunden werden / woſelbſt man ſie auch högen / und ihnen beſondere Cochlearia ſive cochlearum vivaria, oder Schnecken-Gärten zum hecken machen kan / ſind von der Griechen und Römern Zeiten her / vor eine niedliche Speiſe gehalten worden; Wiewohl ſie hart und zähe zu verdauen ſeyn / ausgenommen das hinterſte Theil / welches weich / und denen Schwindſüchtigen ſehr zuträglich iſt / wie ihnen dann auch ſonderlich die Schnecken-Brühe wegen der Feiſtigkeit zu recommendiren

diren ſtehet; Der Safft / welcher aus denen Schnecken flieſſet / wann man ſie mit einer Nadel ſticht / wird zu Latein Myxa, das iſt / Schnecken-Schleim genannt. Die beſte Zeit die Schnecken zu eſſen / iſt der Winter; Wann man ſie zurichten will / bricht man ihre Häuſer / in welchen ſie beſchloſſen liegen / durch / und legt die Schnecken alsdann in Saltz und Wein-Eßig / ſo werffen ſie allen ihren Unflath von ſich / weltzet und kehret ſie hierauf offt darinn um / damit ſie durch ſolche Saurigkeit von allen ihren Schleim gereiniget werden: Hernach ſiedet man ſie mit einer guten kurtzen Brühe / und ziehet ſie aus ihrem Gehäuſe wohl / und läſt die Schnecke mit einer Brühe von Baum-Oehl / etwas Wein-Eßig / Wein und Gewürtz gemachet / wohl ſieden / ſtecket ſie hernach wieder in ihr Gehäuſe / alsdann richtet man ſie an auf geſchnitten Brodt / welches zuvor mit etwas Brühe befeuchtet worden / und gieſſet Oehl darüber: Dieſes heiſt man bey denen Frantzoſen un potage d' Eſcargots. Man leget ſie auch ohne Brodt in die Schüſſel / und gieſſet Oehl darüber / ſtovet und fricaſſiret ſie auch wie die jungen Hüner / machet eine Brühe von in Weinbeer-Safft zerriebenen Eyer-Dottern / oder von Rohm darüber / und träget ſie ſonder Gehäuſe zu Tiſche. So mag man ſie auch / wann ſie aus dem Gehäuſe gezogen / in Mehl oder Nonnen-Teig umweltzen / und in Butter prägeln: Hernach wie zu einem andern Geprägels / eine Brühe von Pomerantzen und gehackter Peterſilie darüber machen.

Schnee / wird in Mangel des Eiſes / zur Erfriſchung des Getränckes / auch zuweilen an ſtatt des friſchen Waſſers ſelbſt gebrauchet; Wie ſolches die in Gronland überwinternde Holländer wohl erfahren haben.

Schnee-Ballen zu machen: Hierzu wird der Teig von Mehl / kalter Milch und Eyern angerühret / und hernach in Schmaltz / ſo nicht allzu heiß iſt / gebacken.

Schnee-Milch zu machen / vide Milch.

Schnepel / Phoxinus, iſt ein Fiſch / der häuffig in der Elbe gefangen wird / man kochet ſie friſch / und machet ſie auch zum Verſchicken Wind-trucken / oder räuchert ſie gahr. Ihre Zubereitung geſchiehet mit kleinen Rübgen / da es dann ein ziemlich gut Eſſen iſt / faſt dem Lachs und Forellen gleich / dabey aber hartdauig und blehaffrig.

Schnepfen / Roſtrulæ, Fr. *Becaſſes*, haben ein gar weitläufftiges Geſchlecht; Die vornehmſten darunter ſeynd die Holtz- und Waſſer-Schnepfen: Jene ſeynd ſtärcker als die Rephüner / auf dem Rücken bund / nemlich Aſch-Farbe / mit gelben und rothen Flecken; Der Schnabel iſt ſchwärtzlich /

lich / gerade / und bey 4. Zoll lang / die Füſſe roth / und die Zehe geſpalten; ſie ſind geſchwinden Lauffs / halten ſich gerne auf Bergen / ſonderlich da es feucht und moraſtig iſt / freſſen kein Getrayde / ſondern leben von Würmern / welche ſie mit ihren langen Schnäbeln auch aus dem weichen Erdreich heraus ſuchen können; Das Fleiſch der Holtz-Schnepfen iſt nicht ſo weiß / als der Rephüner / ſondern es ziehet etwas auf röthlich / nichts deſto weniger iſt es wohlſchmeckend und geſund. **Die Waſſer-Schnepfen** / Gallinulæ, Gallinagines aquaticæ ſive paludanæ, ſeynd unterſchieden **nach denen Farben** der Füſſe / nach welche man ſie nennet / Chloropodes, **die grünliche** / Erythropodes, **die rothe** / Rhodopodes, **die Roſen-Farbe** / Phæopodes, **die dunckelgraue** / Ohropodes, **die gelbe** / Melampodes, **die ſchwartze** / und Poliopodes, **die graue** / oder **Aſchfarbige**. Alle dieſe Sorten ſind in Teutſchland nicht zu finden / ſondern nur die ordinaire **Waſſer-Schnepfen** / Perdix ruſtica minor, ſive Gallinago aut Ruſticola minor, deren Füſſe dunckel-roth / der Bauch weiß / und der Schwantz Aſch-Farbe / mit roth und ſchwartzen Flecken verſetzet iſt.

Neben dieſen ſind Glareolæ, alſo genannt / a Glarea, von dem Kieß oder groben Sand / welchen einige Flüſſe oder Waſſer-Bäche führen / ſintemahl dieſe Waſſer-Hünlein ſich gerne an denſelbigen aufhalten / auch wohl ihrer Nahrung wegen hinein waden oder ſchwimmen / und die Würmlein und das Ungezieffer im Waſſer ſuchen.

Beyder ihr Fleiſch iſt ſehr delicat, leichtdaulich / wohlſchmeckend / und läſt nicht viel Unrath nach ſich. Man bratet ſie ebenfalls wie die Holtz-Schnepfen / ſamt dem Eingeweyde / pflücket ſie zuvor trocken / und ziehet ihnen die Haut vom Kopffe / hernach ſtöſt man ihnen den Schnabel mitten durch den Leib / und nimmt ſie nicht aus: Ferner ſpicket man ſie / und ſteckt ſie an dem Spieß. Dieſen ſtöſt man bey dem Schenckel ein / daß er bey dem Flügel wieder ausgehe: Hernach leget man zween Schnitten geröſtet Brodt in die Brat-Pfanne / damit das Abtropffen der Schnepfen darauf falle. Endlich machet man eine kurtze Brühe von Weinbeer-Safft / Saltz / und etwas Küchen-Gewürtz / worinnen man das Brodt aufquellen läſt / ehe man die gebratenen Schnepfen darauſſetzet.

Schollen / Pſettæ Ariſtotelis, Paſſeres vel Paſſæ, weil ſie breit oder ausgebreitet / daher auch von ihrer Plattigkeit das Wort **Plateiſſen** kommt; Einige heiſſen ſie auch **Halbfiſch** / weil ſie dünne / und gleichſam halb getheilet ſcheinen / werden eingetheilet in **glatte** und **ſchuppichte** / **groſſe** und **kleine** / weil ihre Geſtalt einen Rhombo oder geſchobenen Vier-

eck gleichet / ſo heiſſen ſie die Frantzoſen *Quartelets*.

Sie ſind zwar eigentlich Einwohner des Oceans, treten aber gerne in die Sinus & Oſtia fluviorum, die groſſen Meer-Buſen der Oſt- Weſt- und Mittelländiſchen See/ja in den Mund der Ströhme ſelbſt/aus Begierde zum friſchen Waſſer/aus; Wie dann unter andern die **Elb-Butten** die beſten ſeyn.

Eine groſſe Quantität getrockneter Schollen wird aus Dännemarck/ Hollſtein und Holland Jährlich in die See-Städte zu kauff gebracht / und daſelbſt bey groſſen hunderten / (deren eines 2. Schock oder 6. Stiege / oder 120. Stücke / oder bey groſſen Tauſenden / deren eines 10. groſſe hundert oder 20. Schock / oder 60. Stiege/ oder 1200. Stück hält) auch wol bey Bunden / nach dem Geſicht verkaufft; Dieſe trockne Schollen ſeynd ſehr compendieus in der Haußhaltung/ und ſonderlich des Sommers mit grünen Erbſen ein angenehm Eſſen.

Die friſchen dienen zu kochen und zu braten auf dem Roſt / auch wol in Mehl und Butter zu prägeln / da ſie dann / wann ſie eben wie die Butten/ mit einer Citrone betrieffelt werden/ ſehr wohl ſchmecken.

Schüſſeln / Patinæ, Fr. *des Plats*, ſeynd nach ihrer Form und Materien unterſchieden; Als da ſeynd/ **groſſe und kleine / tieffe und flache/ mit breit- und ſchmalen Rand/ Güldene / Silberne und Zinnerne/ Höltzerne und Jrdene.** Bey Höfen werden ſie in **groſſe und kleine Gang- und Braten-Schüſſeln** unterſchieden. Die gröſte Schüſſel/ welche wol jemahls geſehen worden/ war des Kayſers Vitellii ſein Clypeus Minervæ, oder Minerven-Schild/ an welcher / wann ſie mit allerhand Delicateſſen angefüllet geweſen / 12. Mann genug zu tragen gehabt.

Von denen ſilbernen Schüſſeln/ was vor ein groſſer Pracht bey der Römer-Zeiten damit getrieben worden/ auch wie die Spaniſche Grandes einen groſſen Uberfluß an Silber-Geſchirr zu haben pflegen/ ſiehe unter dem Worte *Service*.

Verdeckte Schüſſeln kommen vielfältig auf vornehme Tafeln/ entweder damit die Speiſen aus der Fürſtl. Küche bis in das Tafel-Gemach / dadurch warm bleiben / und im Hintragen kein böſes Auge oder Hand darzu kommen möge / dahero ſie auch wol gar wie in Spanien mit der Ollipodrito geſchiehet/ mit Schlöſſern verſchloſſen getragen werden / oder man läſt auch ein und andere Schüſſeln / ſonderlich was von geſottenen Fiſch-werck iſt / bis man davon vorleget / bedecket auf der Tafel ſtehen; So wird auch ein bedeckt Gericht zuweilen vor eine noch in höchſter Still tractirte Sache genommen/ davon man der Zeit die Entdeckung heimſtellen muß.

Ein

Ein unglückliches bedecktes Gericht war jenes / welches an einer Fürſtlichen Tafel unter andern delicaten Speiſen auch einem armen Bauersmann und ſeiner Frauen vorgeſetzet worden. Dieſe beyde hatte der Fürſt (als er ſie auf dem Felde über ihre ſchwere Arbeit / und daß unſere erſte Stamm-Eltern Adam und Eva, durch ihren verbotenen Apfel-Biß an dieſen allen ſchuld wären / klagen hören) nach Hofe beruffen / und daſelbſt in einem koſtbahren Zimmer ſtattlich / und zwar mit dieſer Condition tractiren laſſen / daß ſie ſolcher geſtalt / ſo lange ſie lebten / ſolten bewirthet werden / ſie möchten ſich aber hüten / ein (jedesmahl auf dem Tiſch mit aufgetragenes) verdecktes Gericht nicht zu berühren / welches ſie dann auch zu halten zwar angelobet / bald darauf aber lüſtern geworden / und zu ſehen verlangt / was doch in dieſer verdeckten Schüſſel verborgen ſeyn möchte. Als nun die Frau die erſte war / welche aus Curioſität getrieben / zuſehen wolte / und zu dieſem Ende die Schüſſel ein wenig aufhebte / lieff geſchwind eine darinn verborgene Maus heraus; Weil nun ſolches bald darauf von denen Fürſtlichen Bedienten wahr genommen worden / muſten die guten Bauersleute aus dem Fürſtlichen Tafel-Gemach wieder nach ihrer Bauer-Hütten wandern / und den Verweiß anhören / daß ſie ſich mit Unrecht über unſere erſte Stamm-Eltern beklagten / indem ſie / wie nur an dieſem ſchlechten Verſuch zu erſehen / ſich eben ſo wenig als ſie das Gebot GOttes zu übertreten würden enthalten haben / wann ſie an ihrer Stelle geweſen wären.

Schüſſel-Ring / wird theils / um die Schüſſel darauf zu ſetzen / (damit / wann ſie etwan über Kohl-Feuer geſtanden / das Tiſch-Tuch nicht damit beſudelt werde) theils auch / damit ſo viel mehr andere Schüſſeln darunter können hingeſchoben werden / gebrauchet.

Schwaden / Manna, wird unter die Milch-Speiſen gezehlet / und iſt ſolches nichts anders als der Saame eines gewiſſen Graſes / ſo Gramen Dactylon Eſculentum oder Schwaden-Gras genennet wird / heiſt ſonſt auch Gramen Mannæ. Matth. Mannæ primum Dod. Mannæ Eſculentum Lob. Und dieſes darum / weil der Pöbel fabuliret / daß dieſer Saame mit dem Morgen-Thau / wie das Iſraelitiſche Manna in der Wüſten herunter falle. Sothaner Irrthum aber rühret daher / weil man den Saamen niemahls als des Morgens gar frühe antrifft; Derowegen klopffen die Bauren in der Frühſtunde an das Schwaden-Gras / und halten ein Gefäß unter / ſo fället alsdann der reiffe Saame hinein. Im fall ſie aber verziehen / bis die Sonne heraufgekommen / ſo fället alsdann der Saame von ſich ſelbſt aus / und kan alsdann unmüglich geſamlet werden.

So

So viel der Schwaden Temperament belanget / ſo vergleichet ſich ſolches mit dem Temperament des Hirſen / und würden ſie alſo noch kalt im 1. und trucken im 2. Grad ſeyn; ſie quellen im Kochen über die maſſen/ ja mehr als einiges von denen Frumentis oder Getrayden auf. Das Abkochen mit Waſſer hat kein Geſchick/ aber Milch iſt das rechte Mittel / dadurch ihre Truckenheit verbeſſert werden kan / und alsdann geben ſie eine ziemliche Nahrung; Jedoch bleibet das ſtopffen / eben wie bey den Hirſen/nicht auſſen/wenn man ſie offt oder viel genieſſet.

Schwalben / Hirundines, Fr. *Hirondelles*, ſeynd an etlichen Orten ein Eſſen vor dem Pöbel / auf vornehme Tafeln aber kommen ſie nicht/ indem ihr Fleiſch ſehr hitzig / und alſo mehr zur Medicin als zur Speiſe gereichen kan.

Schwämme / Fungi. Von ſolchen handelt Galenus lib. 2. Aliment. Cap. 69. und zehlet ſie inter Cibos inſipidos, unter die ungeſchmackte Speiſen / und die dem Leibe eine kalte/phlegmatiſche und böß-ſafftige Nahrung geben / erzehlend dabey/ daß einer nach etwas mildē Genieſſung auch der geſundeſten Schwämme/ dennoch faſt daran erſticket ſey/wann er ſie durch Erbrechen nicht wieder los worden wäre. Deswegen beſchreibet Paulus Ægineta l. 5. c. 55. eine ausführliche Cur, was zu gebrauchen ſey/ wann das Eſſen der Schwämme jemanden übel bekommet. Dioſcorides l. 4. c. 71. ſaget gleichfalls / daß ſie bey ſchwacher Dauung entweder erſticken/ oder ein Brechen mit Durchlauff verurſachen / ja daß ſie wegen ihrer Zähigkeit / faſt gantz unverdauet bey den meiſten wieder weggehen.

Gleichwie nun der Alten heilſahme Warnung hierunter nicht zu verachten / ſo iſt doch (1) dieſes alles nur von der Menge zu verſtehen / ſintemahl der mäßige Brauch dergleichen ſchwere Zufälle in ſonſt geſunden Leuten nicht ſtifftet. (2) So ſind unſere Morcheln/ Rietzcher und Pfifferlinge nicht gantz ungeſchmack / ſondern haben vielmehr einen würtzhafften Geruch und Geſchmack bey ſich; Und wiewohl derſelbe etwas flüchtig / und ohne Zweiffel in den friſchen am ſtärckſten iſt / ſo bleibet doch in den abgetruckneten etwas davon übrig: Daher es kommet/ daß man das Pulver derſelben dem Winter über zu den Fleiſch-Suppen anwendet. (3) Dieſe Schmackhafftigkeit wird durch die Hitze ſehr befodert / daher ſind die Fungi in Welſchland/ ſonderlich im Florentiniſchen / viel vortrefflicher als in Teutſchland; Ja bey uns im heiſſen Sommern beſſer als in kalten. Wie dann auch bekannt/ daß ſie / wann es donnern und regen will/ häuffiger herfür kriechen / nach des Juvenalis Vers:

Et facient lautas optata tonitrua cœnas.

Die

Die Unterſchiedliche Arten der Schwämme / ſeynd die **Morcheln**/ **Reitzcher** / **Pfifferling** / **Bültze**/ **Bocksbart**. ꝛc.

Von denen **Morcheln** iſt unter ihrer eigenen Benennung gehandelt worden.

Die **Reitzcher**/ Fungi Pileolo lato & rotundo, ſtehen ihnen billig zur Seiten/ ſie haben einen mittelmäßigen Stiel / einen runden breiten Hut/oben röthlich und glat / und unten geſtreifft/ ſind lieblicher von Geruch / auch etwas truckener als die Bültze / daher im Ausdrucken nicht ſo viel rohes Saffts von ihnen gehet.

Man könnte hieher ebenmäßig ziehen / die in Franckreich ſo beliebte *Champignons*, welche dem C. B. heiſſen Fungi Pileolo lato orbiculari candicante ; Und beym Cluſio, Fungi eſculenti octavum genus / ſie ſind oben her weiß und glat / unten röthlich und geſtreifft/ auch dabey härtlich/und von guten Geruch. Und wiewohl die Frantzoſen faſt alle Fungos nennen *des Champignons*, ſo legen ſie dennoch dieſen Schwämmen inſonderheit ſothanen Nahmen zu / oder ſagen mit einem Zuſatz / *Champignons de Jardin*, **Garten-Schwämme** / weil dieſe Art allein / oder doch gemeiniglich auf denen ordinairen Miſt-Beten in den Küchen-Gärten aufzuſchlagen pflegen. Ja man befleißiget ſich in Franckreich auch im Winter dergleichen Champignons zu haben / und bereitet dazu lange / gantz zugeſpitzte Bette / ſechs oder mehr Fuß hoch / von dicht geſchlagenen Miſt/an welchen dieſe Schwämme zu beyden Seiten auswachſen. Im Winter bewirfft man wider den Froſt/ dieſe Bette mit friſchen luckern Miſt/ ſo wachſen die Schwämme darunter hervor / und werden aus dem angeworffenen Miſt behende herausgeklauet. Von ihrer Zubereitung ſiehe unter dem Worte *Champignons*.

Hieher gehören auch die *Mouſſerons* oder **Mooß-Schwämme** / weil ſie unter dem Mooß verborgen wachſen/ und zwar nur im May-Monath / ſie ſind gar klein / und von Farben weiß. Wann man ſie zubereiten will / ſo ſäubert und wäſcht man ſie/ darnach ſiedet man ſie in einer kurtzen Brühe / welche von Wein / Weinbeer-Safft/Wein-Eßig / Zwiebeln / Saltz / Gewürtz/ Orangen / Citronen / und von etwas feinen Kräutern oder Lorbeer-Blättern gemachet wird. Darnach nimt man ſie heraus / und thut ſie mit einem wenigen ihrer Brühe / darum ſie geſotten worden / in ſüſſen Rohm. Man richtet ſie auch zu mit Ochſen-Marck/ und gebratener Schaafs-Keulen-Safft. Etliche waſchen ſie in Wein/ und fricaſſiren ſie in der Pfannen / mit gelind-geſchmoltzenem Specke/bewürtzen hernach ſolche mit Saltz / Kräuterey und Orangen-Safft. Auch backet man die gröſten hiervon / wann ſie in Nonnen-Teig ſind umgekehret worden / oder auch ohne Teig/ mit Mehl.

Die Pfifferlinge / Fungi Piperites, weil sie etwas nach Pfeffer schmecken / sind klein / länglich / röthlich / fast wie die Reitzcher / werden aber viel weniger geachtet / wachsen im Sommer und Herbst häuffig / werden auch gedörret / und vor das Gesinde den Winter verspeiset.

Bülze / Boleti, seynd fast die gröbsten unter allen Schwämmen / die man zu Marckte bringet / aber weil sie voll rohen und zähen Saffts stecken / auch fast ohne Geruch und Geschmack seyn / so werden sie vor die geringsten geachtet / und nur von dem Pöbel gegessen. Kayser Claudius soll in solchen von seiner Gemahlin Agrippina seyn mit Gifft vergeben worden / damit ihr Sohn Nero desto eher zum Kayserthum gelangen möchte; Daher jener Poet dem Claudium also klagend einführet / Boleti lethi caussa fuere mei.

Ferner gehören auch unter die Schwämme / der so genannte Bocksbart / Fungus Ramosus C. B. welches wohl an Gestalt denen andern Schwämmen gantz ungleich / an Geruch und Geschmack aber fast wie die Reitzcher ist; Der Farbe nach / sind sie entweder dunckel-grau oder röthlich / oder blaß-weiß.

Schwan / Cygnus, Olor, Eubiotum, Fr. *Cygne*, wird von einigen unter die Amphibia, das ist / unter solche Thiere gerechnet / die beydes auf der Erden und auf dem Wasser leben. Ihre Federn sind zwar weiß / die Haut aber schwärtzlich; Daher sie in diesem Stück das Bild eines Heuchlers / der auswendig anders / als inwendig beschaffen ist / vorstellen. Bey denen Alten wurde ihr Fleisch sehr hoch gehalten / so daß sie auch vor Zeiten von denen Römern in einer finstern Kammer / und mit zugenäheten Augen sind gemästet worden. Denen Juden war Schwanen-Fleisch zu essen verbohten / wiewohl Tremellius das Wort *Racham* vor *Mergum*, einen Täucher gedollmetschet. In Moscau werden sie von denen vornehmen Herren / wie die Gänse / gekocht und gebraten verzehrt. Des Sommers sind sie wegen voller Nahrung fleischiger und fetter als im Winter; Ob auch schon die zahme etwas besser zur Speise als die wilden / so haben doch die erwachsene durchgehends ein schwärtzlich und hartes Fleisch / welches / wie aller grossen Wasser-Vögel / viel Unraht bey sich führet / bevorab / weil sie noch gröber als Gänse und Enten seyn. Was aber die jungen und unter-jährigen anbelanget / daraus kan noch wohl etwas Gutes zubereitet werden. Einige halten mehr davon / wann sie gebraten / und mit Nägelein gespicket / weggesetzt / und des folgenden Tages erst kalt verzehret werden.

Schwangerer Weiber Gelüsten nach unnatürlichen oder ungewöhnlichen Speisen / woher

her ſolches komme / davon ſeynd bey denen Gelehrten unterſchiedliche Meynungen. Einige halten davor / daß weil den dritten oder vierten Monat nach der Empfängniß / die Frucht im Leibe alle ihre zufliessende Nahrung nicht wohl verzehren kan / daß die davon auffſteigende Dünſte ſo ſeltſames Gelüſten verurſachen; Daher die Medici ſaure Sachen / als Senff oder Eßig / davor verordnen / als welche ſolchen Dingen widerſtehen / den Magen reinigen / und eine Luſt zu geſunden Speiſen erwecken.

Insgemein aber gelüſtet die auf ſchweren Fuß gehende Weibs-Perſonen nach Kreiden / Kalck / Kohlen / Wagen-Schmier / woraus zu ſehen / daß ſie ihnen unwiſſend etwas ſcharffes zu einer Speiſe auserſehen / und dadurch ſich zu heilen ſuchen. Es iſt aber zu verwundern / daß ihnen ſolches nicht oder ſelten ſchadet / ſondern ihrer Geburt vielmehr nutzet; Ja / wann ſie ihre Luſt nicht büſſen können / derſelben ein Merckmahl anhangen / weil die Bildung mit allen Kräfften des Leibes zu ſolcher Zeit äuſſerſten Vermögens beſchäfftiget iſt.

Hierzu giebt ihnen auch Anlaß / wann ſie etwas ſchönes für Augen ſehen / dann blinde Weiber ſind dergleichen Gelüſten nicht unterworffen. Alſo hat zu Paris eine reiche und vornehme Frau gelüſtet / Genueſiſche Spitzen / von zarten Faden künſtlich gemacht / zu eſſen / und zwar in ſolcher Anzahl / daß ſie auf einen Tag für 100. Piſtolen / klein zerſchnitten / geſſen / und den dritten Tag hernach wieder für 100. Piſtolen / ſolche auch für eine wohl-geſchmackte Koſt mit vielen Worten heraus geſtrichen und gelobet.

Eine andere hat ſich gelüſten laſſen / die Häutlein von den Murmel-Thierlein zu verſuchen / und hat ſie gar wohl-geſchmack befunden. Sonderlich aber lieſet man bey dem Schenckio in Obſerv. Medicinal. L. 4.: Daß die Schwangern / wann ſie eine ſchöne Perſon entblöſſet ſehen / in ihr Fleiſch zu beiſſen begierig ſind / und wann ſie nicht darzu gelangen mögen / groſſen Schmertzen empfinden; Wie er dann erzehlet / daß einsmahls eine ſchwangere Frau / einen Becker-Knecht nackend geſehen / und gebehten / ihr Mann ſolte ihr doch zu wege bringen / daß er ſie dreymahl in ſeine Schulter möchte beiſſen laſſen. Der Mann gicht dem Becker-Knecht Geld / der dann bis zum zweyten mahl darein gewilliget / das dritte mahl aber wegen des Schmertzens nicht mehr halten wolte; Was geſchicht? Das Weib kommt darnieder / und gebichret Dreylinge / deren zwey lebendig / der dritte aber todt auf die Welt kommen. Eine andere ſchwangere Frau hat in den Fleiſch-Bäncken / um ein Stück Rind-Fleiſch gehandelt / weil ſie aber wenig Geld hatte / hat ſie viel Worte darüber verlohren / daß es endlich der Fleiſcher inzwiſchen einer andern Magd zugetra-

gen; Darüber ſich die ſchwangere Frau ſo entrüſtet/ daß ſie Blut aus der Naſe geſchwitzet/ und als ſie ſolches von dem Ober-Lefftzen weggewiſchet/ hat ſie zugleich dem Kinde in Mutter-Leibe den Lefftzen weggenommen/ wie hernach ihr Sohn/ der ein gantzes Jahr gelebet/ mit Abſcheu gewieſen.

Es wollen zwar einige Gelehrte der Einbildung ſolches nicht beymeſſen/ weil ſie zur Zeit der Empfängniß am ſchwacheſten; Deswegen auch das Eheliche Werck mit der hinfallenden Kranckheit verglichen wird. Die Bildungs-Krafft/ ſagen ſie/ träget alles/ was ſie empfähet/ dem Verſtande/ als ihren Richter für/ welcher das Undienliche durch ſeinem Diener/ den Willen/ wieder zurück weiſen läſſet/ das Nützliche aber annimmt; Wie ſolten dann ſo ſeltſame Gelüſten/ ob ſie gleich die Einbildung gut heiſſet/ von dem Verſtand und Willen für nützlich erkennet und angenommen werden/ wann ſie keine richtige Urſachen haben.

Hierauf iſt die Antwort: Daß die Bildung nicht in der Zeit der Empfängniß/ ſondern etliche Tage und Wochen hernach völlig geſchehe/ und daß niemand in der Welt ſey/ der allezeit dem richtigen Verſtand folge/ zu geſchweigen/ daß ſolches die Luſt-gierige ſchwangere Frauen thun ſolten/ die das Beſte ſehen/ und das Böſe wählen. Es laufft zu Zeiten auch nicht eine geringe Thorheit mit unter/ als wie bey jener Schwäbin/ welcher gelüſtet/ daß ſie ihrem Manne ein Schock Eyer in das Angeſicht werffen möchte. Der Mann hat es/ nach eingehohlten Rahte eines Artzney-Verſtändigen/ gewilliget; Da ſie dann die Eyer gebracht/ und über die 10. derſelben ihme in das Angeſicht geworffen/ daß ihm der gelbe Safft über die Wangen herab getrieffet. Solches Gelüſten iſt meines Erachtens mit einer groſſen Narrheit vermiſchet/ und zu dem Ende erſonnen/ daß ſolche Leute von ihnen haben wollen reden machen. Hiervon iſt ein mehrers zu leſen in Garzoni Seraglio, Cammerarii Obſervat. und andern mehr/ die von Weiber-Kranckheiten geſchrieben.

Schwantz / Cauda, Fr. *La Queüe*, iſt an einigen eßbaren vier-füſſigen Thieren ſonderbar delicat, als an dem **Rind-Vieh**/ wegen des zarten Fleiſches/ ſo daran ſitzet/ an denen **Schaafen**/ wegen des überaus vielen Fetts/ welches an denen Tartariſchen Schaafen offt bey 30. und mehr Pfund wieget; Alſo/ daß **eines ſolchen Schaafs Schwantz** auf einen kleinen/ dem Schaaf am Leibe gebundenen Schub-Karren muß geleget werden/ damit es nicht ſo ſchwer daran zu ſchleppen habe. Die Tartarn/ wann ſie ihrer Beſtialiſchen Manier nach ſich was rechts zu gute thun wollen/ nehmen das Fett von ſolchen Schaafs-Schwäntzen/ hacken es klein/ ſaltzen und pfeffern es/ und freſſen es alſo roh/

und

und noch halb warm (ſo wie ſie es eben von dem geſchlachteten Schaaf abgeſchnitten haben) auf.

An denen **Fiſch-Schwäntzen** werden die vor die beſte gehalten / die nicht grätig ſind / welchem nach der **Schwantz** vom **Welſe** / **Zander**/ **Hecht**/ **Dorſch** / **Lachs** / **Forellen**/ und dergleichen/ den Vorzug behält.

Schwarte-Magen / oder **Säu-Säcke**/ ſeynd mit Schweins-Blut und gewürffelt geſchnittenen Speck / auch darunter gemengten geriebenen Semmel-Brod oder Zwieback / und guten Gewürtz / gefüllte Schweins-Magen/ welche hernach im Rauch gehangen/ und getrucknet/ und folglich/ wie andere Blut-**Würſte**/ verſpeiſet werden/ vide **Würſte**.

Schweder / Glandium, Vituli lactes, Fr. *Ris de veau*, iſt an den Thieren die **Drüſe** oder **Mandel im Halſe**/ *Thymum* genannt. Es iſt ſolche in den neu-gebohrnen Thieren ziemlich groß / verringert ſich aber mit ihrem zunehmenden Alter/ der **Schweder vom Kalbe** / ſo auch **Kalbs-Milch** genennet wird / wird am meiſten gelobet. Bey denen Römern war Glandium *prægnum*, das **drüſliche Hals-Fleiſch von einem wilden Schwein** in ſonderbahrer Hochachtung/ daß auch die Cenſores durch ein ſonderbares Verbot ſolches unter andern Schleckereyen endlich abſchaffen müſſen.

Schwediſche Speiſen und Victualien, ſind in dieſem kalten Reich mehrentheils ſolches ſtarcke Speiſen/ an geſaltzenen und geräucherten Fleiſch und Fiſchen/ ſtarcken Bier und guten kräfftigen Brod. Allen Wein muß das Königreich Schweden aus fremden Ländern haben; Dahergegen erſetzet deſſen Stelle das ſtarcke und nahrhaffte Schwediſche Bier/ und ein guter Trunck Brandtwein / als welcher bey der rauhen See-Lufft denen See-fahrenden Leuten ihr beſter Labſahl iſt. Wegen der ſtattlichen **Vieh-Zucht** in Schonen / durch welche noch jährlich viele tauſend **Ochſen** können an Fremde überlaſſen werden / hat Schweden auch ſeine vollkommene Proviſion an friſchen Fleiſch; Und auch wegen des groſſen Gehöltzes/ ſo hin und wieder in Schweden zu finden / an allerhand Wildprät/ als welches daſelbſt ſo rahr nicht gehalten wird / daß nicht auch Bürgerliche Tafeln zur Gnüge damit ſolten beſetzet werden können: Bekannt iſt auch/ wie wohlfeil an etlichen Orten ſolches einzukauffen ſey. So kommen auch jährlich viele hundert Tonnen eingeſaltzenen Lachs aus Schweden nach Teutſchland; Hingegen führet dieſes demſelben vielmahls Korn/ Obſt und andere Victualien zu/ welche Schweden in ſeinen rauhen Klippen ſo häuffig nicht (als es wol die Menge ſeiner Einwohner erforderte) bauen kan; Dahero bey Kriegs- und Mißwachs-Zeiten die Theurung und

der Hunger eher als man meynet / ſich in Schweden einzuſchleichen pfleget / welchem Unheil aber künfftig durch Anlegung genugſamer Lands-Magazinen könte vorgebauet werden. Eine gewiſſe kleine Art von Fiſchen / Ström-linge genannt / wird auch ſehr häuffig auf den Schwediſchen Küſten gefangen / und iſt das gemeinſte Eſſen in Bürgerlichen Häuſern. Vermittelſt der See-Fahrt / welche die Schweden vor dieſen letztern Krieg bis in Franck-reich / Spanien und Italien ſchon extendiret hatten / wird dem Königreich allerhand ausländiſche Früchte / Zucker / Gewürtze / Wein / Baum-Oehl / und andere Lebens-Mittel in groſſem Uberfluß zugeführet ; Dahero man die vornehmen Tafeln in Stockholm / und andern groſſen Plätzen des Königreichs / ja ſo wohl ſerviret befindet / als in Teutſchland / Franckreich / oder Engelland nimmermehr geſchehen kan. Die Schwediſche Frauens durchgehends ſind gute Haushalterinnen / und laſſen ſich die Küche angelegen ſeyn. Vermöge eines Königl. Geſetzes müſſen auch fremde reiſende Perſonen allenthalben freundlich aufgenommen / und um ein billiges wohl accommodiret werden ; Wie dann die gantze Schwediſche Nation ohne dem zur Gaſt-Freyheit geneigt / und ein Reiſender über groſſe Depenſen in Eſſen und Trincken (ſonderlich bey der auch in Schweden eingeführten Juel-Zeit) ſich nicht zu beſchweren hat / indem jederman alsdann / ohne Abſicht auf einigen Gewinſt / luſtig und Gaſt-frey zu ſeyn / befliſſen iſt.

Schwediſcher Trunck / war in dem dreyßig-jährigen Kriege eine Art der Tortur, welche die unbarmhertzige Soldaten erfunden / wann ſie nemlich ihren Feinden und auch wohl Freunden ſtinckendes Miſt-Pfützen-Waſſer durch einen Trichter in den Hals gegoſſen / und wann denen armen Patienten der Leib davon aufgeſchwollen / ihnen hernach mit dem Fuß darauf getreten / und auf ſolche Art die Leute ſo lange gequälet haben / bis ſie bekannt / wo ſie ihr Geld hin verſtecket hatten. Vide Oldenburgerum ad Inſtr. Pac. Part. 1. Diſc. 1. n. 109.

Schweine / Porcus & Sus, Fr. *des Cochons*, werden ihrem Geſchlechte und Art nach eingetheilet: Als da iſt Verres, der **Eber**, wann ſolcher aber caſtrirt iſt / ſo ändert er den Nahmen / und heiſt Majalis, ein **Borck-Schwein** ; wiewohl einige auch das Wort *Majalis* de ſue exſecta von der **Gelte** verſtehen wollen. Im Weiblichen Geſchlecht heiſt Porca oder Sus, die **Sau** / und wann ſie junget / Scropha, eine **Sau-Mutter** / Porcellus lactens, ein **Milch-Ferckel** / wann es entwehnet iſt / Porcellus delicus, ein **Span-Ferckel**.

Ob nun wohl an dieſem letztern das Fleiſch viel Schleim und überflüßige Feuchtigkeit bey ſich führet / ſo haben doch

doch die Schleck-Mäuler jederzeit viel darauf gehalten; Wie dann der Apicius ſelbige auf mancherley Weiſe zugerichtet / und einer jeden Zubereitung ihren eigenen Nahmen gegeben / dahero bey ihnen entſtanden Porcellus farſilis, liquaminatus, aſſus, laureatus, traganus, Vitellianus, Flaccianus, Frontonianus, Oenogeratus, Celſinianus, &c. Heute zu Tage richtet man ſie nicht mehr nach des Apicii ſeltſamen Koch-Kunſt zu / ſondern hält das Braten vor das beſte Mittel / die ſchleimige Feuchtigkeit denen Span-Ferckeln zu benehmen.

Verres & Scropha, der Eber und die Sau-Mutter gehören zur Zucht / und kommen nicht auf vornehme Tafeln.

Majalis mas, ein Borck-Schwein / und Majalis fœmina, eine Gelte / haben etwas weniger Schleimigkeit als die Ferckels / und geben auch / ſo ſie mittelmäßig alt und nicht pfinnig ſeyn / unter aller Thiere Fleiſch die ſtärckſte Nahrung; Dahero die Athletæ oder Römiſche Ringer mit lauter Schweinen-Fleiſch gemäſtet worden. Es macht aber dabey auch dick und zähes Geblüt / und iſt ein ſüchtiges Fleiſch / wie ſolches die Verwundete und Krätzige am beſten mercken können; Dienet alſo nur vor junge / ſtarcke und arbeitſame / item vor magere und ſchwindſüchtige Leute / müßige aber / und die nur mit dem Kopf arbeiten / müſſen es ſelten gebrauchen.

Von denen Juden iſt bekandt / daß es ihnen GOtt der HErr im Geſetz verbohten hatte / dergleichen auch Mahomet in ſeinen Alcoran gethan; Daher weder Türcken noch Tartarn / weder Perſianer noch Araber / bis auf den heutigen Tag Schweinen-Fleiſch eſſen.

Wann man an dem Schweinen-Fleiſch zugleich eine Speiſe und Artzeney haben will / ſo trincke man Wein darzu. Es brauchen auch die Land-Leute das Borck-Speck zu Heilung allerley Schäden.

Die mit Eicheln gemäſtete Schweine werden / weil ihr Speck derbe und körnig iſt / denen mit Say oder Trebern gemäſteten vorgezogen.

Von dem Einſaltzen des Specks erinnert Galenus, daß man darzu diejenige Schweine / welche fett und mittelmäßig von Jahren ſeyn / nehmen ſoll / weil ſolche weder das hohe Alter zu ſehr ausgetrucknet / noch die übermäſſige Feuchtigkeit der Jugend den Ferckeln gleich erweichet. Es ſoll auch dasjenige Schweinen-Fleiſch viel ſchmackhaffter im Saltze werden / welches / wann das Schwein geſchlachtet und abgebrühet / mit angezündetem Stroh geſenget worden. Wie ein Schweins-Schincken auf etliche Tage einzuſaltzen / und hernach in ſiedend heiſſen Waſſer gleichſam zu härten ſey / daß er etliche Monat ſich gut halten / und vor einen friſchen Schincken paſſiren könne / ſolches iſt unter dem

dem Wort Pöckel Fleiſch gelehret worden. In denen See-Städten wird viel mit geſaltzenen und geräucherten Speck-Seiten zur Proviantirung der Haushaltungen und Schiffe gehandelt/ und ſolch Speck bey Schiff- und Liß-Pfunden verkaufft/ bloſſe Schincken aber gemeiniglich etwas theurer als gantze Seiten Speck verkaufft. Unter denen Teutſchen Schincken erhalten die Weſtphäliſche den Preiß/ welchen aber die Däniſche nicht viel nachgeben.

Ein Haus-Vater/ der Gelegenheit hat/ auf ſeinen Garten oder Meyer-Hoff Schweine zur Proviſion ſeiner Haushaltung aufzuziehen/ wird dadurch einen groſſen Vortheil finden/ weil ein Schwein ſich zur Noht mit ſchlechter Koſt begnügen läſt. Des Winters mäſtet man ſie mit Träbern und Kleyen/ weiſſen und gelben Rüben/ ſchlechten und verfaulten Obſt/ Kraut-Blättern/ und deme/ was in der Frucht- oder Korn-Brandweins-Blaſe überbleibet. Zum Getränck ſchüttet man ihnen Spühl-Waſſer/ Bärme vom Bier/ gantze und halb ſaure Milch/ worunter man zuweilen etwas Mehl menget/ vor. So findet man auch in groſſen Haushaltungen die ſo genannte Tranck-Fäſſer/ in welchen allerhand ſaure (und leider! offt mehr als zu viel/ aus der Haushalterin und Köchinnen Unfleiß) verdorbene Speiſen und Getränck/ ſchimmlich Brod/ Fiſch-Gräten/ und ſchlechte Uberbleibſels auf den Tellern oder in denen Schüſſeln/ wann man ſolche armen Leuten nicht geben kan oder will/ eingeſchüttet/ und wann ſolche Fäſſer hernach voll/ denen Bauren/ die auf den Dörffern Schweine halten/ und ſolche damit mäſten/ verkauffet werden; Welches dann denen Mägden und Köchinnen ein kleines Bier-Geld oder einen Brief Steck- oder Knöpf-Nadeln (eben wie die Knochen/ die ſie ſammlen/ und hernach denen Leuten verkauffen/ welche Fett daraus kochen/ oder Corallen und andere Knochen-Arbeit daraus machen) zu bringen pfleget.

Unter allen Handwerckern haben die Becker/ Brauers/ Brandwein-brenners/ die Stärck- oder Amydon-machers/ ihren ziemlichen Nutzen von der Schwein-Maſt/ als welche ihren Abfall an Kleyen und Say oder Träbern/ ſonſt nicht beſſer als Schweine damit aufzuziehen/ die ſie hernach im Herbſt theur ausbringen/ zu employren wiſſen; Es müſſen aber ſolche Leute in wohl-policirten Städten ihre Schwein-Ställe auſſen vor dem Thor haben/ und was zum Schwein-mäſten gehöret/ daſelbſt hinausführen laſſen; Wie dann auch durchgehends allen Bürgern/ Schweine in ihren Häuſern in der Stadt zu halten/ verboten iſt. Eine andere Bewandniß hat es mit Land-Städten/ da die Vieh-Zucht und Ackerbau/ der Bürger einige Nahrung iſt/ und ihnen alſo/ was zur Bequemlichkeit deſſelben dienet/ nicht

kan

kan unterſaget werden; Dergleichen Land-Leute nun / haben ihre Proviſion von Speck und geräucherten Fleiſch / durch ihren eigenen Fleiß und Oeconomie, ſeynd auch deſſen um ſo viel mehr benöthiget / als ſie ihren vielen und arbeitſahmen Geſinde ſtarcke Nahrung / die den Magen ausfüllen und Kräffte geben / vorſetzen müſſen. In groſſen Städten hingegen / muß der Bürger alles auf dem Marckte / entweder Pfund-weiſe das Schweinen-Fleiſch und Speck beym Schlächter kauffen / oder des Herbſts auf den groſſen Vieh-Märckten einthun / was er des Winters über in ſeine Haushaltung nöthig hat. Von dem Speck iſt noch zu bemercken / daß man im Einkauff deſſelben dahin zu ſehen hat / daß er ſchön weiß und körnig / das iſt / von Eichel- und nicht von Buch-Maſt ſey / als welche weichen Speck giebet / der in den Schornſtein hangend / zu tropfen und zu ſchwinden anfänget; Er muß auch nicht rantzigt / oder aus Mangel des Saltzes / gelb und angekommen ſeyn / ſondern wann man mit einem Meſſer bis auf dem Knochen hineinſticht / einen friſchen lieblichen und geſunden Geruch / und das Schincken-Fleiſch eine ſchöne rothe Farbe haben; Alſo / daß einen die Luſt ankommen ſolte / auf Weſtphäliſche und Pommeriſche Manier / wann es nur der Magen vertragen wolte / ein Stück roh / mit Saltz und Pfeffer / davon zu eſſen. Das alſo gekauffte Speck will nicht zu feucht noch auch zu trucken / ſondern an einem getemperirten / und vor Mäuſen und Katzen wohl-verwahrten Ort hangen. So auch ein gekauffies Speck noch allzu roh / und noch nicht gnug geräuchert befunden wird / kan es noch eine Zeitlang in eine truckene Rauch-Kammer aufgehangen / und noch etwas beräuchert werden.

Die Finnen an den Schweinen zu erkennen / ſo ſeynd ſolches runde Körnlein / die ſich allenthalben in dem Fleiſch hervor thun; ſie rühren her von der Schweine natürlichen Unſauberkeit / als auch von feuchten ſtinckenden Ställen; vornehmlich aber thun ſie ſich hervor an der Zungen / wann ſchwartze Blätterlein auffahren / und das Schwein eine rauhe heiſerne Stimme hat / es kommt ihnen auch dabey gantz ſauer an / auf die Hinder-Füſſe zu treten / und die Borſten / die man ihnen zwiſchen den Ohren / oder hinten an der Hüfften ausreiſſet / ſeynd unten an der Wurtzel / mit welcher ſie in der Haut ſtecken / blutig oder gelb-röthlich; Dieſen Ubel nun auf Meyereyen vorzukommen / ſchüttet man ihnen zu weilen Erbſen oder Hanff-Körner in den Trog / und läſt ſie dieſelben eſſen / oder rühret ihnen ihr Freſſen mit einem Eichenen Brand um / ehe man es ihnen giebet / oder man giebet ihnen Seiff-Laugen und Hand-Waſſer / darinn man Hände gewaſchen / zu ſauffen / item geſchrotene Wicken / und wann man ſie in die Maſtung thun will / eine

Ladung Büchſen-Pulver mit Antimonio / dieſes purgiret ſie trefflich: Man kan auch Lorbeer und weiſſen Senff nehmen / und ihnen alle Monath davon geben: Oder / nim̃ Schwefel / Lorbeer und Alaun im gleichen Gewicht / und eine Handvoll gepulverten Feur-Maur-Ruß / zerſtoſſe alles / miſche es wohl / und lege es ihnen in das Getränckе / ſo werden ſie nicht leicht finnig werden.

Die Policey hat hierbey zu bemercken / daß keine finnige Schweine in die Stadt gelaſſen werden; ſo möchte auch von einkommenden geräucherten Speck / der manchmahl von kranck- und finnig-geweſenen Schweinen herrühret / beſſere Aufſicht / und eine ordentlich darzu beſtellte Schau / als bis anhero an vielen Orten nicht geſchehen / gehalten werden. Eine thörigte Gewohnheit iſt es auch bis hieher einiger Orten geweſen / daß man die finnig-befundene Schweine denen Marquetendern und Sudel-Köchen oder Gahr-Bratern zu verkauffen erlaubet / oder auch ſolche zum Profit der Armen confiſciret / gleich als wann Soldaten oder preßhaffte Spital-Perſohnen weniger als andere Leute könnten damit inficiret werden.

Wilde Schweine werden bey der Jägerey nach dem Alter und Geſchlecht des ſchwartzen Wildprets / unterſchiedlich benennet; Als da iſt: **Ein Friſchling** / Porcellus ſylveſtris vel infans, ein junges wildes bis 2. Jähriges Schwein / welches alsdann am delicateſten zu eſſen iſt.

Ein Hauer und **eine Bach** / Aper mas & fœmina, verres & ſcropha ſylveſtris, geſellen ſich des Winters mit einander / und taugen alsdann nicht / noch weniger die bezogene Bachen / bis ſie im Frühlinge geworffen: Den Sommer über mäſten ſie ſich / und ſetzen alſo auf dem Herbſt um Martini und bis Weynachten viel Feiſt / um welche Jahrs-Zeit ſie der Jagd wohl werth ſeyn; Wie dann ein ſolches Wildpret viel geſunder als das Fleiſch der zahmen Schweine / ſintemahl es truckner iſt / theils wegen der vielen Bewegung / theils wegen truckner Nahrung an Wurtzeln / Eicheln und dergleichen / überdem gehet es wohl ab / nähret ſtarck / und iſt am Geſchmack viel angenehmer / aber doch dabey wie alles Schweinen-Fleiſch / dick-ſafftig. Die alten Römer pflegten auf ihren Gaſt-Geboten gantze wilde Schweine aufzuſtellen / ſie fülleten ſolche auch mit kleinen Vögeln und andern Sachen / daher der Nahme Porcus Trojanus gekommen / weil das höltzerne Pferd vor Troja mit Soldaten angefüllet war; Auch iſt nicht wenig daran gelegen / ob ſie auf Bergen oder in der Ebene / in ſümpfigten oder trucknen Orten ſich aufhalten; Die Berg-Schweine ſind am geſundeſten / und haben am wenigſten Unreinigkeiten bey ſich.

Die Jäger pflegen auch an etlichen Orten die wilden Schweine noch ferner

ner zu unterſcheiden / indem ſie ein Schwein / ſo im dritten Jahr iſt / ein eingehendes Schwein / welches ſelbiges Jahr den Hauffen verlaſſen hat / nennen. Ein Schwein von drey Jahren heiſt ihnen ein Thier / welches ſeine drey Jahr völlig erreichet / und das vierdte vor ſich hat / iſt ein Bacher oder Keuler. Ein Schwein von vier Jahren wird genannt / ein Thier von vier Jahren / ſo jagbahr und wehrhafftig iſt / und nichts verſaget / nachgehends aber heiſt es ein alt ſchlagendes Schwein; alſo auch eine Schweins-Mutter nennet man eine Leene oder Bache. Eine alte Sau aber heiſſet ein hauendes Schwein.

An etlichen Orten / ſonderlich wo Hofhaltungen ſeyn / pfleget die Jägerey mit Bewilligung der Herrſchafft / allerhand / und unter ſolchen auch wilde Schweins-Wildpret zu verkauffen / alſo / daß mancher Bürger noch wohl eine gute wilde Schweins-Keule auf ſeiner Tafel haben kan; Wo ſolches überflüßig zu bekommen / läſt es ſich eben wie das zahme einpöckeln / wiewohl das Einbeitzen in Eßig daſſelbe mürber machet; Die Speck-Seiten und Schincken von wilden Schweinen laſſen ſich auch zur Noth wohl räuchern / und ſeynd alsdann / ſonderlich wann ſie nicht zu ſehr ausgetrocknet worden / ein ziemlich gutes Eſſen.

Die ſo genannten kleinen Meer-Schweinlein / welche man zur Luſt in denen Stuben zu halten / und mit Kohl zu futtern pfleget / wollen einige auch auf die Tafeln bringen / man hat aber ein truckenes und ungeſchmackes Eſſen daran befunden / und dannenhero dieſelbe längſt an die Seite geſetzet. Delicater möchten vielleicht des Spaniſchen Frauenszimmers ihre Span-Ferckelein ſeyn / welche ſie / wie anderswerts mit denen kleinen Bologneſer Hündlein geſchicht / den gantzen Tag über / auch in vornehmen Geſellſchafften / auf den Armen zu tragen / ihren Hals und Ohren mit ſchönen Bändern zu ſchmücken / und ſie ohn Unterlaß mit Zucker / Mandeln und Roſinen zu ſpeiſen pflegen.

Unter denen Nationen, welche kein Schweinen-Fleiſch eſſen / ſeynd vornemlich die Juden und Türcken: Dieſe / weil es ihnen ihr Mahomet in ihrem Alcoran, jene aber / weil es ihnen im Göttlichen Geſetze verboten / und zwar ſagen ſie in dem Buche Sohar, daß der Leib des Menſchen / deſſen Kleid genennet werde / und ſo werde auch bey den Kräfften der Unreinigkeit / das Fleiſch eines Schweins / welches deſſelben Kleid iſt / Fleiſch genennet / die Form aber deſſelben komme von dem unreinen Geiſt / dem Teufel her / und werde daher Schwein genannt. Rabbi Lipman ſchreibet: Es iſt kein ſchändlicher Eſſen / als das Eſſen des Schweinen-Fleiſches / und da zehen Scheffel Ausſatzes in die Welt gekommen / hätten die Schweine neun Scheffel / die gantze

Welt aber einen davon bekommen. Rabbi Bechai in seiner Auslegung über die 5. Bücher Mosis schreibet: Wann ein Kind Schweinen-Milch trincke/ so werde es aussätzig; Weil nun der Juden Meynung nach/ ein Schwein ein so garstig Thier seyn soll/ so mögen es die Rabbinen nicht einmahl bey seinen Nahmen nennen/ sondern heissen es ein anderes Ding; Daher stehet im Talmud: Hänge dem andern Dinge/ id est, dem Schwein/ einen Palmen-Zweig an/ so wird es doch das Seine thun/ nemlich sich im Koth wältzen.

Wann aber das Schweinen-Fleisch ein so gar unflätig Ding wäre/ warum schreiben einige Rabbinen denn/ daß GOtt bey der Einnehmung des Landes Canaan/ solches ihren Vor-Eltern zu essen erlaubet habe/ auch daß es denen die im Kriege ziehen/ erlaubet sey/ und inskünfftige zur Zeit des Messiæ erlaubet seyn werde: Das erste behauptet obbemeldter Rabbi Bachai, das andere Rabbi Moische, in dem Tractat von denen Jüdischen Königen und ihren Kriegen/ in den Worten: Wann die Kriegsleute in die Gräntzen der Heyden gehen/ so ist ihnen erlaubet/ Aaß/ und was von wilden Thieren zerrissen ist/ wie auch Schweinen-Fleisch zu essen/ wann es sie hungert/ und sie sonst nichts zu essen finden/ als verbotene Speise/ und trincken Heydnischen Wein.

Das dritte/ daß nemlich das Essen des Schweinen-Fleisches zu des Messiæ Zeiten erlaubet seyn werde/ solches ist aus dem Jalcut Chadasch zu erweisen; Da stehet/ daß zur selben Zeit die Schweine anfangen werden wieder zu käuen/ und also reine Thiere zu werden. Rabbi Abarbenel extendiret es auf alle unreine Thiere/ und saget/ daß sie GOtt alsdann rein machen/ und denen Juden zu essen erlauben werde/ welches er aus denen Worten des 146. Psalms am 7. Vers erhärten will/ als woselbst stehet: Der HErr machet die Gebundene loß/ Jehova matir asurim; Es soll aber nach des Talmuds Aussage/ der Prophet Daniel vor dem Könige Nebucadnezar in Egypten Schweine eingekaufft/ und dieselbe nach Babel gebracht haben; Dann also lesen wir in dem Tractat Sanhedrin fol. 93. Col. 1. Welche seynd diejenige Männer/ an denen ein Wunder geschehen ist? sage/ es sey der Ananias, Misael und Asarias gewesen. Wo ist dann der Daniel hingegangen gewesen/ als seine Gesellen in dem feurigen Ofen geworffen wurden? Der Raf hat gesaget/ er sey weggegangen gewesen/ einen grossen Fluß durch Tiberias zu graben; Der Samuel hat gesaget/ er habe Saamen eines gewissen Krauts zum Futter vor das Vieh geholet; Der Rabbi Jochanan hat gesaget/ er sey verreiset gewesen/ Schweine von Alexandria, so in Egypten ist/ zu bringen. Wie so? wir haben ja in der Barajetha gelernet/

daß

daß der Thodus, der Artzt gesaget habe / es sey keine Kuh noch Mutter-Schwein aus Alexandria gekommen / denen man nicht die Mutter verschnitten habe / daß sie nicht gebähren solten. Hierauf ist zu antworten: Er habe kleine Schweine gebracht / daß sie (nemlich die Egypter) es nicht gewust / und habe also dieselbe heimlich weggeführet; wann nun der Prophet Daniel solcher gestalt mit Schweinen umgegangen / so müssen es ja keine so schändliche und unreine Thiere seyn / wie die Juden vorgeben; Allein / man siehet klahr hieraus / daß es auch eine von denen Thalmudischen Unwahrheiten und Fabeln / mit welchen dieses gantze Buch hin und wieder angefüllet ist.

Folget von der **Zubereitung der Schweine zum Küchen-Gebrauch**: Und zwar unter solchen erstlich von dem **Span-Ferckel** anzufangen: So brühet man es / wann ihm die Gurgel abgestochen / in heiß siedenden Wasser / und rupffet das Haar mit der Hand / oder mit einem weissen Leinen Tuch ab. Will man versuchen / ob das Wasser heiß genug sey / darff man nur das Ende des Schwantzes darein tuncken / und wo diesem das Haar abgehet / ist es ein Anzeigen / daß es seine rechte Hitze habe. Wann es nun rein gemachet / so schneidet ihr ihm einen Zwerg-Schnitt bey dem Nabel in dem Bauch; Durch dieses Loch nehmet ihr das Eingeweyde und die Därme heraus. So suchet ihr auch die Galle / welche bey der Leber sitzet / und stecket eine Zwiebel / Saltz / Pfeffer und ein wenig Salbey in den Leib: Hernach vermachet ihr das Loch mit einem Höltzlein / und stecket es an einem Spieß / also / daß solcher bey dem Hindern hinein / und zum Halse wieder ausgehe / und so bald als es beginnet heiß zu werden / und zu schwitzen / so trucknet ihr es mit einen reinen Leinen Tuch ab. Wenn es gahr ist / traget ihr es so warm zu Tische / als es vom Spiesse kommt; Dann / wenn ihr es liesset erkalten / oder bedecket es / damit es seine Wärme behielte / würde das Fell weich / und das Ferckelein ungeschmackt werden.

Das beste Stücklein hievon ist der Hals. Das Gefülsel / welches man von der Leber / Gürgel und schönen Gewürtz-Kräutern machet / kan man besonders dabey in einer Schüssel aufsetzen / daß es solch Gebratens nicht wieder erweiche. Will man es mit kurtzer Brühe zurichten / spicket man es / wann es rein gemachet / mit groß geschnittenem Speck / so in Pfeffer und Saltz gerieben worden / wickelt es hernach in eine Serviette, und bindet selbige auf beyden Seiten zu / läst solches hernach sieden / und thut daran / was man in einer kurtzen Brühe zu thun pfleget. Wann es gahr / ziehet man es auf / und thut die Serviette, worinn es gesotten worden / darvon / und richtet es in einer Schüssel auf einer Servietten an / streuet darüber etliche Gra-

naten-Körner / Ochſen-Zungen / und andere Blumen / Citronen-Scheiben / und andere gewöhnliche Zierathen.

Wollet ihr es in vier Theile ſchneiden / und daß der Kopf das fünffte mache / dürffet ihr es nicht in eine Serviette thun / ſondern / wenn ihr es anrichtet / den Kopf mitten in die Schüſſel / und die anderen vier Theile umher legen.

Einem groſſen Schweine ſtöſſet man das Meſſer in die Gurgel / und heget ſein Blut auf / damit ſolches nicht erkalte und gerinne. Man durcharbeitet und zerbricht es mit den Händen / und nimmt heraus alle kleine Aederlein / die ſich in einem Hauffen zuſammen ſetzen / damit man Würſte davon mache.

Wann das Schwein todt / ſenget man ihn die Haar ab / oder brühet es / nach jedes Landes Manier: Hernach öfnet man es / nimmt alles Eingeweyde heraus / und hänget es bey den Hinter-Füſſen auf / daß ſich die Schenckel fein lang ausſtrecken. Wann es kalt iſt / hauet man es in Stücke / und ſchneidet ihn die Gurgel aus / ſo breit man immer kan / wovon man etliche beſondere Bißlein zurichtet: Man ſchneidet ihn auch die gröſſeſten Schenckel in der Länge ab; Hernach ſaltzet man es Stück-weiſe ein / was man zu der Haußhaltung davon bewahren will. Man muß aber den Speck und die Stücke / daran die wenigſten Knochen ſitzen / auf dem Grunde der Saltz-Tonnen legen / weil ſolche Stücke ſich länger gut halten / als die an den Rippen / welche oben liegen / und weniger Saltz an ſich nehmen / auch zum erſten müſſen gegeſſen werden.

Was die Füſſe / Ohren u. Schnautze belanget / halt ich es vor das beſte / daß man ſie beſonderlich einſaltze. Das Eingeweyde muß reinlich gewaſchen / und die Därme / dieweil ſie noch warm ſeyn / umgewendet / und in kaltes Waſſer geworffen werden / wovon man hernach Blut- und Knack-Würſte machet. Das Hertz / die Leber / die Miltz und die Gurgel muß man aufhencken / daß das Blut daraus tröpfele.

Eine gute Blut-Wurſt zu machen:

So hacket man Zwiebeln / und ſiedet ſolche ein wenig in Waſſer auf / hernach nimmt man ſie mit dem Schaum-Löffel heraus / und thut ſie unter das Blut / mit Saltz / Pfeffer / Gewürtz-Negelcken und geſtoſſenen Canehl; Hierunter ſchneidet man kleine Stücklein von dem Schweine-Fett / und wenn alles wohl durch einander gemenget / füllet man ſolches in die kleineſte Därme / denen man zuvor das Fette abgelöſet / und die man wohl beſchabet hat. Will man ſie aufſieden / thut man ſie in einem Keſſel über das Feuer / und prickelt ſie / daß ſie nicht berſten. Wollet ihr auch Milch unter das Blut gieſſen / werden ſie deſto köſtlicher werden.

Die Weiß-Würſte machet man vom

vom gehackten Fleiſch/ und ſiedet ſolche in ein wenig Waſſer auf: Hernach nimmt man ſie mit dem Schaum-Löffel heraus / und nimmt an ſtatt des Bluts / Milch: Hierauf ſiedet man von dem Schweins-Fett/ Zwiebeln/ Saltz und Gewürtz / und thut ſolches darein / eben wie zu den rothen. Etliche thun auch geſtoſſenen Fenchel/und ein wenig Muſcus und Ambra darunter. Will man dieſe Weiß-Würſte kochen / ſo muß man ſie zuvor auch aufſieden / und an ſtatt / daß man ſonſten die Würſte auf einem Roſt leget / prägelt man dieſe in einer Brat-Pfanne/ oder ſilbern Schüſſel ; ſolche ſchiebet man in dem Ofen/oder ſetzet ſie auf Kohlen / bis ſie eine röthlichte Farbe an ſich nehmen; So muß man auch im Prägeln das Fett offt davon abgieſſen. Will man ſie aber auf dem Roſt braten/ muß man ein Blat Papier darunter legen. Die beſte Brühe zu ſolchen Würſten iſt der Senff.

Die Leber-Würſte zu machen:

So läſt man das Eingeweyde drey- oder viermahl überſieden / daß es weiß werde / hernach ziehet man es auf / und trocknet es in einer Servietten. Ferner ſaltzet man es / und läſt es ſieben oder acht Tage alſo liegen. Nach dieſem ſchneidet ihr ſolches in Stücke / und menget ſüſſen Speck darunter / ſtreuet hernach Pfeffer darüber. Hiemit füllet ihr das Gedärme / welches ihr nicht aufſieden müſſet / weil es ſonſt zerbrechen würde. Machet hievon die Würſte / und hänget ſie dahin/ wo ihr ſie räuchern und bewahren wollet: wo nicht / dörfft ihr ſie nur halb gahr ſieden / wie die Blut-Würſte.

Die Leber und die Gurgel / das Miltz und Hertz ſiedet man in ſolcher Brühe / darinnen die Blut-Würſte geſotten werden / welche dann/ je mehr die Würſte darinnen geborſten / deſto kräfftiger iſt: Und wenn man anrichten will / ſo röſtet man zwey Schnittlein Brodt / ſolche weichet man in Weinbeer-Safft und Wein-Eßig; Darnach zerdrucket man ſie wohl/ und wirfft ſie in die Wurſt-Brühe / daß man ſolche an ſtatt einer Suppen eſſen könne. So kan man auch ſolches Geweyde mit einer kurtzen Brühe ſieden/ und die Leber / welche man zu weilen ſpicket / an einem Spieſſe / gleich wie die Kälber-Leber / braten. Die Gurgel / woran die Zunge ſitzet / muß man mit den Füſſen / und was ſonſten vom Schweine abgehet / ſaltzen; Nach 10. oder 12. Tagen nimmt man dieſe Gurgel wieder aus dem Saltz / und trocknet ſie ab: Hernach hänget man ſie im Schorſtein / und wickelt etwas Papier darüber / daß der Rahm nicht darauf falle ; Und wann es geräuchert/ nimmt man ſie heraus / und bewahret ſie an einem trockenen Orte.

An einem Schweine findet man gewiſſe Stücke/ die ungeſaltzen ſehr delicat ſchmecken ; Als der Rücken und das kurtze Bein / welche man am Spieſſe braten / und eine Brühe *a la*

Ro-

Roberte genannt / daran machen kan. Man ſchneidet auch hievon etliche Stücklein Fleiſch / welche man mit ſüſſen Speck und Schweins-Fett klein hacket / und würtzet ſie eben wie die Saucissen; Hernach wickelt man ſolch Gehackels mit Flor-Tuch / und bildet groſſe runde Würſte davon: Dieſe läſt man in einer Pfannen ſieden / und gieſt kein ander Fett daran / als was ſie ſelber geben; Und wann ſie gahr ſind / giebt man ihnen einen Geſchmack mit Weinbeer-ſafft. Von dieſem Gehackels macht man alles dasjenige / was man von gehacktem Kalb-Fleiſch machen kan; Nemlich / allerhand Arten Paſteten / die man von gehackten oder gantzen / oder wie Wildprät geſpickten Fleiſch machet.

Die Füſſe / Ohren und Schnautze muß man aus dem Saltz nehmen / und in bloſſen Waſſer ſieden; Hernach auf den Roſt braten / und eine Roberts-Brühe daran machen. Will man ſie in Stücken zerſchneiden / kan man ſie in einer Pfannen prägeln / oder aber in einem Topfe mit guter Brühe ſtoven / und ein wenig Weinbeer-ſafft / Wein-Eßig und Zwiebeln daran thun. Die Rippen und die Bruſt muß man beſonders ſieden / und kan man ſolche ohn einiges Gewürtz eſſen; Will man ſie aber auf eine Roſt braten / macht man eine Roberts-Brühe darüber.

Es iſt nichts mehr übrig / als daß ich euch weiſe / die Schincken auf Weſtphäliſche Art zuzurichten: Man läſt ſie etliche Tage liegen / bis ſie etwas erwürben / hernach ſaltzet man ſie ein; Nach acht Tagen nimmt man ſie aus dem Saltz / und legt ſie auf einen Tiſch / auf dieſen Schincken legt man ein Bret / worauf man ein Gewichte ſetzet / daß aller Pöckel heraus lauffe. Hernach ſaltzet man ſie abermahl auf der Fleiſch-ſeiten / und hänget ſie nach dreyen Tagen in den Rauch / welchen man von feinen Sträuchen / als Wacholdern / Rosmarin und andern Kräutern machet. Es ſind auch etliche / welche die Schincken mit Wein-Hefen beſtreichen / auch unter die Wein-Lecke legen / eben als den Käſe; Aber ich befinde es vors beſte / daß man ſie an einen kühlen und trockenen Ort auf einen Tiſch lege / und wie ich geſaget / eine Laſt darauf ſetze.

Den Schincken zu ſieden / muß man ihn zuvor in laulicht Waſſer legen / auch / indem er ſehr ſaltzig / ſolches offtmahls verändern; Hernach wäſchet und trocknet man ihn / und ſteckt ihn / ſo feſt man immer kan / in einen Schincken-Keſſel / damit er wenig Brühe habe / und ſich ſeine Krafft nicht in viel Waſſer vertheile. Es wird auch nöhtig ſeyn / auf den Grund dieſes Keſſels eine Handvoll zartes Heues und etliche feine Kräuter / ſamt zwey groſſen Zwiebeln und Citronen-Schalen / zu legen; ſo muß man auch allzeit heiß Waſſer zur Hand haben / damit man wiederum / wann die Brühe eingeſotten / etwas zugieſſen könne. Es ſind auch etliche

Leu-

Leute/ welche im Sieden Wein darzu gieſſen; Ich aber halte nichts davon/ dieweil der Schincken gar dürre wird. Wann der Schincken alſo gahr iſt/ laſſet ihr ihn in ſeine Brühe erkalten/ damit er einen Geſchmack davon bekomme/ bis ſo lange ihr ihn ohne Verletzung der Hände könnet herausziehen/ und auf einen Teller in eine Schüſſel legen/ damit die Brühe deſto beſſer abtropfe. Ihr löſet ihn ſeine Schwarte von dem Speck / und beſtreuet das Fleiſch mit Pfeffer und geſtoſſenen Canehl; Beſteckt es hernach mit Gewürtz-Negelcken/ und ſtreuet kleine gehackte Peterſilie oder Thymian / vier oder fünf gantze Lorbeer-Blätter drüber / deckt ihn hernach mit ſeiner Haut wieder zu / und laſt ihn gäntzlich erkalten. Will man ſchöne Schnitte davon thun / ſo muß man das Meſſer/ oben um den Schincken nach dem Ende/ als er liegt/ ſchneiden/ und ſolche Schnitte ſo klahr und dünn machen/ als man immer kan. Von dieſen Schnitten legt man etliche auf den Roſt / oder prägelt ſie in einer Pfannen; Hernach macht man eine Brühe von Pomerantzenſafft / oder etwas Wein-Eßig und Pfeffer darüber: ſo hacket man ſie auch klein/ und thut ſie in Eyer-Kuchen.

Die Schincken-Paſteten muß man von groben Rocken-Teig machen; Es muß aber der Schincke zuvor faſt gahr gekochet ſeyn/ ehe man ihn hinein ſetzet/ und muß er auch von ſeiner Haut entblöſſet werden/ und lange Zeit im Ofen verbleiben.

Den geſaltzenen Stich oder Hals muß man eben wie die Schincken ſieden/ hernach gleich in Schnitte zertheilen/ auf den Roſt braten/ in einer Pfannen prägeln/ und aus eben ſolcher Brühe eſſen/ wie die Schincken.

Die wilden Schweine und deren Zubereitung belangend/ ſo ziehet man einem Friſchling die Haut ab/ und läſſet allein den Kopf und die Füſſe damit bedeckt; Hernach nimmt man das Eingeweide gantz heraus/ und reibet das Schwein überall mit dem geronnenen Blut/ welches man am Halſe oder im Leibe findet. Ferner ſpicket man es ſubtil, und brätet es am Spieſſe/ wie ander Gebratens: Die Brühe hiezu macht man von Zucker/ Wein-Eßig/ Pfeffer und ein wenig Canehl. Will man ein zahmes Ferckelein/ wie ein wildes zurichten/ ſo tödtet man es/ ziehet es ab/ und reibt es mit Blut / wie die wilden; Hernach ſenget man ihn die Füſſe und den Kopf etwas/ und leget es über glühende Kohlen/ daß man es deſto beſſer ſpicken könne: Man muß ihm aber die Naſe etwas breit klopfen.

Die wilden Schweine richtet man auf allerhand Art zu/ wie die gemeine/ ſowol mit Einſaltzen/ als auch im Braten; Nur allein/ daß man keinen ſonderlichen Speck davon macht/ ſondern die Haut abziehet. Es ſchmecket aber das wilde Schweinen-Fleiſch / aus Erbſen gegeſſen/ viel lieblicher / als das von den zahmen. Den Kopf trägt man bey groſſer Herren Tafeln gantz

auf. Dieſen recht zuzurichten/ ſteckt man einen Stecken in das Loch des Gehirns / und brennet dem Kopfe alle Haar ab/ daß er überall rein werde; Will man ihn nicht brühen/ oder ſchaben. Wenn man ihn nun wohl gereiniget und gewaſchen hat / läſt man ihn in einer kurtzen Brühe ſieden / und thut nicht eher Gewürtz und rothen Wein (deſſen eine ziemliche Quantität ſeyn muß) daran / bis er bald gahr iſt. Nach dieſen läſt man die Brühe ſo viel einſieden/ als man immer kan/ und ihm in der Brühe alſo erkalten / und lange Zeit liegen/ daß er einen Geſchmack davon bekomme. Hernach ziehet man ihn auf/ und legt ihn trocken auf einer weiſſen Serviet in der Schüſſel/ ziehret ihn mit Blumen / Granaten-Körner/ Citronen-Scheiben / und gehackter Peterſilie.

Die Schincken und andere Stücke vom wilden Schweine / wovon man Paſteten machen kan / müſſen zuvor mit dem Roll-Holtz wohl geſchlagen / und mürbe gemacht / hernach in groben Paſteten-Teig geſetzet werden.

Schweiß/ vide Hirſch.

Schweitzer-Lands Victualien und Speis-Arten / ſeynd wegen dieſes / ob zwar bergigen / doch allenthalben fruchtbaren/ und mit trefflicher Vieh-Zucht/ auch Weinwachs verſehenen Landes/ ſehr überflüßig und ſplendides; Indem ſich ſonderlich das Frauenzimmer daſelbſt befleißiget/ gute K[illegible] abzugeben / wie ihnen dann/ ma[illegible] Gebackene anbelanget/ nicht le[illegible] andere Nation hierin was zuvor thun wird. Wegen des Landes überaus geſunder Lufft (und daß auch die höchſten Berge darin fruchtbar und voller geſunder Kräuter/ die das gantze Land durchſtröhmende Flüſſe und Bäche aber Chryſtallenklahr und ſehr Fiſch-reich ſeyn/ auch die Vieh-Zucht mit höchſtem Fleiß getrieben/ und jedes Haus der Oeconomie ſonderlich ergeben iſt/ über dem auch die reiche Patricii in denen Städten faſt das gantze Land durch mit wohl-eingerichteten Land-Gütern und Meyereyen beſetzet haben / und nicht ſo viel Meil-Weges lang unbebauete / und mit Holtz bewachſene Diſtricte, wie an vielen Orten Teutſchlands/ und in andern deſſen angrentzenden Ländern gefunden werden) haben ſie alles/ was an Victualien zu des Menſchen Nohtdurfft nöhtig/ nützlich und ergötzlich iſt/ in Abondantz / und nahr- und ſafftreicher Subſtantz/ an Weinen/ Früchten / Fleiſch und Fiſchen. Ihre Schweitzer-Käſe geben nicht allein ihnen ſelbſt einen guten Vorraht / ſondern werden auch ſohäuffig gemachet/ daß andere Länder mit davon können providiret werden. Die Forellen/ Barben/ Lachſe / und andere delicate Fiſche ſeynd ihnen eine tägliche Koſt/ Der gute Burgundiſche / Lacotiſche/ Rhein / Veltliner und eigener Land-Wein ſeynd ihnen einheimiſch / und dörffen

dörffen nicht groſſe Flöſſe noch Zölle paſſiren / ehe ſie in ihre Keller und auf ihre Tafeln kommen. Vieh giebt Schweitzer-Land / wegen der guten Berg-Weide / in Uberfluß: Das Wildpret findet ſich auch häuffig. Aus dem benachbarten Italien / Teutſchland und Franckreich erſetzen ſie / was etwan zum vollkommenen delicaten Tractiren ihnen noch abgehen möchte. Das Gewürtz reichet Holland; Teutſchland und Burgund Korn und Saltz / welche drey erzehlte Dinge die einigen ſeyn möchten / die ihnen noch abgehen: Wie ſie dann auch die Korn- und Saltz-Zufuhr allezeit in Gange / und die Paſſagen darzu offen zu halten (durch gute Verſtändniß und Alliancen mit ausländiſchen Potentaten) ſich bemühen. Wann auch in einem ohne dem von der Natur reichlich begabten Lande / nichts ſo ſehr den Acker- und Wein-Bau / der Vieh-Zucht / Nahrung / Handel und Gewerb / als der liebe Friede befördert / ſo hat ſich Schweitzer-Land hierin ebenfals einer ſonderbaren Begünſtigung des Himmels zu rühmen / als welches bey 100. und mehr Jahren ſchon von keinen ſonderlichen aus- noch inländiſchen Krieg / der ihre Felder und Wein-Berge ſolte verheeret / ihre Land-Güter und Meyereyen zerſtöhret / oder ihren Handel und Nahrung gehemmet haben / zu ſagen weiß. Und weil durch ſo viele Canäle dem Schweitzer-Lande ein groſſer Reichthum zufliesſet / ihre vornehme Einwohner auch ihre meiſte Jugend-Zeit in Beſichtigung fremder und wohl-policirter Länder zubringen / die gantze Nation auch an ſich ſelbſt ſehr höflich / leutſeelig / und ſonderlich Gaſt-frey gegen die Fremde iſt; Als ſtehet leicht zu erachten / daß es an guten Tafeln und Lecker-Biſſen in der Schweitz nicht mangeln werde: Dabey dann / welches nicht zu läugnen / die vollen Gläſer und Becher ziemlich herum gehen / und auf gut Schweitzeriſch an manchen Ort weidlich getruncken wird / ſo daß auch daher bey denen Frantzoſen das Sprichwort mag entſtanden ſeyn / daß man von einen ſtarcken Trincker ſagt: *Il boit comme un Suiſſe*; Allein auſſer daß es die Landes-Art ſo mit ſich bringet / und dieſe Nation in der herrlichſten Freyheit / ohne alle Furcht und Sorge einer über ihren Kopf ſchwebenden neuen Accis oder Contribution (dergleichen viele andere Völcker zu beſorgen haben) lebet / ihr Land auch einen ſolchen Uberfluß an guten Getränck hervor bringet / daß ſie es wohl thun können / und / welches wohl zu mercken / der Kleider-Pracht bey ihnen nicht ſo viel / als in andern Ländern (da mancher ein prächtig Kleid haben muß / wann er auch ſchon zu Hauſe Käſe und Brod dafür ſpeiſen / und anders nichts als dünnes Bier zu trincken haben ſolte) eingriffen / ſondern hoch verboten iſt / als wird es ihnen daher ſo viel leichter / einen guten Tiſch / zumahl von ihren Landes-Früchten zu hal-

halten / und mit mehrern Vergnügen einen guten Trunck Weins in ihre Keller zu schaffen / als manche nach der Mode Lebende / mit ihrer magern Wasser-Debauche im Thée und Caffé, nicht thun können.

Schwelgen / vide Sauffen.

Schwelger / Regeln / vide *Pythonos-Come*, item Sauffenberg.

Scopiarii, vide *Servi Convivales*.

Scorzonere, stammet her von dem Wort *Escurzo*, welches auf Catalonisch eine Schlange bedeutet / weil dieses Gewächs daselbst wider den Schlangen-Biß glücklich gebrauchet wird / und soll solches Petrus Cannizerus, Königs Ferdinandi Leib-Medicus, zum ersten in Teutschland gebracht haben. Dem Bauhino heißt sie *Scorzonera latifolia sinuata*, dem Clusio *Salsifix d' Espagne*; In deren Ermangelung auch wol Scorzonera latifolia altera seu Germanica vel Bohemica kan gebraucht werden / welche der Spanischen wenig nachgiebt.

Ihr Temperament kommet mit der Haberwurtz überein / ausser daß die Scorzonere kräfftigere Würckungen hat / indem sie das Hertz stärcket / die verstopffte Leber und Miltz öffnet / auch viel zarter an Substantz als die Haberwurtz ist; Jedoch muß ihr im Zurichten vor allen Dingen la scorza negra, die schwartze Haut (von welcher auch einige meynen / daß sie den Nahmen habe) erst abgeschabt / und sie hernach in rein Wasser ein wenig geweichet werden / damit sie die kleine Bitterkeit / die sie bey sich hat / ablege. Ein mehrers von ihrer Zubereitung vide unter dem Wort Haberwurtz.

Secespita, ein langes eisernes Messer / mit einem Elffenbeinern runden Häfft / dessen sich die Heydnische Römische Priester bey denen Opfern gebrauchten.

See / Mare, Fr. *la Mer*, trägt unsern Küchen und Kellern in so weit manchen guten Vortheil zu / daß nicht allein aus derselben vielerley Sorten Fische / Austern und Muscheln kommen / sondern auch das nützliche Gewürtz des Saltzes aus den See-Wassern zubereitet wird. Die See giebt uns den theuren Ambra, welcher auf ihren Wellen schwimmend gefunden wird / ob man gleich noch nicht wissen kan / woraus er entstehe / indem wol zwantzigerley Meynungen der Gelehrten darüber vorhanden seyn. Vermittelst der See ersetzet auch ein Land durch seinen Uberfluß / den es an Lebens-Mitteln hat / den Mangel eines andern Landes / dessen Clima den Wachsthum dieser oder jener Früchte nicht zulassen will. Wäre die offenbare See nicht / so würden wir nicht so wohlfeil den Frantz- und Spanischen / die Italiänische und Portugisische Weine / Canarien-Secte und andere fremde Liquores trincken; Ost-Indien behielte seine

Gewürtze wohl vor ſich ſelbſt: Es wäre denn/ daß mans mit groſſen Unkoſten durch gantz Aſien durch/ über Moſcau/ Pohlen und Ungarn heraus auf der Achs wolte bringen laſſen. Ob nun wohl in dieſem Regard die See dem feſten Lande ein groſſes Beneficium erzeiget/ ſo ſoll doch künfftig in unſerm **ſich in ſich ſelbſt vergnügenden Teutſchland** gewieſen werden/ daß/ wann ſelbiges nur ſelbſt wolte/ es ohne die See ſich gar leicht behelffen/ und doch an Speiſe und Tranck/ auch in ſplendiden Gaſtereyen/ keinen Mangel leiden könte.

See-Fiſche/ vide **Fiſche**.

See-Speiſen/ vide **Schiffo**/ *Traſtamenten*.

See-Waſſer/ iſt bekannter maſſen untrinckbar/ und ſteckt voller geſaltzener Theile/ welche mehr einen Durſt erwecken/ als ſolchen ſtillen können; Die Urſach deſſen iſt anderwerts berühret worden.

Hier kommet nur die Frage vor: **Ob in Anſehung der See-Fahrenden** (des groſſen Ungemachs wegen/ welchen ſie/ wann ihnen des friſchen Waſſers zu mangeln beginnet/ auf der See auszuſtehen haben) **ſolches See-Waſſer nicht zu verſüſſen ſey?**

Weil nun hieran denen See-Fahrenden ſehr viel gelegen/ indem ſie ſonſt aus Mangel friſchen Waſſers Durſt würden ſterben müſſen; Als wollen wir die unterſchiedliche Meynungen und Experimenta von ſolcher Verſüſſung aus bewährten Authoribus kürtzlich folgender maſſen vorſtellen:

Erſtlich wollen einige/ man ſoll das See-Waſſer kochen/ andere daß man es durchſeyhen/ und noch andere/ daß man es præcipitiren/ und hiedurch die Saltz-Cörperlein von dem Waſſer abſondern müſſe. Die zwey erſte Wege haben die Natur zum Anführer/ der dritte aber iſt durch die Chymiſche Kunſt erfunden worden; Und ob man gleich auf dieſe Chymiſche Weiſe durch Hülffe des Spiritus Tartari die Saltz-Cörper auf den Boden des Waſſers verſincken könte/ ſo iſt doch dieſe Art und Weiſe auf langen Reiſen/ und abſonderlich vor einen Hauffen Menſchen nicht wohl zu practiciren.

Die Natur hat uns demnach einen Weg gezeiget/ auf welchen wir mit geringen Unkoſten mitten auf der See zu ſüſſen Waſſer gelangen mögen. Wir wiſſen es auch aus der Erfahrung/ und aus dem Bericht der berühmteſten Natur-Kündiger/ daß alles Waſſer/ und alſo auch die ſüſſeſte Brunn-Quellen/ aus dem Meere entſpringen; Doch alſo/ daß die saltzichte Cörperlein in der Erde/ und ehe das Waſſer zu ſeiner Quelle gelanget/ nach und nach ausgeſeyhet und abgeſondert worden/ daß ein klahres und ſüß-annehmliches Trinck-Waſſer überbleibet. Caſſius Problem. 64. ſetzet: Man könne nach

dreymahliger Kochung des See-Waſſers ein ſüſſes daraus machen; Und auf etlichen Schiffen / die den langen Weg nach Oſt-Indien aus Europa thun müſſen/hat man zur Deſtillirung des See-Waſſers viele gebräuchliche Inſtrumenta, mittelſt deren man ein ſüſſes Trinck-Waſſer aus der Saltz-See bekommen kan. Fioravantus l. 5. de Secret. Rational. c. 79. lehret inſonderheit / wie man durch ſolche Mittel gar bald Trinck-Waſſer in groſſer Menge machen könne. Welcher geſtalt man aber aus dem in Waſſer zerlaſſenen Saltz ein ſüſſes Waſſer ziehen möge / ſolches berichtet Blaſius Vigennius l. 2. de Igne & Sale pag. 238. ſeqq. Doch iſt ſolches durch Kunſt verſüſſetes Waſſer beſſer zum Kochen als zum Trincken / angeſehen es gantz eines andern / ja weit unangenehmern Geſchmacks iſt / als das Brunnen-Waſſer. Mandelslo l. 2. Itin. Orient. c. 14.

Im übrigen ſtehet anzumercken / daß man zu dieſer Deſtillirung ſelten ſchreitet / wegen Mangel richtiger und gehöriger Inſtrumenten, Holtzes / Kohlen und dergleichen; Dann / wann bey See-fahrenden Leuten das Trinck-Waſſer darauf gangen / ſo iſt auch gemeiniglich ſchon das Holtz und die Kohlen verbrandt.

Glaubwürdig iſts / daß das See-Waſſer weit beſſer durch den Sand geſeyhet / und ſüß gemachet werde / wie ſich ſolches erweiſet an denen Brunnen / die man nahe am Meer-Strande verfertiget hat. Alſo ſtehet man nahe am Strande bey Rothſchild in See-land einen ſüſſen Brunnen / welcher mit der See doch faſt gantz umfloſſen iſt. Und wer in Venedig geweſen / der wird vielleicht in Beſichtigung der ſchönen Glas-Hütten / auf der nahe bey der Stadt gelegenen Inſul Muran, einen dergleichen ſüſſen Brunnen geſehen haben / welcher zum Beweis / daß er kein anders als See-Waſſer habe / mit der Mittelländiſchen See ab- und zufflieſſet.

Baco Verulamius lehret / man ſoll 10. oder 20. Körbe mit Erden über einander ſetzen / und das See-Waſſer von dem oberſten bis in den unterſten laufſen laſſen / ſo werde es ſüß werden: Doch geſtehet er / daß der Sand in ſolchen Fall allewege beſſer ſey / als die Erde: Angemerckt / dieſe faſt immer eine Nitroſiſche Saltzigkeit bey ſich führet.

So giebet auch Georg Fournier lib. 3. Hydrograph. c. 31. dieſen nachdencklichen Bericht: Daß das See-Waſſer durch den Deſtillir-Helm zwar ſeine Saltzigkeit ablege; Wer aber 15. Tage nach einander davon trincke / der werde den Durchlauff bekommen. Er giebt auch eine andere Information zum ſüſſen Waſſer / und ſpricht: Man ſolle einen Topf mit einem engen Halſe / nachdem das Loch mit Wachs vermacht / in die See laſſen / ſo werde das Waſſer durchs Wachs hinein dringen / das Saltz aber ſelber im Wachs ſtecken bleiben.

Seelen-Gastirungen der Japaner, dieſe geſchiehet bey dieſen blinden Heyden gemeiniglich im Auguſt-Monat; Da dann gegen die Nacht viele ſeltſame Lampen angezündet/ und auf die Thüren geſtecket werden. Darauf gehen die Leute um den Flecken oder Stadt herum/ etliche aus Andacht/ andere als Zuſeher; Wann es dunckel worden (dann der Teufel liebet um ſeines Betrugs und böſen Wercke willen die Finſterniß) ſo gehen ſie alleſamt hinaus aufs Feld/ woſelbſt ihnen/ ihrer Meynung nach/ an einem beſtimmten Orte die Seelen der Abgeſtorbenen begegnen; Ohnerachtet ſie nun niemand ſehen/ ſo ſprechen ſie doch dieſe Seelen an/ da heiſſet es: **Willkommen hier/ wie lange ſind wir eurer Gegenwart beraubet geweſen; Setzet euch nieder/ erquicket euch mit Speiſen/ dann ihr ſeyd müde worden auf dieſer langen Reiſe.** Hierauf ſetzen ſie zur Stund allerhand Speiſen und Baum-Früchte/ die aber kein Vermögen haben/ nur warm Waſſer auf die Erde. Nachdem ſie ſolcher geſtalt eine Stunde nach dem Ende der Mahlzeit gewartet/ nöhtigen ſie ihre Gäſte nach ihren Häuſern: **Wir gehen/** ſagen ſie/ **voraus/ um die Kammern vor euch/ und eine köſtliche Mahlzeit zu bereiten.**

Wann nun die zween Tage verſtrichen/ ſo gehet das Volck mit brennenden Fackeln zur Stadt wieder hinaus damit die Geiſter im Dunckeln nicht ſtraucheln mögen. Endlich kehret ein jeder wieder nach ſeinem Hauſe/ welche/ inſonderheit die Dächer/ alsdann herhalten müſſen. Ein gantzer Hagel von Steinen wird an und auf dieſelben geworffen/ damit/ ſo ſich etwan ein Seelchen verſtecket/ daſſelbe heraus getrieben werde; Dann alle Seelen haben nicht länger/ als zween Tage Zeit zu bleiben/ ſonſten würde ſie/ ihrer Meynung nach/ Unglück zubringen. Inmittelſt haben ſie mit dieſen eingebildeten zurück gebliebenen Seelen groſſes Mitleiden/ befürchtende/ dafern ſie hinten allein hernach marchireten/ ſo möchten ſie den Weg nach dem Paradies vermiſſen/ oder durch einen harten Schlag-Regen gar um den Hals kommen. Sie vermeynen auch/ daß das Paradies zehen tauſend mahl tauſend Meile von ihnen entfernet ſey/ auf welchem Wege die Seelen drey Jahr zubringen müſſen; Weswegen man ihnen alsdann nach einer ſolchen beſchwerlichen Reiſe zween Tage ſich zu laben vergönnet.

Seelen-Speiſe/ dieſe iſt anzuſehen/ wie ſie nicht ſey eine natürliche/ als durch welche der Menſch/ nach dem Ausſpruch unſers Heylandes/ nicht allein/ ſondern vielmehr von einem jeglichen Wort/ das aus dem Mund GOttes gehet/ unterhalten wird/ ſondern eine geiſtliche/ nach eben den Worten unſers liebſten Heylandes beym Johanne am 6. Cap. am 27. V.

wircket Speiſe / die nicht vergänglich iſt / ſondern die da bleibet in das ewige Leben; Solche Speiſe aber iſt unſer HErr JEſus ſelbſten / als welcher im beſagten Cap. am 34. Vers ſpricht: Ich bin das Brod des Lebens / wer zu mir kommt / dem wird nicht hungern / und wer an mich gläubet / dem wird nimmermehr dürſten; Item: Mein Fleiſch iſt die rechte Speiſe; Es iſt das Oſter-Lamm / das GOtt der hungerigen Seelen fürtragen läſſet; Sein Blut iſt der rechte Tranck / und das rechte Waſſer für die Durſtigen.

Das Haus / in welchem uns / als in einen Königlichen Hochzeit-Sahl / dieſe herrliche Speiſe vorgetragen wird / iſt die Chriſtliche Kirche; Die Schüſſel / welche dazu dienen muß / iſt die Predigt des Evangelii. Ahasverus ließ ſeinen Wein in güldenen Gefäſſen auftragen / aber was ſeynd ſolche gegen dieſe Schüſſeln / die GOtt ſelbſt bereitet hat. Die Einlader ſeynd die Prediger des Göttlichen Worts / dieſe ruffen täglich: Kommet her zu Chriſto / alle die ihr mühſelig und beladen ſeyd; Kommt doch her zum Waſſer / alle die ihr durſtig ſeyd; Die ihr nicht Geld habet / kommet her / kauffet und eſſet ohne Geld beydes Wein und Milch. Zehret vom Brod der Weisheit / und trincket des Weins den ſie euch ſchencket.

Endlich ſo ſind die Eingeladene alle Menſchen / welche daher wohl ausruffen mögen mit David, und ſagen: Ach! HErr / was iſt der Menſch / daß du ſein gedenckeſt / und eines Menſchen Kind / daß du dich ſein annimmſt; Ja / daß du von Ewigkeit her ſeiner gedacht haſt. Seelig iſt der / der alſo das Brod allhier im Gnaden-Reich GOttes iſſet / deſſen Seele muß dort in Wohlluſt fett werden.

Segen GOttes / wird alles Glück und Gedeyen / welches ein Gottsfürchtiger Menſch an ſeinen Leibs- / Glücks- und Gemühts-Gütern hat / genannt; Alſo heiſſet im 128. Pſalm / der Mann / dem ein tugendhafft Weib beſcheret iſt / ein geſegneter Mann; Und in dem 112ten Pſalm wird in allen Verſen ausgedrücket / worinn der Göttliche Segen beſtehe / und wer ſich deſſelben zu getröſten habe; Dahero David im 67. Pſalm ſo hertzlich GOtt darum anflehet / und ſonderlich im 7. v. vor das Gewächs / welches das Land giebet / GOtt Danck ſaget / mit dem Hinzufügen: Daß GOtt ihm / und ſein gantzes Volck ferner ſegnen wolle; Wie dann auch in unſerer Teutſchen Sprache von frommen Chriſtlichen Leuten das liebe Geträyde auf dem Felde der Segen GOttes genennet wird / ſolches auch als ein ſonderbarer Segen GOttes dem / ihn fürchtenden Iſraelitiſchen Volck /

Volck / im 28. Capitel des 5. Buchs Moſis mit dieſen Worten verſprochen wird:

Wann du der Stimme des HErrn deines GOttes gehorchen wirſt / daß du halteſt / und thuſt alle ſeine Gebote / die ich dir heute gebiete / ſo wird dich der HErr dein GOtt das Höheſte machen über alle Völcker auf Erden. Und werden über dich kommen alle dieſe Segen / und werden dich treffen / darum daß du der Stimme des HErrn deines GOttes biſt gehorſam geweſt. Geſegnet wirſt du ſeyn in der Stadt / geſegnet auf dem Acker. Geſegnet wird ſeyn die Frucht deines Leibes / die Frucht deines Landes / und die Frucht deines Viehes / und die Früchte deiner Schaafe. Geſegnet wird ſeyn dein Korb und dein Ubriges. Geſegnet wirſt du ſeyn / wenn du eingeheſt / geſegnet wenn du ausgeheſt. Und der HErr wird deine Feinde / die ſich wider dich auflehnen / für dir ſchlagen. Durch einen Weg ſollen ſie ausziehen wider dich / und durch ſieben Wege für dir fliehen. Der HErr wird gebieten dem Segen / daß er mit dir ſey in deinem Keller / und in allem das du fürnimmſt / und wird dich ſegnen in dem Lande das dir der HErr dein GOtt gegeben hat. Der HERR wird dich ihm zum heiligen Volck aufrichten / wie er dir geſchworen hat / darum daß du die Gebot des HErrn deines GOttes hälteſt / und wandelſt in ſeinen Wegen. Daß alle Völcker auf Erden werden ſehen / daß du nach dem Nahmen des HErrn genennet biſt / und werden ſich für dir fürchten. Und der HErr wird machen / daß du Uberfluß an Gütern haben wirſt / an der Frucht deines Viehes / und an der Frucht deines Ackers / auf dem Lande / das der HErr deinen Vätern geſchworen hat / dir zu geben. Und der HErr wird dir ſeinen guten Schatz aufthun / den Himmel / daß er deinem Lande Regen gebe zu ſeiner Zeit / und daß er ſegne alle Wercke deiner Hände; Und du wirſt vielen Völckern leihen / du aber wirſt von niemand borgen. Und der HErr wird dich zum Haupt machen / und nicht zum Schwantz / und wirſt oben ſchweben / und nicht unten liegen: Darum / daß du gehorſam biſt den Geboten des HErrn deines GOttes / die ich dir heute gebiete / zu halten / und zu thun.

Die Erfüllung dieſer Worte werden noch täglich viele gottſeelige Hertzen / denen es GOtt in ihren Nahrungs-Stand an keinem Guten mangeln läſt / zu empfinden und zu rühmen haben; Daß / wie dort Iſaac ſeinen Sohn Jacob folgender geſtalt geſegnet: **GOtt gebe dir von dem Thau des Himmels / und von der Fettigkeit der Erden / und Korn und Weins die Fülle**; Alſo auch GOtt ihr Haus / und alles was ſie haben / rings umher verwahret / das Werck ihrer Hände geſegnet / und ihr Gut (wie dort der Satan vor dem Thron des HErrn von dem frommen Hiob ſagte) im Lan-

de ausgebreitet habe / ihnen dadurch zu weiſen / wie gut es ſey / ſich auf den HErrn / und nicht auf Menſchen / viel weniger auf eigene Kräffte / Vorſorge / und Arbeit zu verlaſſen; ſintemahl zum Rennen nicht hilfft ſchnell ſeyn / zum reich-werden nicht hilfft groſſe Arbeit / oder vielmehr das Vertrauen darauf / ſondern an GOttes Segen iſt alles gelegen / denn ſeinen Freunden giebt ers ſchlaffend. Daher der Gläubigen / und doch dabey Fleißigen in ihrem Beruff / tägliches Tiſch-Gebetlein mit iſt:

Laß dich / HErr JEſu Chriſt / durch mein Gebet bewegen /
Kom in mein Haus und Hertz / und bringe mir den Segen.
All' Arbeit / Müh' und Kunſt / ohn dich nichts richtet aus /
Wo du zugegen biſt / kommt Segen in das Haus.

Welches der Heilige Petrus wohl empfunden / da er auf des HErrn Wort ſein Netz ausgeworffen / und dadurch eine groſſe Menge Fiſche beſchloſſen; Item, der Obed Edom, deſſen Haus und alles was er hatte / ſo lange die Lade des Bundes bey ihm geweſen / geſegnet worden.

Seleri / Apium hortenſe latifolium, Fr. *Seleri*, iſt eine Art groſſer Peterſilie / welche aus Welſchland zu uns kommen / und in hieſigen Landen noch nicht ſo gar lange bekannt geweſen. Sein Temperament und Kräffte gleichen der Peterſilie; (niſi quod magis aphrodiſium Seleri credatur) Jedoch wird davon nur das Kraut ſamt dem Hertzſchoß / nach vorhergegangener Abweiſſung im Garten genutzet. Die Wurtzel iſt viel ſchärffer / als daß man ſie roh genieſſen ſolte / aber an Hüner oder dergleichen kan ſie einen Beyſchmack zu geben / gekochet werden.

Iſt alſo der Küchen-Gebrauch zweyerley / roh und gekocht. Anfänglich nehmet ſo viel Stück durchweiſſete Seleri / als euch genug deucht / ſchneidet die untüchtigen Stengel und Zaſern hinweg / waſchet ſie rein mit Waſſer / und leget ſie in eine Schüſſel / ſetzet aber abſonderlich dabey eine Tuncke / aus Pfeffer / Saltz und Baum-Oehl / das Beſte daran iſt der benannte Hertzſchoß oder Hertz-Kohl / wegen ſeiner ſonderlichen Weiche und Zärtigkeit.

Darnach nimmt man die Seleri auch alſo gantz mit dem Hertzſchoß / ſaubert ſie ein wenig / und ſiedet ſie in einen Keſſel mit reinen Waſſer / wie die Spargen. Wann ſie weich genug / ſo gieſſet Baum-Oehl und Eßig darüber / auch beſtreuet ſie mit Saltz und Pfeffer.

Item: Laſſet die Seleri / die ihr mit Eßig und Baum-Oehle gleich andern Salat eſſen wollet / nur eine halbe Viertel-Stunde in heiſſen Waſſer liegen / ſo wird ſolches ihren geilen Geſchmack ausziehen / und ſie hernach mürber zu eſſen ſeyn.

Semmeln / Panis Similagineus,

neus, Fr. *Pain fait de fleur de farine.* Eine alſo genannte Art von weiſſen Brodt / welche faſt durchgehends in Teutſchland im Gebrauch iſt. Ihre Zubereitung wird in der getreulich unterwieſenen Haußhalterinn folgender geſtalt gelehret: Drucket zwey Metzen aus Weitzen Dinckel gemahlenes Semmel-Mehl feſt in ein Gefäß / faſſet alsdann ein Seidlein friſche gute Bier-Hefen in einem Kupffernen / inwendig verzinnten Häfen / gieſſet ein Achtel-Maaß laulichtes Waſſer an die Häfen / haltet den Hafen in ein heiſſes Waſſer / rühret die Häfen und das laulichte Waſſer unter einander / daß es nicht zu heiß werde / gieſſet es zuſammen durch einem Seyher in das eingedruckte Mehl / rühret es ferner durch einander / daß es ein feſter Teig werde / und formiret einen runden Ballen daraus / laſſet ihn alſo eine Viertel-Stunde ſtehen / bis er reiff wird / gieſſet von neuen ein halbes Seidlein wohl laulichtes Waſſer darauf / und menget den Teig wieder unter einander / formiret wie zuvor einen runden Ballen daraus / und laſſet ihn nochmahl eine Viertel-Stunde ſtehen und reiff werden / gieſſet das drittemahl laulicht Waſſer darauf / und zwar ein Seidlein / machet es damit wie zuvor / und laſſet den Teig eine gute halbe / oder gar drey Viertel-Stunden lang reiffen. Wann dieſes geſchehen / ſo gieſſet anderthalb Seidlein Waſſer an den Teig / menget ihn wohl durch einander / ſchlaget ihn in einem Ballen zuſammen / und laſſet ihn eine gute Stunde / um reiff zu werden / nochmahl alſo ſtehen: Letztlich gieſſet ein Maaß Waſſer daran / ſaltzet und zerwürcket den Teig wohl / daß er weich werde / arbeitet ihn ferner alſo lang aus / bis er ſchön geſchlacht iſt. Wann er alsdann zuſammen geballet / ſo ſchaffet / daß er eine gute Stunde ſtehe / und völlig reiffe / formiret alsdann die Semmel daraus / in beliebiger Gröſſe und Gewicht / ſetzet ſelbige auf ein Bret / ſtoſſet die Semmel feſt / und zwar 6. oder 8. aneinander / beſtreichet ſie mit Waſſer / ſchieſſet ſie auf der Bach-Schauffel in dem ſeine rechte Hitze habenden Ofen / laſſet ſie alſo backen / und wann ſie wieder ausgeſchoſſen worden / ſo beſtreichet ſie nochmahl mit warmen Waſſer / daß ſie eine ſchöne glänzende Rinde bekommen.

Wann dieſe Semmel rund formiret / und alſo Zeil-weiß an einander gebacken werden / nennet man ſie **Zeil-Semmeln** / formiret man ſie aber länglicht / und ſtöſſet nur zwey jedesmahl zuſammen / (ſo daß ſie an beyden Orten auswärts mit einer wohl-geſchmackenden Rinde ſich ſchlieſſen) ſo heiſſen ſie **Ort-Semmeln.**

Senff / Sinapi, Fr. *de la Mouſtarde*, wird zu Fleiſch und Fiſchen vielfältig gebrauchet; Man hat aber deſſen zweyerley Gattung / als ſchwartz und weiſſen; Beyderley ſeynd gut mit

Most oder Eßig abzureiben / und die so genannte *Mostarde* oder **Tuncke** davon zu machen / welche in Italien mit noch einigen anderen Ingredientien mehr folgender gestalt bereitet wird:

Nehmet Quitten-Conserv 5. Pf. eingemachte Citronat drittehalb Pf. verschäumten Honig fünf Viertel-Pfund / zerstossenen / und in Wein 24. Stunde lang gebeitzten Senff 6. Loth / gestossene grosse Cardomomen / Zimmet / Muscaten-Nuß / Jngwer und Nägelein / jedes 1. Quentin / die Conserven und Conditen kochet erst zusammen in den verschäumten Honig / alsdann gieſt den Senff hinzu / und rühret es wohl um. Endlich schüttet das Gewürtz hinzu / und bringet alles in Form eines dicken Honigs.

Den Senff von Dyon zu machen:

So nimmt man süssen Trauben-Safft / und thut gemahlene Senff-Körner darein / hernach läst man ihn durch ein haaren Tuch lauffen. Wann nun alles wohl durch einander gemenget / löschet man glüende Kohlen darinn ab / damit des Senffs Bitterkeit sich herauszihe / thut ihn hernach in kleine Fäßlein / oder weisse neue Töpfe / und vermachet selbige wohl / bis man sie gebrauchen will.

Senff-Kraut / oder breit Pfeffer-Kraut / Lepidium Latifolium, ist ein Winter-Gewächs / und hat eine angenehme Schärffe bey sich / daher es auch unter die Salate genommen wird; wiewohl es etwas hart von Natur ist.

Servi Convivales, waren bey denen Römern diejenige Bediente damahls Leib-eigene Knechte / welche bey Gastereyen aufwarten musten / und wurden solche 1. genannt / Vocatores. 2. Obsonatores, welche die Speisen kochen und anrichten musten. 3. Scopiarii. Diese musten das Tafel-Zimmer auskehren und rein machen. 4. Lectisterniatores, Tafeldeckers. 5. Atriarii, die den Haußgerath musten in Acht nehmen. 6. Dapiferi, Truchsesse. Diese trugen die Speisen auf / und credentzten sie auch. 7. Pocillatores, Einschenckers. 8. Promicondi, Speis- und Keller-Meisters. Und 9. Tricliniarchæ vel Architriclini, die überall seyn musten / eben wie heutiges Tages die Marschälle. Zu diesen allen fanden sich annoch ein die Schmarotzers / Tellerleckers / und anderes dergleichen Gesindes / welche daher Umbræ, Schatten / und Muscæ, unnütze Fliegen genennet wurden.

Service, ein Dienst / wird aber dieses Orts genommen vor das Geschirr / welches man so wohl zum Essen als Trincken auf denen Tafeln gebrauchet / und welches um solches Gebrauchs und Dienstes wegen *Service* genannt wird. Die reichen und vornehmen Leute haben es von Silber / grosse Potentaten aber gar von Golde;

Wie-

Wiewohl von dem König Agathocle geſchrieben wird / daß / weil er eines Töpffers Sohn geweſen / er zum Angedencken ſeiner geringen Abkunfft / anders nichts als lauter Jrrdene Töpfe und Schüſſeln auf ſeiner Königlichen Tafel gebrauchet; wie etwan noch die Churfürſten von Maynz darum ein Rad in dem Wappen führen / weil der erſte Churfürſt Willigis eines Rademachers Sohn geweſen / der dannenhero an allen Orten ſeines Pallaſtes anſchreiben laſſen: Willigis Willigis, **deiner Ankunfft nicht vergiß.** Solche Demuth der Alten wird annoch in vielen Hiſtorien beſchrieben / und ſonderlich von unſern alten Teutſchen bey dem Tacito gerühmet / daß ſie des Gold und Silbers wenig geachtet / und ſich mit Jrrdenen Schüſſeln bey ihrer Mahlzeit beholffen haben. Rom / als es noch in ſeiner Kindheit lebte / war auch alſo geſinnet / und fing eher nicht an ſilberne Service zu gebrauchen / als bis es an Reichthum zugenommen / fremde wollüſtige Nationes überwunden / und indem ſie ſolche gefeſſelt bey ſich im Triumph eingeführet / ſich zugleich auch unvermerckt ihren Laſtern und Debauchen zu Leib eigen gegeben / und alſo in gröſſer Sclaverey verfallen / als nicht diejenige waren / die ſie bey ſich gefangen hielten; Dahero kam es / wie ein gewiſſer Author ſchreibet / daß man ſich begunte zu Rom mehr zu verwundern / über den Glantz des Gold und Silbers / als über die Strahlen der Ehr und Redligkeit / von ſolcher behielte man nur den bloſſen Nahmen / um die Laſter dadurch deſto beſſer zu bemänteln; Man ſprach herrliche Worte / und thät immittelſt die ſchändlichſte Dinge; Kurtz zu ſagen / ein jeder wolte mit der Zeit aus Silber bedienet ſeyn: Alſo wird aus dem Glück / als der Mutter / eine unartige Tochter insgemein gezeuget / welche man nennet die Hoffart. O du närriſche Welt / fährt hier unſer Author fort / ſolt du alſo deinen gütigen GOtt vergelten die Wolthat die er dir erzeiget hat! aber wolte GOtt / ſolcher Mißbrauch wäre allein bey denen heydniſchen Römern geblieben / ſo aber wollen wir Chriſten es heutiges Tages gleich ohne Unterſcheid groſſen Herren / nachthun / ſo bald uns nur das Glück einen Heller mehr als wir gewohnet ſeyn / zugewand hat; Daher kommt es auch / daß ſo viel ſolcher üppigen Menſchen / welche ihre Rechnung zu früh machen / und ſich einbilden / ihr Reichthum könne kein Ende nehmen / ſich ehe ſie ſich es verſehen / in einem ſolchen Stande ſetzen / daß man ihrer Thorheit billig lachen / und wenig Mitleiden mit ihnen haben kan. Aber wieder auf Rom zu kommen / ſo ſtieß der Zuchtmeiſter Fabricius Luſcinus, keiner andern Urſache wegen dem Römiſchen Rahtsherren Cornelium Ruffinum, aus dem Rath / als weil er ſich eine ſilberne Schüſſel von zehen Pfund ſchwer hatte machen laſ-

ſen; Allein / wie bald gieng man von dieſer Modeſtie ab / nachdem Scipio, mit dem Bey-Nahmen Allobrox, am erſten eine Schüſſel von Silber 1000. Pfund ſchwer hatte machen laſſen / in welcher Uppigkeit ihm bald von andern nachgefolget wurde / ſo / daß endlich Bürger ſich gefunden / welche ein ſilbern Service von 500. Schüſſeln / jede 100. Pfund ſchwer auf einmahl haben machen laſſen. Druſilanus Rotundus, welcher zu Kayſers Claudii Zeiten Rentmeiſter war / ließ gar eine ſo groſſe Schüſſel verfertigen / daß keine Goldſchmieds-Werckſtatt groß genug darzu war / ſondern eine gantz neue muſte gebauet werden. Wie groß des Kayſers Vitellii ſilberne Schüſſel / die er *Clypeum Minervæ* zu nennen pflegte / müſſe geweſen ſeyn / ſtehet leicht zu erachten / und möchte in derſelben gar füglich Raum vor einem gantzen gebratenen Ochſen geweſen ſeyn / wann er gleich noch ſo viel mit Rephünern / Grammels-Vögeln / und andern Delicateſſen ausgeſpicket wäre. Heutiges Tages mag man von denen meiſten unſerer Europæiſchen Nationen (derer in den andern Welt-Theilen nicht einmahl zu gedencken) wol ſagen / daß der Hochmuth in ſilbern Service ſo ſehr als bey denen alten Römern geſtiegen / indem / wo man nur unter denen Groſſen hinſiehet / alles von Silber / auch ſo gar die zum verächtlichen Gebrauch beſtimmte Gefäß ſeyn muß. Man läſſet hierinn groſſen und hohen Potentaten / Dero Königliche und Fürſtliche Hoheit allerdings eine Diſtinction, vor andern geringern Standes-Perſohnen erfodert billig ihre Ehre und Vorzug / daß aber particulair-Perſohnen ihnen nachaffen wollen / verdienet meines Erachtens eine ſcharffe Cenſur, und ſtehet dahin / ob ſolcher Luxus und Uhermaaß in ſilbern Service nicht vielmahl ſtillſchweigend Urſache iſt / daß GOtt ſolche Zeiten kommen läſt / da man genöthiget wird / auf Obrigkeitlichen Befehl das Silber in die Müntze tragen zu laſſen / um durch die Müntze / die daraus geſchlagen wird / der allgemeinen Nothdurfft zu Hülffe zu kommen.

Es ſcheinet aber der ſo ſehr bey uns eingeriſſene Gebrauch des ſilbern Services, ſey mehrentheils aus Spanien hergekommen / woſelbſt die Grandes, wie wir unter dem Worte **Spaniſche Mahlzeiten** erwehnet / nicht 1. ſondern 10. bis zwölferley ſilberne Service alle wohl beſetzt / und auf unterſchiedliche Facon, bald glat bald getrieben / gantz oder halb vergulder haben; Worüber aber ſich nicht ſo ſehr zu verwundern / wann man bedenckt / was ſeiter 200. Jahren her vor eine grauſahme Menge von etlich tauſend Millionen, und gantzen Schiffs-Ladungen voll Silber aus America gekommen / welchen Canal andere Nationes, die den Spaniern hierinn nachaffen wollen / nicht haben; Zum wenigſten wird niemand in Abrede ſeyn / daß ein groſſes

Capi-

Capital in ſolchen Silber-werck todt und fruchtloß liege / und auch einiger maſſen daher der in unſern Teutſchland regierende Geld-Mangel entſtanden; Dann / wann man nur bey 50. Jahren ſolte Buch und Rechnung über das alte Silber-Geld von guten Schrot und Korn gehalten haben / welche allein in Augſpurg / zu Vaiſelles d' argent verſchmoltzen und verarbeitet worden / würden 100. und mehr Millionen nicht zulänglich ſeyn; Wie viel wird nicht Jährlich von dem gebrauchten Silber abgenutzet und abgeſcheuret; Zu geſchweigen / was vor Pracht mit Aufputzen der Credentz- und Schenck-Tiſch damit getrieben / und wie manches böſes Gemüth darnach lüſterend wird / ſolches auf unrechtmäßige und höchſt-ſchändlich und gefährliche Weiſe an ſich zu bringen / wie ſolches vielmahls an groſſen Höfen / und zu der Silber-Diener groſſen Schaden / mehr als zu viel erfahren wird.

Eine ſchöne Service von guten Engliſchen Zinn könnte es in manchen vornehmen privat-Hauſe genugſahm thun / daß man denen groſſen Herren und hohen Miniſtris noch wol etwas voraus laſſen könnte. Gleicher geſtalt möchte auch wohl das koſtbahre und leicht zerbrechliche Porcelain-Service ſeine Schrancken haben / wann man erwäget / was vor groſſes Geld dafür aus Teutſchland nach Holland / und folglich nach Oſt-Indien geſchlepper wird. Die Natur / wie ſie mit wenigen vergnüget iſt / alſo ſchmecket einen hungrigen und geſunden Magen ein gut Gericht darum nicht ſchlimer / ob es gleich in kein ſilbern oder vergüldeten Geſchirr angerichter iſt. Und des Neronis, aus einen einigen Edelgeſtein ausgehöhlter Trinck-Becher iſt offt eher dem Giffr als eine höltzerne Waſſer-Schaale / oder Irrdenen Krug unterworffen: Wie dann auch ein hündiſcher Diogenes ſo gar jene vor überflüßig hält / und vermeynet / die hole Hand des Menſchen ſey Geſchirrs genug / um damit Waſſer aus einer friſchen Quelle zu ſchöpffen. Einen ordinairen Tiſch- und Trinck-Becher / Willkomms-Pocal, Confect-Schalen / ſilberne Löffel / Saltzfäſſer / und andere Kleinigkeiten mehr auf dem Tiſch / item einige Erb- und Gedächtniß-Kannen / in welchen allezeit bey denen Familien noch ein Noth- und Todt- und Ehren-Pfennig ſtecket / läſt man noch wohl paſſiren / alles andere Tiſch-Zeug aber / als Wand-Leuchter / und viel andere Meubles von Silber zu haben / iſt etwas / welches mit denen jetzigen Zeiten und Läufften nicht überein kommt / und dannenhero / ſo ein Privatus ſich damit groß macht / einer Obrigkeitlichen ſcharffe Animadverſion gar wohl verdienet.

Folget / was unter einen gantzen Tafel- und Credentz-Tiſch verſtanden werde. Erſtlich / Tellers oder Aſſiettes,

tes, die gemeiniglich mit des Herren Wappen bezeichnet seyn/ damit/ wann sie etwan weg promoviret/ und einem Goldschmiede zugetragen werden/ selbigen damit an sich halten/ und wie offt geschicht/ das Silber-Geschirr wieder an seinen rechten Herrn dadurch gelangen möge. Ferner/ allerhand Schüsseln/ grosse und kleine/ an etlichen Orten Gang-Schüsseln genannt/ Gieß-Kannen/ Wasch- und Gieß-Becken/ Fontainen, Kühl-Wannen und Wasser-Kessel oder Kumpen/ die Gläser darinn zu schwencken/ Löffel/ Messer/ Gabel/ allerhand Bechers und Pocale, Saltz- und Gewürtzfässer/ Schüssel-Ringe/ Zucker-Büchsen/ Moutarde-Fäßgen/ Licht-Scheeren und Porte-Muochettes, oder Putz-Scheer-Tröglein/ grosse Vorleg-Löffel/ Præsentir-Tellers/ silberne Kannen/ allerhand silbern Thée- Caffè- und Choquelade-Zeug/ Nappen oder Schaalen/ kleine Eyer- und Senff-Schälgen und Löffels/ Leuchters/ Feursorgen oder Glut-Pfännlein/ grosse Trenchier-Messers und Gabeln/ Gewürtz-Büchsen/ Marckzichers/ Spiel-Kummen/ Suppen-Schaalen mit Deckeln/ Bouillons-Töpfgen/ Bouteillen- oder Flaschen/ Butterstechers/ Pasteten-Pfannen/ Aufsetze auf die Camine/ allerhand Silber-Werck auf die Credentze zur Parade.

Mit welchen Tafel- und Credentz-Service dann auch das Ameublement der Zimmer/ an silbern Leuchter/ Cronen/ Wand-Plackers oder Leuchtern/ Gueridons, sauber ausgetriebenen Tischen/ Spiel-Rahmen/ Barbier-Becken/ Bett-Wärmern/ Nacht-Töpfen/ Brand-Ruthen und Feuer-Zangen/ auch Schirmen/ Schauffel und Gabeln zum Camin ꝛc. über einstimmen muß.

Servietten, Teller-Tüchlein/ an einigen Orten auch (sonderlich in Nürnberg) **Latzscheinlein** genannt/ werden bey vornehmen und hohen Tafeln allezeit mit dem Teller und dem Brode/ wie auch mit Messer/ Gabel und Löffel zugleich aufgeleget/ und zwar entweder gewisse Tage/ oder alle Mahlzeit/ oder auch wohl bey jedem Gerichte frische gegeben/ wie sich dann sonderlich vornehme und sorgfältige Hauß-Mütter befleißigen/ deren immerfort einige Dutzend in Vorrath zu haben/ solche auch unter die vornehmste Meubles mit andern Leinen Tisch-Zeug gehören/ welche sie bey Zeiten in ihrer Töchter Braut-Kiste sammlen/ und ihnen zur Aussteurung mit geben. Die vielerley Gattungen des Trells und der Musters anjetzo nicht zu berühren/ inmassen solche in unserer Beschreibung des Hanff und Flachses/ und der daraus verfertigten Manufacturen genugsahm beschrieben worden.

Vor Zeiten/ und auch noch heutiges Tages an unterschiedlichen Orten/ werden die aufgelegte Servietten zierlich

lich in allerhand Figuren gebrochen/ und denen Gästen zur Lust vor Augen gestellet/ als daß man Fische/ Rosen/ Hüner/ Tauben/ die sich schnäbeln/ Hennen auf dem Neste/ Liljen/ Bischoffs-Hut/ Pfaffen-Mützen/ Adler/ Haasen und dergleichen Figuren mehr davon præsentiren; Wie dann eigene Meisters/ vornemlich auf Universitäten sich finden/ welche in Serviettenbrechen/ Obst- und Früchte-schneiden/ Trenchiren und dergleichen unterrichten; Etliche derselben auch gewisse Trenchier-Bücher ausgeben/ in welche zugleich alle Lectiones die in Servietten können gebrochen werden/ in Kupfer gestochen/ und die Handgriffe dabey gewiesen seyn; Und gewißlich stehet eine also mit gebrochenen Servietten Figuren gezierte Tafel nicht unangenehm/ sonderlich wann auch dem Tisch-Tuch künstliche Ployen gegeben worden; es sey aber/ daß viel Zeit und Mühe damit consumiret wird/ oder daß wenige der Kunst-Meister seyn/ so ist dergleichen Serviettenbrechen hin und wieder abgekommen/ und wird denenselben nur eine zierliche Ploye oder Falte (daß Brodt und Teller zugleich davon bedecket werde) gegeben.

Mit dem Ceremoniel des Servietten- auflegen und præsentiren/ ist an hohen Höfen zum öfftern auch einige Veränderung vorgegangen/ davon etwas unter dem Worte *Ceremoniel* gemeldet worden.

Dieses stehet nur noch bey dieser Materia zu berichten/ daß ein reines und sauberes Tafel-Zeug denen Gästen ein sonderbahr Vergnügen bringe/ daß auch die Traitteurs oder Gahr-Köche/ welche Servietten, und zwar täglich/ oder doch zwey- bis dreymahl in der Wochen ihren Gästen geben/ mehr Zugang als andere/ da es nicht so reinlich zugehet/ haben; Wie es dann mit gebrauchten Servieten eben wie mit dem Ley-Lachen ist/ daß man leichtlich/ wann ein unreiner Leib darinn gelegen/ oder ein unsauberer Mund sich daran getrucknet hat/ ein böses Denckmahl davon zurück tragen kan. In Holland ist vielen Orten der Gebrauch/ bey denen Servietten auch zugleich kleine Teller-Tüchlein aufzulegen/ an welchen man die fetten Finger und Messer abwischen/ und nicht gleich die Servietten damit beschmutzen darff.

Zuweilen sind auch die Gäste obligiret ihre Servietten selber mit zu bringen/ wie also in einigen See-Städten auf Hochzeiten und öffentlichen Conviviis die Manier ist/ da die Schaffers auf die Servietten nicht alle Acht haben/ oder davor repondiren können. Einige nun/ die solcher gestalt ihre Servietten leer mitgebracht/ wissen sich deren so wohl zu bedienen/ daß sie solche voll aufgepfropfft wieder nach Hause schicken/ und ihre darauf abgerichtete Jungens oder Mädgens noch wohl mit einer frischen Serviette wieder kommen/ und dieselbe noch einmahl voll ab-

holen laſſen / zumahl wann es auf einer ſolchen Hochzeit iſt / auf welcher jeder gebetener Gaſt ſein Ecot oder Gelach zu einem gewiſſen Taxt vor die Perſohn / oder partête ſelbſt bezahlen muß; da dann ein ſolcher ſein Geld rechtſchaffen verzehren / und was er etwan nicht in ſeinen Kragen und Magen laſſen kan / aus Vorſorge auf dem künfftigen Tag ſolcher geſtalt mit nach Hauſe nehmen will / welches aber mehr niedrigen und gemeinen / als genereuſen und reputirlichen Gemüthern anſtändig iſt. Eine andere Beſchaffenheit hat es an etlichen Orten mit denen Predigern / denen als ein Accidens ihres Dienſtes / offtmahls ein ſolcher vollgepfropffter Bündel mit nach Hauſe gegeben wird; ſo haben ſich auch manchmahls einige Schul-Bediente / oder andere um dem Gaſt Herrn wohlmeritirte Leute / eines ſolchen kleinen Accidentis zu erfreuen.

Sicera, iſt ein Hebräiſch Wort / und wird von dem heiligen Hieronymo ausgeleget / daß es von allen Getränckе geſaget werde / welches capable iſt / den Menſchen voll und beſoffen zu machen / oder auch von einem ſolchen Getränckе / welches aus Getrayde / wie das Bier gemachet / oder aus Obſt wie der Birn-Moſt / der vielleicht daher auch den Nahmen *Cidra* erhalten / zubereitet wird. Item, wann Palm-Früchte ausgedrucket / oder Waſſer von gekochten Früchten fett gemachet und gefärbet wird.

Silicernium, wurde bey denen Römern die Traur-Mahlzeit genannt / welche alten bekannten Männern / wann eine Leiche zu Grabe gebracht worden / in dem Sterb-Hauſe angerichtet wurde / da ſie dann beym wieder von einander gehen / einander *Vale* zurieffen / gleich als wann es geſchehen könnte / daß ſie ſich einander ſo leicht nicht wieder ſehen würden.

Silber-Diener. Was deſſen Verrichtung bey Hofe betrifft / davon haben wir gute Nachricht bey dem Herrn von Seckendorff in ſeinem **Teutſchen Fürſten-Staat** / p. 548. & ſeq. in folgenden Worten:

§ 1. Eine andere Verrichtung hat der Silber-Diener / Liche- oder Haus-Cämmerer / oder wie er pfleget genennet zu werden / als der neben ſeinem geordneten das Silber-Geſchirr / ſo man beym Schenck-Tiſch und über die Tafel / und in die Gemächer bey fremden Gäſten gebrauchet / die Gieß-Kannen und Becher / Leuchter und dergleichen / nicht weniger auch das Zinn-Werck / ſo zur Speiſung über andere Tiſche vonnöthen iſt / ſamt Bechern / Leuchtern / Meſſern / Löffeln / und allerhand dergleichen / ſo wohl auch Tafel- und Tiſch-Tücher / Handquellen / Servieten &c. verwahren / die Nothdurfft davon auf alle Oerter / dahin ſichs gebühret / reichen / und ſolches wieder einfordern / ſaubern und waſchen laſſen / auch über alles richtige Inventa-

ria

ria haben muß. Eben dieſem lieget auch gemeiniglich ob / die Wachs- und Unſchlit-Lichter / auch Fackeln / deren man des Nachts und bey der Mahlzeit in und auſſer den Gemächern / im Gehen und Sitzen gebrauchet / verfertigen zu laſſen / an einem jeden Ort / ſo viel die Hoff-Ordnung erfordert / täglich zu gewiſſer Zeit zu liefern / und über allen aus der Hoff-Küche und Aemtern / auf vorgehende Diſpoſition der Fürſtlichen Cammer / empfahen / den Vorrath an Unſchlit und Wachs / und dargegen über die gezogene und zugerichtete Lichter und Fackeln / Einnahme und Ausgabe zu berechnen.

2. Und iſt in gedachter Silber-Cammer oder Hoff-Ordnung verſehen / wie viel / und in was Gattung / zu welcher Zeit Sommers und Winters die Austheilung der Lichter geſchehen ſoll.

3. Die Gegen-Verzeichniß darvon hält ein Hoff-Verwalter / Haus-Voigt oder der Hoffmeiſter ſelbſt / läſt auch jede Gattung / damit kein Betrug vorgehe / Wöchentlich abwägen / und das überbliebene / ſonderlich an Wachs / wieder aufheben unu abrechnen / und werden zu extraordinair Ausgaben ſonderbahre Zettel von der Herrſchafft oder Hoffmeiſter in die Silber- oder Licht-Cammer ertheilet / auch Wöchentlich und alle Quartal die Rechnung abgenommen / wie bey Küchen und Keller geſchicht. Nichts weniger wird auch der Abgang und Nothdurfft auf deſſen Erinnerung durch die Hoff-Beamte / oder ferner aus Fürſtlicher Cammer verſchaffet und erſetzet.

4. An groſſen Höfen ſind die Aemter mehr zertheilet / und wird der gemeine Haußrath von Zinn-Werck / auch höltzern Gerathe einen Bret-Diener oder dergleichen Perſohnen anvertrauet. In die Obſicht dieſer Hoff-Bedienten gehören auch die Tapezereyen, womit Fürſtliche Herrſchafften ihre Gemächer / Gaſt-Stuben / Sähle / Kirchen ꝛc. ausſchmücken laſſen: Ingleichen Tiſch- Teppicht- Stuhl-Küſſen / beſchlagene Stühle / und dergleichen Zierath; Es wäre denn / daß in groſſen Hofhaltungen hierzu ein eigener Tapezierer verordnet würde.

5. Die Berechnung aller Fürſtlichen Mobilien und Haußraths-Stücke gründet ſich in denen darüber aufgerichteten Inventarien, und den Regiſtern des Einkauffs / der auf Fürſtliche oder Cammer-Ordnung geſchicht; Solche Inventaria müſſen die Ober-Hoff-Beamte öffters durchſehen / verneuren und vergäntzen laſſen.

6. Gleichwohl aber gehöret eine fleißige Obſicht des Silber-Cammerers / oder dergleichen Perſohnen / ſonderlich bey Anweſenheit fremder Perſohnen / und weitläufftigen Fürſtlichen Zehrungen und Ausrichtungen; darbey er dann dahin gewieſen iſt / daß er diejenigen Stücke / ſo in ein oder ander Gemach / oder auf die Tiſche gegeben

ben werden / fleißig aufzeichne / und gewiſſe Perſohnen / welche zur Dienſt-Wartung der Zeit / an jedem Ort beſtellet werden / Gegen-Zettel übergebe / ſolche von ihnen hernach einfordere / oder da ſie deren etwas über ihren angewandten Fleiß vermiſſeten / ſolches bald an höhere Orte berichten ſolle / damit nach Gelegenheit und Wichtigkeit des Dinges / Nachfrage gehalten / und Schaden verhütet werden möge.

Folget nun **des Silber-Dieners Pflicht-Leiſtung:**

Demnach der Durchlauchtigſte ꝛc. ꝛc. Herr ꝛc. ꝛc. Unſer ꝛc. ꝛc. euch N. N zu Ihrer Fürſtlichen Durchl. Silber-Cammerer beſtellen und annehmen laſſen; Als ſollet ihr geloben ꝛc. ꝛc. ſonderlich aber euch in eurem anbefohlenen Silber-Cämerers-Dienſt getreulich verhalten / des Hoff-Marſchalls Ordnung und Beſcheid / an dem ihr nebſt Ihrer Fürſtl. Durchl. gewieſen ſeyn ſollet / gewärtig ſtehen / alles Silber-Geſchirr / Zinn-Werck / Leinen-Zeug und Licht / und was euch ſonſten zu verwahren untergeben wird / mit höchſtem Fleiß anbefohlen ſeyn laſſen / daſſelbige jederzeit wohl ſauber und reinglich halten / darüber richtige und gebührliche Rechnung führen / auch wegen allen untergebenen Vorraths ein beſonder Inventarium halten / und Gewehrſchafft thun / ſo offt es begehret wird / auch niemanden in die Silber-Cammer einlaſſen / dem es nicht gebühret / desgleichen ſonderliches Gefräß oder Geſäuff in der Silber-Cammer zu halten nicht verſtattet / und euch ſonſten in der Silber-Cammer zu halten / des Hoff-Marſchalls oder wem es Zeit ſeines Abweſens befohlen iſt / Beſcheids gehorſahmlich erzeigen / und wie einem getreuen Diener gebühret / verhalten / bey Verluſts eures Dienſts und Fürſtl. Ungnade. ꝛc. ꝛc.

Silbern *Service*, vide *Service*.

Silenus, vide *Bacchus*.

Sodoma, ein in Heiliger Schrifft bekandte Stadt / welche wegen ihrer Einwohner Geilheit / Unzucht / und Himmel-ſchreyender Uppigkeit mit Feuer vom Himmel geſtrafft / und in einen Stein- und Aſchen-Hauffen (welcher heutiges Tages mit dem ſo genañten Mare Aſphaltito oder Todten-Meer bedecket iſt / und noch bis dieſe Stunde einen Pech- und Schwefel-Geſtanck von ſich geben ſoll) verkehret worden. Zum Theil wird auch ihr Ruin ihrer Unmäßig- und Uppigkeit im Banquetiren / und ihrer darbey gehegten Unbarmhertzigkeit gegen die Armen zugeſchrieben; Indem / wie bey dem Propheten Ezechiele am 16. Capitel zu leſen / unter andern auch dieſes der Stadt Sodoma Miſſethat eine mit geweſen / daß da ſie alles vollauf gehabt / ſie ſolches mit ihren Kindern verzehret / denen Armen und Dürfftigen aber nichts davon gegeben; Dergleichen Städte noch heutiges Tages gar viel gefunden werden / welche zu der

Schwel-

Schwelgerey / Geilheit / Pracht und Uppigkeit / auch noch die Unbarmhertzigkeit gegen die Armen fügen / und daher nicht weniger als jenes Sodoma einen Feuer- und Schwefel-Regen über ſich verdienen. Warum aber ſolcher nicht erfolge / möchte vielleicht ein Heydniſcher Poët folgende Antwort geben:

Si quoties peccent homines ſua fulmina mittet,
Jupiter exiguo tempore inermis erit.

Wenn GOtt ſolt jede Sünd durch Donner-Keile rächen/
So würde es zuletzt an ſolchen ihm gebrechen.

Ein Chriſt aber erinnert ſich aus dem Luca am 16. der Antwort des Abrahams, welche er dem / in dem Hölliſchen Pfuhl lächtzenden reichen Mann gegeben / daß man in dieſem Leben Moſen und die Propheten hätte / wer nun dieſen / und ſonderlich / was in jenem von der grauſamen Beſtraffung der Sodomiter gemeldet worden / nicht hören wolte / der würde es dermahleinſt in dem Hölliſchen Feuer (welches noch unerträglicher / als jenes von dem Himmel gefallenes) zu ſpät bereuen müſſen.

Sodomitiſche Aepffel / dieſe ſollen von auſſen ſehr ſchön und lieblich anzuſehen / inwendig aber voller Staub und Aſche ſeyn.

Soldaten / Milites, Fr. *des Soldats*, kommen auch in dieſes unſer *Dictionarium*, weil / wann ihrer viel zuſammen ſeyn / und eine Armée ausmachen / gar eine groſſe Küche und Keller / dieſelbe zu ſpeiſen und zu tränken / erfordert wird; Wiewohl es nicht zu läugnen / daß gar vielmahls Schmal-Hans Küchen-Meiſter iſt / abſonderlich / wann ſie wegen des Feindes und der ſtreiffenden Partheyen keine Zufuhr haben können / oder nicht mit guten Magazinen verſehen ſeyn / oder in einem magern Lande ſtehen / in welchem wenig zu beiſſen oder zu freſſen iſt / da der Feind vorher alles ausfouragiret / verdorben / abgebrandt / oder in die feſte Städte gebracht hat / und andere dergleichen Zufälle ſich mehr erweiſen. Hingegen leben die Soldaten wohl / wann ſie in ein fettes und gutes Land geführet / oder auch in gute Quartiere verleget werden / da der Bauer / er ſey gleich Freund oder Feind / aufſchaffen muß; Wiewohl in jenen Fall / daß der Soldat mit Hausmanns-Koſt (das iſt / ſo wie es der Bauer iſſet / und ein geſunder Menſch dabey ſein Auskommen haben / und Kräffte ſetzen kan) ſich begnügen muß: In dieſen Fall aber / ſonderlich wann im feindlichen Lande auf Diſcrecion gelebet / oder auf Execution gelegen wird / daß der Hausmann das Beſte vor ſeinen Soldaten in Uberfluß aufſchaffen / und noch wohl Geld darzu nach vollbrachter Mahlzeit unter dem Teller legen muß / ſolte er gleich die Kuh aus dem Stalle verkauffen / und hernach mit Weib und Kin-

Kindern betteln müſſen. Solche Zufälle ſeynd diejenige / von welchen es heiſſt nach dem gemeinen Sprichwort: **Wo die Soldaten ſieden und braten / und die Pfaffen zu Weltlichen Dingen rathen / und die Weiber führen das Regiment / da nimmt es ſelten ein gutes End.** Da trifft es ein / was dorten bey dem Propheten ſtehet / daß nichts vorgehe als Gänſe- und Hüner-Würgen / Schaaf- und Ochſen-Schlachten / und täglich vom reichen Mann ſpielen / auch wohl gar / wann der Abmarch da / oder alles preiß iſt / denen Fäſſern den Boden einſchlagen / und Wein und Bier in den Keller lauffen laſſen / das Mehl auf die Gaſſen in den Koth ſchütten / und mit denen Gaben GOttes unchriſtlich und mehr als Heydniſch umgehen / damit man allenthalben ſehen könne / wo ſolche Unmenſchen und Feinde geweſen ; Wie ſolches das gute Elſaß / Schwaben-Land und die Pfaltz zur Genüge von denen Barbariſchen Frantzoſen erfahren müſſen. Vielmahls hingegen trägt es ſich auch zu / daß ein Land / es ſey Freund oder Feind / wann man eine Zeitlang darin zu ſubſiſtiren gedencket / ziemlich geſchonet und menagiret wird / daß der Soldat nicht mehr in denen Quartieren als Service, das iſt / Holtz / Feuer / Licht / Saltz und Saur hat / und der Wirth ihme über das nichts mehr / als was er aus freyen Willen thun will / zu geben ſchuldig iſt / ſondern er muß ſich mit ſeiner Lehnung und Commiſs-Brod vergnügen laſſen / und wann er was mehres will / und Geld hat / muß er nach den Marquetender gehen / und da was ſuchen. Man ſchonet auch / um künfftig beſſere Subſiſtence zu finden / der Frucht auf dem Acker / und wie GOtt ſelber ſeinem Volck geboten hatte / der fruchtbaren Bäume ; Mainteniret den Haus-Mann / daß er bey ſeiner Feld-Arbeit bleiben / und auch vor und hinter der Armée ſicher pflügen und erndten möge : Ja / viele Soldaten werden am Leben geſtraffet / welche dem Bauren wider der Generalität Verbot / mit Gewalt etwas abnehmen / oder heimlich wegſtehlen. Hingegen ſorget man billig / daß die Armée oder Trouppen, wo ſie ſtehen oder durchmarchiren müſſen / mit genugſamen Proviant und Lebens-Mitteln mögen verſehen werden.

Wie nun ſolches manchmahl aus oberzehlten Urſachen in Uberfluß / bald wieder in Mangel iſt / als giebt Herr Bœckler in ſeiner Schola Militari moderna, der Ordnung wegen / welche die Soldaten / die im Felde ſtehen / in Speiſe und Tranck halten ſollen / item auch wie ſie den Durſt und Hunger um ſo viel leichter ertragen mögen / folgenden wohlmeynenden Rath :

Alle hitzige ſtarcke Weine / item der Garten-Früchte / des rohen und unzeitigen Obſts / Trauben und Moſts / ſolle ein

ein jeder Soldat / ſo viel möglich / fliehen und meiden / wofern er ſich nicht die rothe Ruhr / die Haupt- und Ungariſche Kranckheit / die Bräune / das Flecken-Fieber / und dergleichen / über den Hals ziehen will.

Den Wein ſolle er nicht nüchtern / und denſelbigen nur als eine Artzeney trincken; Darneben andere Durſtlöſchende Getränckе brauchen. Das Milchwerck / Moſt / und ungegohren Bier / ſolle er aufs äuſſerſte vermeiden.

Toback und Brandwein ſolle ein Soldat nicht ohne Unterſchied und continuirlich / ſondern nur als eine Artzney bey kalten Wetter / böſen Nebeln / ungeſunden Waſſern / und unverdaulicher Koſt / zu ſich nehmen. Den Brandwein aber kan man mit eingetauchten Brod nehmen / dann ſolches dem Magen geſunder und beſſer; Den Toback aber mag man mit darunter gemiſchten Wacholder-Körnern / Aniß u. dergleichen gebrauchen.

Vor den Durſt ſoll man ein Stücklein harten Rinden Brods im Munde nehmen / oder ein Blättlein von Haus-Wurtzel / oder eine Bleyerne Kugel / oder ein Stücklein Salpeter.

Wo aber ja der Durſt will gelöſcht ſeyn / und man kein anders / ſondern eitel unrein Waſſer haben kan / ſoll man ſolches durch ein Tüchlein trincken oder ſeyhen.

Oder: Man kan einen Schuß Pulver unter ein Feld-Maaß Waſſer rühren / und durchſeyhen; Dieſes löſcht den Durſt / und iſt geſund wegen des Salpeters und Schwefels / ſo bey dem Pulver iſt. Das Schwartze ſind nur die Kohlen / und derowegen nicht zu ſcheuen.

Oder / man wirfft ein Stücklein Knoblauch in das Waſſer; Oder / wo man Zeit hat / ſo ſiedet man das Waſſer / und läſt es kalt werden / ſo ſetzt ſich das Unreine zu Boden.

Oder aber / man zündet ein Schwefel-Faden an / und brennet die Fläſche damit ein / füllet ſie alsdann mit dem Waſſer / ſtopfet ſie zu / und ſeyhet hernach das Waſſer ab / wie man pfleget bey den Fäſſern zu thun.

Für den Durſt iſt auch gut / daß man in den Mund nimmt Chryſtall oder Agtſtein / item Pfeffer-Körner / Quitten- und Süß-Holtz ſafft / Sauerampfer im Munde zerkäuet / item rothe Saurachbeeren / Erdbeer-Kraut / oder Lovendel-Waſſer getruncken.

Oder / man nimmt 10. oder 12. Loth Broſam-Brod / reibt es klein / thuts in einen irrdenen Hafen oder Geſchirr / ſchüttet darauf 1. Maaß friſch Brunnen-Waſſer / wann mans haben kan; Gieſſet ſolches etliche mahl in ein ander Geſchirr / und alſo immer von einem ins ander / ſetzet es hernach zugedeckt an einen kühlen Ort / und ſeyhet es durch ein Tuch / ſo iſt es geſund zu trincken / und hat man ſich nicht zu befürchten / daß man damit den Magen verderbe.

Wann man Roſen-Zucker haben kan / ſo iſt es beſſer / daß man davon ein

Loth

Loth in dem Munde nimmt / und läst solches gemächlich darinnen zergehen / als daß man den Durst mit Wasser löschen will / welches gar schädlich ist / insonderheit das rohe Wasser.

Was der Durst und Hunger im Kriege offt vor Unheil nach sich ziehe / ist unter dieser beyder Plagen Beschreibung gemeldet worden; Nicht weniger Unheils aber bringet auch im Kriege der Uberfluß und die Verschwendung. Der erste Persianische Monarch Cyrus, welcher hernach durch die Königin Tomyris überwunden / und sein Haupt in ein Faß voll Menschen-Blut mit diesen Worten gestecket worden: **Ersättige dich nun / du Tyrann / mit Menschen-Blut / dessen du nimmer genug hast haben können**; hatte anfänglich durch eine simulirte Flucht / die Scythen, in sein mit delicaten Persianischen Weinen und allerhand niedlichen Speisen angefülletes hinterlassenes Lager gelocket / und als sie sich daselbst weidlich bezechet hatten / kehrete er wieder um / und schlug theils derselben tod / jagte die übrige in die Flucht / und führte der Königin Tomyris Sohn / Spargabisen, gefangen mit sich hinweg. Vide hiervon ein mehres in unserm Theatro der 4. Monarchien p. 120. in des Cyri Lebens-Beschreibung; Und unter des Belsazars, wie es demselben ergangen / als er / da der Feind vor dem Thor war / und jetzt die Mauren ersteigen wolte / in sicherer Lust in seinem Königlichen Pallast banquetirte.

Der sonst so glücklich / als tapfere Hannibal, veränderte / samt seiner Armée, sein gantzes Martialisches Wesen / als er sich in denen wohllüstigen Italiänischen Capuanischen Winter-Quartieren herum gewältzet hatte; Und als der grosse Alexander, nach Uberwindung des Darii, erst die Persianische Uppigkeiten / delicate Weine und Wohllüste sich gefallen ließ / war es mit seinem Leben und der Macedonier Glück bald gethan. Diese Persianische Wohllüste bestunden unter andern in Kriegs-Zügen auch darin / daß die Könige eine grosse Menge Köche / Pasteten-Becker / Confect- köstliche Salben- und Räuchwerck-Bereiter / nebst einer grossen Menge Tapezirer, welche die kostbare Königliche Gezelte aufschlagen musten / mit sich ins Feld führeten / darunter des Darii seines vor andern so prächtig gewesen / daß als nach seiner Uberwindung der siegende Alexander in dessen Gezelt kam / und darin die Zurüstung zu allerley wohllüstigen Uppigkeiten ansahe / er in diese Worte heraus brach: Est ne hoc imperare; Heist dieses regieren / oder zu Felde liegen / da alles Soldatisch seyn soll. Eben dieser Darius war es / der / als er hernach auf seiner Flucht / um seinen grossen Durst zu löschen / aus einem trüben Wasser trincken müssen / in welchem viele todte und erschlagene Cörper gelegen / er geschworen / daß er niemahls keinen annehmlichern Trunck als diesen gethan hätte; Vielleicht aber hat er

auch

auch niemahls mit dem Trincken gewartet/ bis er durſtig geworden. Indeſſen werden noch viele Exempla groſſer Feld-Herren gefunden/ welche im Kriege vor ihren Soldaten nichts haben voraus haben wollen / ſondern Hunger und Durſt / Uberfluß und Mangel / mit ihnen gleich getheilet haben. Der lüſternde David wolte des Waſſers aus dem Brunnen zu Bethlehem nicht trincken / weil es ſeine tapfere Oberſten mit Gefahr ihres Lebens geholet hatten ; Und Alexander refuſirte in denen Suſitaniſchen Wüſteneyen/ in ſeinen höchſten Durſt/ einen Trunck friſchen Waſſers / weil ſeine durſtige Armée nicht auch zugleich konte gelabet werden : Als er mit derſelben in Indien in gleichen Waſſer-Mangel verfiel / und ihme endlich noch ein mit Mühe gefundener Trunck offeriret wurde/ goß er ſolchen lieber auf die Erde / als daß er vor ſeinen Soldaten etwas voraus haben wolte / durch welche großmüthige That die Gemühter ſeiner Soldaten auch dermaſſen zur beſtändigen Liebe und Treue gegen ihn aufgemuntert worden / daß auch der augenſcheinliche Tod ſie nicht davon hat abſchröcken können. Vom Kayſer Rudolpho I. von Habspurg wird ein Gleiches erzehlet/ daß als ihm in einen Kriegs-Zug / und groſſen Durſt/ ein Trunck Bier von einem Bauren præſentiret worden / er ſolchen nicht annehmen wollen / weil ſeine Armée nicht dergleichen bekommen kunte. Wie Kayſer Aurelius Carus, als er mit der Römiſchen Armée wider die Perſer zu Felde lag/ dieſe aber ihre Geſandten an ihm ſchicketen / um Frieden zu bitten/ ſich in einem ſchlechten Kleide auf der Erden liegend bey einer Schüſſel voll ſchwartzen Mehl-Brey/ welches die ordinaire Römiſche Soldaten-Koſt war/ und einem Stücklein geſaltzenen Schweinen-Fleiſch/ habe finden laſſen / ſolches iſt anderwerts ſchon angeführet worden ; ſo wohl hohen / als gemeinen Soldaten zur Lehre / daß es im Felde heiſſe: Dic, cur hic? ſag warum du hier biſt? Nicht Banquetirens und Sauffens / ſondern Wachens und Streitens halber : Daß alſo die Ubermaaß im Kriege ſo wenig/ als der Mangel Nutzen bringet.

Sorbet, iſt bey denen Türcken ein Tranck / welcher mit einem Roſinen-Wein / vel vino paſſo, faſt übereinkommt.

Sorbitiones Exoticæ, ſeynd **ausländiſche frembde Schlürff-Träncke**; Als da ſeynd Thée, Caffé, Choquolade, Tiſane, Scherbet, Lactades, &c.

Sorgen/ Curæ, Fr. *des Soigns*, finden ſich mehrentheils um das tägliche Brod ein/ wann die Menſchen der Allmacht GOttes nicht trauen wollen/ die dem Propheten Elia Speiſe durch einen Raben / dem Daniel in der Löwen-Gruben durch den Propheten

Habacuc, denen 100. Propheten in zweyen unterſchiedenen Höhlen durch den frommen Obadia zubringen laſſen/ der armen Wittib zu Sarepta ihr wenig Mehl im Kat/ und Bisgen Oehl im Oehl-Krug/ ſtets-während erhält; Und welches das vornehmſte iſt/ nach unſers lieben Heylands Ausſpruch ſelbſt/ beym Matthæo am 6. Cap. die Vögel unter dem Himmel/ die weder ſäen/ noch erndten/ noch in die Scheune ſammlen/ ernähret/ daß auch aus dieſen und andern Argumentis die kleingläubige Menſchen/ die doch weit edlere Creaturen/ und nach GOttes Eben-Bild zur Hoffnung eines beſſern Lebens geſchaffen ſeyn/ ſo viel weniger ſorgen und ſagen ſolten: Was werden wir eſſen/ was werden wir trincken/ womit werden wir uns kleiden/ indem unſer Himmliſcher Vater wohl weiß/ daß wir dieſes alles bedürffen/ und ſo wir nur am erſten nach dem Reich GOttes und ſeiner Gerechtigkeit trachten/ uns das übrige alles zufallen wird; Noch niemahls/ ſagt David, habe er geſehen/ den Gerechten verlaſſen/ oder ſeinen Saamen nach Brod gehen. Niemahls iſt auch jemand in der Welt Hungers geſtorben/ auſſer in ſolchen Land-Plagen/ die GOtt der überhäufften Sünden wegen über ein Land und Stadt durch Theurung/ Mißwachs und Krieg/ wie in der Belägerung Jeruſalems denen halsſtarrigen Juden geſchehen/ verhänget hat. Wer nur arbeiten will/ kriegt/ wie man im Sprichwort ſagt/ gleich einer fliegenden Krähen oder ſcharrenden Hennen/ noch immer ſein Körnlein; Auch bey unvermögenden blut-armen/ von allen Mitteln und Menſchlicher Hülffe entblößten Menſchen/ Wittwen und Wayſen/ ſpühret man noch immer die mit Segen trieffende Fußſtapfen des allgewaltigen und erbarmenden GOttes/ wie ſolches Hr. Profeſſor Franck in ſeiner Beſchreibung des von ihm fundirten löblichen Wayſen-Hauſes zu Halle in Sachſen/ mit klaren Exemplis darthut/ da er vielfältig die Hülffreiche/ und tanquam ex machina verſpührte Hand GOttes/ rühmet/ die an dieſem löblichen Wercke Wunder gethan/ wann es vor Menſchlichen Augen das Anſehen gehabt/ als wäre es gar aus/ und würden die darinnen Aufgenommene keinen Tag oder Mahlzeit mehr zu eſſen haben.

Indeſſen bleibet aber noch eine Art von Sorgen vor Speiſe und Tranck über/ welche zugelaſſen und löblich iſt; Als wann die Obrigkeit/ und zur Policey-Aufſicht Deputirte/ ſorgen/ daß von allerhand Victualien eine genugſame Zufuhr ſey/ daß die Lebens-Mitteln in billigen Preiß zu bekommen/ und allen Vor- und Aufkäuffereyen/ Korn-Wucherey/ und ſchändlichen Monopoliis geſteuret werde. Ein Proveditor, Küch- und Keller-Meiſter hat zu ſorgen/ daß ſeines Herrn Küche und Keller keinen Abgang noch Mangel leide/ und alles (ſonderlich bey groſſen

Blumen, Blätter und Früchte, Wurzeln und Rinden, Holz und Harz, Gummi und Saft, Kräuter und Gewächse, Bäume und Sträucher, Moose und Schwämme, Gras und Getreide, Gemüse und Obst, Wurzeln und Knollen, Nüsse und Kerne, Samen und Körner, Mehl und Brot, Wein und Bier, Essig und Öl, Salz und Zucker, Honig und Wachs, Milch und Butter, Käse und Eier, Fleisch und Fett, Leder und Wolle, Seide und Baumwolle, Leinen und Hanf, Papier und Tinte, Farben und Lacke, Gifte und Heilmittel, Arzneien und Salben, Pflaster und Verbände, Instrumente und Geräte, Werkzeuge und Maschinen, Waffen und Munition, Pulver und Blei, Eisen und Stahl, Kupfer und Messing, Silber und Gold, Münzen und Geld, Bücher und Schriften, Karten und Pläne, Bilder und Gemälde, Statuen und Büsten, Musik und Gesang, Tanz und Spiel, Sport und Übung, Jagd und Fischerei, Vogelfang und Netze, Hunde und Pferde, Rinder und Schafe, Ziegen und Schweine, Geflügel und Wild, Bienen und Ameisen, Würmer und Insekten, Spinnen und Käfer, Schmetterlinge und Raupen, Fliegen und Mücken, Flöhe und Läuse, Wanzen und Milben, Zecken und Egel, Schnecken und Muscheln, Krebse und Krabben, Fische und Aale, Frösche und Kröten, Eidechsen und Schlangen, Vögel und Nester, Eier und Federn, Schnäbel und Krallen, Flügel und Füße, Augen und Ohren, Nase und Mund, Zähne und Zunge, Haare und Bart, Kopf und Hals, Arme und Hände, Finger und Daumen, Brust und Bauch, Rücken und Lenden, Beine und Füße, Knie und Ferse, Zehen und Nägel, Haut und Fleisch, Knochen und Mark, Adern und Blut, Herz und Lunge, Leber und Galle, Magen und Darm, Niere und Blase, Hoden und Penis, Vulva und Uterus, Eierstock und Brust, Milch und Geburt, Kind und Amme, Vater und Mutter, Bruder und Schwester, Sohn und Tochter, Enkel und Urenkel, Großvater und Großmutter, Onkel und Tante, Vetter und Base, Neffe und Nichte, Schwager und Schwägerin, Schwiegervater und Schwiegermutter, Schwiegersohn und Schwiegertochter, Stiefvater und Stiefmutter, Stiefsohn und Stiefkind, Pflegevater und Pflegemutter, Pflegesohn und Pflegekind, Adoptivvater und Adoptivmutter, Adoptivsohn und Adoptivkind, Taufpate und Taufkind, Firmpate und Firmling, Trauzeuge und Brautjungfer, Bräutigam und Braut, Ehemann und Ehefrau, Witwer und Witwe, Waise und Vormund, Mündel und Pflegling, Lehrer und Schüler, Professor und Student, Rektor und Konrektor, Dekan und Prodekan, Kanzler und Vizekanzler, Bibliothekar und Archivar, Kustos und Kurator, Direktor und Sekretär, Schreiber und Setzer, Drucker und Verleger, Buchhändler und Antiquar, Autor und Übersetzer, Herausgeber und Rezensent, Kritiker und Lektor, Korrektor und Redakteur, Chefredakteur und Verlagsleiter, Buchbinder und Vergolder, Papierer und Kartograph, Graveur und Kupferstecher, Holzschneider und Lithograph, Maler und Bildhauer, Architekt und Baumeister, Zimmermann und Tischler, Schreiner und Drechsler, Böttcher und Küfer, Wagner und Stellmacher, Schmied und Schlosser, Klempner und Spengler, Gerber und Sattler, Riemer und Seiler, Weber und Spinner, Färber und Walker, Schneider und Näherin, Hutmacher und Kürschner, Schuster und Pantoffelmacher, Bäcker und Konditor, Metzger und Koch, Brauer und Mälzer, Winzer und Küfer, Gärtner und Landwirt, Müller und Bäcker, Apotheker und Arzt, Chirurg und Wundarzt, Hebamme und Geburtshelfer, Zahnarzt und Barbier, Bader und Masseur, Krankenpfleger und Krankenschwester, Totengräber und Leichenbitter, Pfarrer und Kaplan, Bischof und Erzbischof, Kardinal und Papst, Mönch und Nonne, Abt und Äbtissin, Prior und Priorin, Novize und Novizin, Pilger und Wallfahrer, Einsiedler und Klausner, Prediger und Missionar, Katechet und Religionslehrer, Küster und Mesner, Organist und Kantor, Chorleiter und Dirigent, Sänger und Musiker, Komponist und Librettist, Dichter und Schriftsteller, Philosoph und Theologe, Historiker und Geograph, Mathematiker und Physiker, Chemiker und Biologe, Astronom und Astrologe, Alchemist und Goldmacher, Magier und Hexenmeister, Zauberer und Gaukler, Akrobat und Seiltänzer, Clown und Narr, Schauspieler und Regisseur, Intendant und Theaterdirektor, Souffleur und Inspizient, Kulissenschieber und Beleuchter, Maskenbildner und Kostümbildner, Requisiteur und Bühnenbildner, Tänzer und Choreograph, Ballettmeister und Ballettmeisterin, Solotänzer und Solotänzerin, Corpsmitglied und Statist, Komparse und Doppelgänger, Stuntman und Stuntwoman, Fechtmeister und Reitlehrer, Tierbändiger und Dompteur, Zirkusdirektor und Manege, Trapezkünstler und Jongleur, Feuerschlucker und Messerwerfer, Bauchredner und Puppenspieler, Marionettenspieler und Schattenspieler, Geschichtenerzähler und Märchenerzähler, Sagenforscher und Mythenforscher, Volkskundler und Ethnologe, Archäologe und Paläontologe, Geologe und Mineraloge, Petrograph und Kristallograph, Meteorologe und Klimatologe, Ozeanograph und Limnologe, Glaziologe und Vulkanologe, Seismologe und Tektoniker, Hydrologe und Speläologe, Höhlenforscher und Bergsteiger, Alpinist und Kletterer, Skifahrer und Skilangläufer, Snowboarder und Rodler, Eisläufer und Eishockeyspieler, Curler und Bobfahrer, Skeletonfahrer und Schlittschuhläufer, Eiskunstläufer und Eistänzer, Paarläufer und Einzelläufer, Schwimmer und Taucher, Wasserballspieler und Rettungsschwimmer, Bademeister und Badewärter, Fährmann und Schiffer, Kapitän und Steuermann, Matrose und Schiffsjunge, Bootsmann und Maat, Leichtmatrose und Vollmatrose, Obermaat und Unteroffizier, Leutnant und Oberleutnant, Hauptmann und Major, Oberstleutnant und Oberst, Brigadier und Generalmajor, Generalleutnant und General, Feldmarschall und Generalfeldmarschall, Admiral und Vizeadmiral, Konteradmiral und Flottenadmiral, Kommodore und Flottillenadmiral, Fregattenkapitän und Korvettenkapitän, Kapitänleutnant und Oberleutnant zur See, Stabsarzt und Oberstabsarzt, Generalarzt und Generaloberarzt, Apothekergehilfe und Apothekerlehrling, Pharmazeut und Pharmazeutin, Chemiker und Chemikerin, Biologe und Biologin, Physiker und Physikerin, Mathematiker und Mathematikerin, Informatiker und Informatikerin, Programmierer und Softwareentwickler, Systemadministrator und Netzwerkadministrator, Datenbankadministrator und Webmaster, Webdesigner und Grafikdesigner, Illustrator und Animator, Filmemacher und Kameramann, Tonmeister und Cutter, Regieassistent und Aufnahmeleiter, Produktionsleiter und Herstellungsleiter, Drehbuchautor und Dramaturg, Lektor und Verlagslektor, Übersetzer und Dolmetscher, Simultandolmetscher und Konferenzdolmetscher, Gerichtsdolmetscher und Urkundsbeamter, Notar und Notarin, Rechtsanwalt und Rechtsanwältin, Staatsanwalt und Staatsanwältin, Richter und Richterin, Schöffe und Geschworener, Gerichtsvollzieher und Vollstreckungsbeamter, Polizist und Polizistin, Kommissar und Kommissarin, Detektiv und Privatdetektiv, Spion und Agent, Diplomat und Botschafter, Konsul und Gesandter, Minister und Ministerin, Staatssekretär und Staatssekretärin, Bundeskanzler und Bundeskanzlerin, Ministerpräsident und Ministerpräsidentin, Abgeordneter und Abgeordnete, Senator und Senatorin, Gouverneur und Gouverneurin, Bürgermeister und Bürgermeisterin, Landrat und Landrätin, Oberbürgermeister und Oberbürgermeisterin, Stadtrat und Stadträtin, Gemeinderat und Gemeinderätin, Ortsvorsteher und Ortsvorsteherin, Dorfschulze und Dorfschulzin, Amtmann und Amtfrau, Vogt und Vögtin, Schultheiß und Schultheißin, Zunftmeister und Zunftmeisterin, Gildemeister und Gildemeisterin, Innungsmeister und Innungsmeisterin, Obermeister und Obermeisterin, Altgeselle und Altgesellin, Geselle und Gesellin, Lehrling und Lehrmädchen, Auszubildender und Auszubildende, Praktikant und Praktikantin, Volontär und Volontärin, Hospitant und Hospitantin, Gasthörer und Gasthörerin, Austauschstudent und Austauschstudentin, Doktorand und Doktorandin, Habilitand und Habilitandin, Privatdozent und Privatdozentin, außerordentlicher Professor und außerordentliche Professorin, ordentlicher Professor und ordentliche Professorin, Emeritus und Emerita, Ehrendoktor und Ehrendoktorin, Honorarprofessor und Honorarprofessorin, Gastprofessor und Gastprofessorin, Vertretungsprofessor und Vertretungsprofessorin, Juniorprofessor und Juniorprofessorin, Seniorprofessor und Seniorprofessorin, Dekan und Dekanin, Prodekan und Prodekanin, Rektor und Rektorin, Prorektor und Prorektorin, Kanzler und Kanzlerin, Vizekanzler und Vizekanzlerin, Präsident und Präsidentin, Vizepräsident und Vizepräsidentin, Generalsekretär und Generalsekretärin, Schatzmeister und Schatzmeisterin, Beisitzer und Beisitzerin, Vorsitzender und Vorsitzende, Stellvertreter und Stellvertreterin, Mitglied und Mitgliedin, Ehrenmitglied und Ehrenmitgliedin, Gründungsmitglied und Gründungsmitgliedin, Vereinsmitglied und Vereinsmitgliedin, Fördermitglied und Fördermitgliedin, Passivmitglied und Passivmitgliedin, Aktivmitglied und Aktivmitgliedin, Jugendmitglied und Jugendmitgliedin, Seniorenmitglied und Seniorenmitgliedin, Ehrenvorsitzender und Ehrenvorsitzende, Ehrenpräsident und Ehrenpräsidentin, Ehrenbürger und Ehrenbürgerin, Ehrenring und Ehrenbürgerrecht, Ehrenmedaille und Ehrenzeichen, Ehrenkreuz und Ehrenstern, Ehrenband und Ehrenschärpe, Ehrenurkunde und Ehrenbrief, Ehrenpreis und Ehrenpreisträger, Ehrenpreisträgerin und Ehrenpreisträgerschaft, Ehrenpreisträgerschaftsurkunde und Ehrenpreisträgerschaftsmedaille, Ehrenpreisträgerschaftsband und Ehrenpreisträgerschaftsschärpe, Ehrenpreisträgerschaftsring und Ehrenpreisträgerschaftsbürgerrecht, Ehrenpreisträgerschaftsbürgerin und Ehrenpreisträgerschaftsbürgerrecht, Ehrenpreisträgerschaftsbürgerrechtsurkunde und Ehrenpreisträgerschaftsbürgerrechtsmedaille, Ehrenpreisträgerschaftsbürgerrechtsband und Ehrenpreisträgerschaftsbürgerrechtsschärpe, Ehrenpreisträgerschaftsbürgerrechtsring und Ehrenpreisträgerschaftsbürgerrechtsbürgerrecht, Ehrenpreisträgerschaftsbürgerrechtsbürgerin und Ehrenpreisträgerschaftsbürgerrechtsbürgerrecht, Ehrenpreisträgerschaftsbürgerrechtsbürgerrechtsurkunde und Ehrenpreisträgerschaftsbürgerrechtsbürgerrechtsmedaille, Ehrenpreisträgerschaftsbürgerrechtsbürgerrechtsband und Ehrenpreisträgerschaftsbürgerrechtsbürgerrechtsschärpe, Ehrenpreisträgerschaftsbürgerrechtsbürgerrechtsring und Ehrenpreisträgerschaftsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrecht, Ehrenpreisträgerschaftsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerin und Ehrenpreisträgerschaftsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrecht, Ehrenpreisträgerschaftsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsurkunde und Ehrenpreisträgerschaftsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsmedaille, Ehrenpreisträgerschaftsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsband und Ehrenpreisträgerschaftsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsschärpe, Ehrenpreisträgerschaftsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsring und Ehrenpreisträgerschaftsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrecht, Ehrenpreisträgerschaftsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerin und Ehrenpreisträgerschaftsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrecht, Ehrenpreisträgerschaftsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsurkunde und Ehrenpreisträgerschaftsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsmedaille, Ehrenpreisträgerschaftsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsband und Ehrenpreisträgerschaftsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsschärpe, Ehrenpreisträgerschaftsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsring und Ehrenpreisträgerschaftsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrecht, Ehrenpreisträgerschaftsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerin und Ehrenpreisträgerschaftsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrecht, Ehrenpreisträgerschaftsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsurkunde und Ehrenpreisträgerschaftsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsmedaille, Ehrenpreisträgerschaftsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsband und Ehrenpreisträgerschaftsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsschärpe, Ehrenpreisträgerschaftsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsring und Ehrenpreisträgerschaftsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrecht, Ehrenpreisträgerschaftsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerin und Ehrenpreisträgerschaftsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrecht, Ehrenpreisträgerschaftsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsurkunde und Ehrenpreisträgerschaftsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsmedaille, Ehrenpreisträgerschaftsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsband und Ehrenpreisträgerschaftsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsschärpe, Ehrenpreisträgerschaftsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsring und Ehrenpreisträgerschaftsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrecht, Ehrenpreisträgerschaftsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerin und Ehrenpreisträgerschaftsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrecht, Ehrenpreisträgerschaftsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsurkunde und Ehrenpreisträgerschaftsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsmedaille, Ehrenpreisträgerschaftsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsband und Ehrenpreisträgerschaftsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsschärpe, Ehrenpreisträgerschaftsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsring und Ehrenpreisträgerschaftsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrecht, Ehrenpreisträgerschaftsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerin und Ehrenpreisträgerschaftsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrecht, Ehrenpreisträgerschaftsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsurkunde und Ehrenpreisträgerschaftsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsmedaille, Ehrenpreisträgerschaftsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsband und Ehrenpreisträgerschaftsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsschärpe, Ehrenpreisträgerschaftsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsring und Ehrenpreisträgerschaftsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrecht, Ehrenpreisträgerschaftsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerin und Ehrenpreisträgerschaftsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrecht, Ehrenpreisträgerschaftsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsurkunde und Ehrenpreisträgerschaftsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsmedaille, Ehrenpreisträgerschaftsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsband und Ehrenpreisträgerschaftsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsschärpe, Ehrenpreisträgerschaftsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsring und Ehrenpreisträgerschaftsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrecht, Ehrenpreisträgerschaftsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerin und Ehrenpreisträgerschaftsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrecht, Ehrenpreisträgerschaftsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsurkunde und Ehrenpreisträgerschaftsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsmedaille, Ehrenpreisträgerschaftsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsband und Ehrenpreisträgerschaftsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsschärpe, Ehrenpreisträgerschaftsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsring und Ehrenpreisträgerschaftsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrecht, Ehrenpreisträgerschaftsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerin und Ehrenpreisträgerschaftsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrecht, Ehrenpreisträgerschaftsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsurkunde und Ehrenpreisträgerschaftsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsmedaille, Ehrenpreisträgerschaftsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsband und Ehrenpreisträgerschaftsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsschärpe, Ehrenpreisträgerschaftsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsring und Ehrenpreisträgerschaftsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrecht, Ehrenpreisträgerschaftsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerin und Ehrenpreisträgerschaftsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrecht, Ehrenpreisträgerschaftsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsurkunde und Ehrenpreisträgerschaftsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsmedaille, Ehrenpreisträgerschaftsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsband und Ehrenpreisträgerschaftsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsschärpe, Ehrenpreisträgerschaftsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsring und Ehrenpreisträgerschaftsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrecht, Ehrenpreisträgerschaftsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerin und Ehrenpreisträgerschaftsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrecht, Ehrenpreisträgerschaftsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsurkunde und Ehrenpreisträgerschaftsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsmedaille, Ehrenpreisträgerschaftsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsband und Ehrenpreisträgerschaftsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsschärpe, Ehrenpreisträgerschaftsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsring und Ehrenpreisträgerschaftsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrecht, Ehrenpreisträgerschaftsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerin und Ehrenpreisträgerschaftsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrecht, Ehrenpreisträgerschaftsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsurkunde und Ehrenpreisträgerschaftsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsmedaille, Ehrenpreisträgerschaftsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsband und Ehrenpreisträgerschaftsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsschärpe, Ehrenpreisträgerschaftsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsring und Ehrenpreisträgerschaftsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrecht, Ehrenpreisträgerschaftsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerin und Ehrenpreisträgerschaftsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrecht, Ehrenpreisträgerschaftsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsurkunde und Ehrenpreisträgerschaftsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsmedaille, Ehrenpreisträgerschaftsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsband und Ehrenpreisträgerschaftsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsschärpe, Ehrenpreisträgerschaftsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsring und Ehrenpreisträgerschaftsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrecht, Ehrenpreisträgerschaftsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerin und Ehrenpreisträgerschaftsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrecht, Ehrenpreisträgerschaftsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsurkunde und Ehrenpreisträgerschaftsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsmedaille, Ehrenpreisträgerschaftsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsband und Ehrenpreisträgerschaftsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsschärpe, Ehrenpreisträgerschaftsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsring und Ehrenpreisträgerschaftsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrecht, Ehrenpreisträgerschaftsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürgerrechtsbürg

dem Feuer stehen / sondern man wird in den Stall gewiesen / durch welchen man hinauf in die Gemächer gehet. Diese Ställe sind gemeiniglich voll Maul-Esel und ihren Wärtern / welche sich des Nachts Bette von ihren Satteln machen / am Tage aber dieselbige als Tische brauchen / auch in Brüderlicher Vertraulichkeit / zugleich mit ihnen zu speisen pflegen.

Die Treppen sind sehr schmahl / und gleichen vielmehr einer alten Leiter; Die Haus-Wirthin empfänget die Gäste gemeiniglich in einem aufgeschürtzten Kittel und aufgeschlagenen Ermeln: Denn unterdessen als man von der Sänffte absteiget / hat sie Zeit / ihre Sonntags-Kleider anzulegen / welche sie niemahls vergisset / inmassen dieses Volck zwar Blut-arm / dabey aber über die massen hoffärtig ist.

Folgends lässet man die Fremden in ein Gemach führen / in welchem die Wände noch ziemlich weiß / und mit unzählig vielen / aber übel gemahlten Täfelein und Bilder der Heiligen angefüllet sind. Die Betten sind ohne Vorhänge / die Decken über die Betten von Baum-Wolle ausgestopffet / und mit ziemlich saubern Quästen versehen. Ihre Tisch-Tücher sind so klein als die Servietten, und diese nicht gröſſer als die kleinesten Schnupff-Tücher; Ja man muß in eine grosse Stadt kommen / wo man deren drey oder vier antreffen will. An vielen Orten findet man wohl gar keine / sowenig als einige Gabeln. In dem gantzen Hause brauchet man mehr nicht als ein einiges Trinck-Geschirr / wenn sich dessen die Maul-Esel-Wärter zuerst bedienet / (wie denn dieses Volck im höhern Ansehen / als die fremde Gäste ist) so muß man in Gedult warten / bis sie fertig / oder immittelst aus dem grossen Kruge trincken. In der Küche kan man sich nicht wärmen / wo man nicht in dem Rauch zu ersticken Gefahr lauffen wolte / indem sie gantz keine Rauch-fänge haben / und werden weder in den Gast-Höfen / noch sonst in einigen Häusern dergleichen anzutreffen seyn; An drey Stelle aber machen sie oben an der Decke ein Loch / durch welches der Rauch seinen Ausgang suchen muß. Das Feuer ist mitten in der Küchen / und wird das Fleisch / so gebraten soll werden / auf einige auf der Erden liegende Ziegel-Steine geleget / und wenn es an der einen Seite gahr ist / auf die andere umgewendet / die gröſſeren Stücke Fleisch aber werden an einem Strick / so über dem Feuer hänget / fest gemacht / und hernach mit der Hand umgedrehet / davon das Fleisch so schwartz wird / daß man es kaum ohne grossen Eckel ansehen kan. Ich glaube / man könnte die Hölle nicht besser als in diesen Küchen und denen Leuten / so man in demselbigen antrifft / vorstellen / denn ohne den schröcklichen Rauch / welcher einem blind machen und ersticken möchte / so findet man gemeiniglich ein Dutzend Manns- und

eben

eben ſo viel Weibs-Perſohnen / welche abſcheulich ſchwartz und beſchmutzet ausſehen / und ärger als Schweine ſtincken / auch überall ſo zerlumpt / wie Bettler aufziehen / in dieſen Küchen herum ſchwärmen; Zu dem ſitzt mehrentheils einer darinnen / welcher auf einer elenden Zither etwas her kratzet / und ſo jämmerlich / als eine heiſcherne Katze mit darein ſchreyet. Alle Weiber lauffen mit bloſſen Köpfen / und ſehen mit ihren verworrenen Haaren nicht anders als Furien aus; Auch tragen ſie um den Hals Gläſerne Corallen / deren eine jede ſo groß als eine Nuß iſt / welche ihnen 5 bis 6mahl um den Hals gehen / und zur Bedeckung ihrer abſcheulichen Haut dienen müſſen. Auf das Stehlen ſind ſie beſſer abgerichtet als die Nacht-Eulen / und werden ſie einem niemahls ihre Dienſte anbiethen / wenn ſie nicht etwas einſtecken ſolten / wo es auch nur eine Steck-Nadel wäre; ſonderlich halten ſie es vor eine gar rechtmäßige Beute / wenn ſie einem Frantzoſen etwas mauſen können. Vor allen Dingen aber wird die Hauß-Wirthin ihre kleine Kinder herzuführen / welche / wenn ſie auch nur einen Tag alt / und es der härteſte Winter wäre / dennoch nicht einen Faſen am Leibe haben. Dieſe läſſet ſie der Fremden Kleider betaſten / mit welchen ſie gemeiniglich der Kinder Augen / Backen / Hals und Hände reibet / eben als ob ſolche Kleider Heiligthümer wären / und wider alles Unglück helffen könnten. Wenn ſie mit dieſen ſchönen Ceremonien fertig / ſo fraget ſie allerſt / ob man eſſen wolte? ſolte es nun gleich ſchon um Mitternacht ſeyn / ſo ſchicket ſie doch eilends auf die Fleiſch-Bäncke / den Marckt / in die Schencke / zum Becker / ja überall in der Stadt herum / bis ſie zuletzt eine elende Mahlzeit zuſammen bringet; Denn / obgleich das Schöpſen-Fleiſch hier zu Lande ſehr zart und wohlgeſchmackt / ſo wird doch ihre Art (ſolches / weil die Butter ſehr ſeltſahm / im heiſſen Oehl zu backen) den wenigſten wohl anſtehen. Die rothen Rephüner findet man in ziemlicher Menge / und ungemeiner Gröſſe / ſie ſind aber dabey zimlich mager und trucken / und werden dazu meiſtentheils von ihnen zu Kohlen gebraten. So giebet es auch ſehr delicate Tauben / und kan man an manchen Orten einen guten Fiſch haben; ſonderlich ſind die ſo genannte Beſſugos berühmt / welche am Geſchmack denen Forellen gleichen / und machen ſie ſolche in Paſteten ein / welche wohl zu eſſen wären / wo ſie ſie nicht mit Knoblauch / Saffran und Pfeffer über und über gewürtzt hätten.

Ihr Brodt wird aus Indianiſchen / oder wie wir es zu nennen pflegen / aus Türckiſchen Korn gebacken / es iſt ſehr weiß von Farbe / und am Geſchmack ſo ſüß / als ob Zucker mit untermenget wäre; Allein / das Mehl iſt ſo übel gekneten / und das Brodt ſo ſchlecht gebacken / daß einem / der es iſſet / nicht anders

vers iſt / als ob er einen Klumpen Bley im Magen liegen hätte ; Der Form nach ſiehet es als ein Fladen aus / und iſt nicht über einem quehr Finger dick. Der Wein iſt ſehr gut / und zu Sommers-Zeiten findet man ſehr herrliche Früchte; Wie dann inſonderheit die Muſcateller-Trauben und Feigen von einer ſonderbahren Gröſſe und köſtlichem Geſchmack ſind / und kan man ſich alsdenn auf einem guten Nacht-Tiſch gewiß verlaſſen. Jngleichen giebet es einen annehmlichen und ſüſſen Lattich-Salat / dergleichen wir in unſerm Lande nicht haben.

Des Mittags pfleget man in Spanien nicht einzukehren / ſondern man führet Eſſen und Trincken bey ſich/und werden die Maul-Eſel gemeiniglich an einem Bach oder Fluß gefuttert; Keiner Frauen noch Jungfrauen iſt vergönnet/ länger als 2. Tage in einem Gaſt-Hofe / der an der Straſſe lieget/ zu bleiben ; Es wäre dann / daß ſie deſſen erhebliche Urſachen hätte.

Von einer andern Herberge meldet obbeſagte Gräfin / daß ſie daſelbſt / als ſie hätte ſchlaffen gehen wollen / in ein Zimmer/ in welchen mehr als 30. Betten geſtanden / wäre eingewieſen worden ; Als ſie ſich aber kaum hätte niedergeleget / wäre ein Gepolter vor der Kammer-Thür worden / und als ihre Dienerin ſolche aufgemacht / wären mehr als ein Dutzend zerlumpte Kerl hinein gekommen / die ſich angeſtellet hätten/als wann ſie auch in denen übrigen Betten hätten pernoctiren wollen; Als ſich nun die Gräfin gegen die Wirthin höchlich darüber beſchweret/ hätte dieſe zur Antwort gegeben/ ſie könnte ihrenthalben die übrigen Betten nicht ledig ſtehen laſſen; Worauf die Gräfin (hätte ſie anderſt dieſes Lumpen-Geſindels quit ſeyn wollen) vor jedes Bette 20. Stüber hätte bezahlen müſſen; Wiewohl ſie nach der Zeit erfahren/ daß es nur eine angeſtellte Karte/ und Leute aus dem Dorff geweſen/ die unter dem Prætext, als ob ſie in der Kammer ſchlaffen wolten / der Wirthin ſolcher geſtalt ſo viel mehr Geld im Beutel gejaget.

Eine Spaniſche Olla podrida iſt ein von allerhand guten Speiſen gemengtes Eſſen ; Dieſe wird in groſſen Silbern/ und mit einem Schloß verſchloſſenen Keſſeln aufgetragen.

Bey Hofe findet man gewiſſe Speiſe-Kammern / woſelbſt täglich / nach Beſchaffenheit der Perſohnen / die Lebens-Mittel ausgetheilet werden. Solche Speiß-Kammern haben auch die Ausländiſche Geſandten / weil ſie Acciſe-frey ſeyn / da die anderen Unterthanen hingegen groſſe Acciſe bezahlen müſſen.

Das Koſt-Geld / welches die Spanier jedem Diener geben / trägt täglich ohngefehr 3. Groſchen aus : Die Edelleute haben des Monaths 15. Rthlr. wofür ſie ſich des Winters in Sammet / und des Sommers in Tafft kleiden müſſen ; Daher ſie auch nur von

Zwie-

Zwiebeln / Erbſen / und andern geringen Speiſen leben.

Wann die Spanier auf eigene Koſten zehren / leben ſie ſehr mäßig; Wo es aber auf andere Küchen und Beutel gehet / da freſſen ſie wie die Wölfe.

In allen Winckeln der Stadt Madrit ſiehet man Gahr-Küchen / in welchen man allerhand ſchlechtes Eſſen / als Bohnen / Knoblauch / Zwiebeln / und ein bißgen Brühe / das Brodt darein zu tieſchen / bekommen kan.

Zu verwundern iſt / wie mäßig ſich die Spanier des Weins gebrauchen; Das Frauenzimmer enthält ſich deſſen gäntzlich / und kan man denen Spaniern keinen gröſſern Schimpff anthun / als wann man ſie Vollſäuffers nennet / welchen Schimpff ſie vielmahls Meuchelmörderiſcher Weiſe an demjenigen / der ihnen ſolchen angethan / zu rächen pflegen.

Von einer vornehmen Collation, welche unſere Author bey einer gewiſſen Princeſſin von Monteleon eingenommen / giebt ſie folgenden Beſcheid:

Es traten 18. von ihren Aufwärterinnen in das Zimmer / deren eine jede eine groſſe Schaale mit eingemachten Früchten trug / welche jede beſonders in ſchön ausgeſchnittenen und vergüldeten Papier eingewickelt war / welches dann ſehr bequehm iſt / daß man etwas davon einſtecken kan; Es ſoll aber das Einſtecken ſo gemein ſeyn / daß etliche zu dieſen Ende 5. bis 6. Schnup-Tücher zu ſich ſtecken / und wann ſie dieſelben vollgefüllet / ſolche rings herum um ihren weiten Rock binden / wie etwann in einer Speis-Kammer / das Fleiſch und das Geflügel an einen Hacken hangen; Indeſſen thut doch der Haus-Wirth als wann er ſolches nicht ſehe / weil es ihm ſonſten vor einen Geitz möchte ausgeleget werden.

Ihr Chocolate richten ſie auf dreyerley Manier zu / eines ſtehet im Eiſe / das andere iſt gantz warm / und das dritte wird mit Milch und Eyer angemacht / man iſſet zu demſelben kleinen trucknen Zwieback; Das Frauenzimmer ſchlucket wol 6. Näpfgen nacheinander aus / und ſolches können ſie des Tages zwey bis drey mahl wiederholen. Es iſt nicht zu verwundern / daß ſie ſo dürr und mager ausſehen / indem nichts hitzigers mag gefunden werden / und ſie auch noch alle Speiſe ſtarck pfeffern und würtzen laſſen / alſo / daß es faſt unmöglich ſcheinet / daß ſie nicht alles im Leibe verbrennen ſolten; Einige eſſen auch die Portugieſiſche Siegel-Erde / in ihrer Sprache Bucaros oder Barros genannt / und zwar mit ſolchen Appetit, daß ihnen auch ihre Beicht-Väter keine härtere Buß wiſſen aufzulegen / als daß ſie ſich einen Tag ſolcher Siegel-Erde / oder Terra-Sigillata, enthalten müſſen; Nirgends wird es ſo kalt als in Spanien getruncken; Sie bedienen ſich zu ſolcher Erfri-

friſchung nur des Schnees / indem ſie meynen / daß derſelbe noch mehr als das Eiß kälte. Dieſes Schnee-kalte Waſſer pflegen ſie allezeit vor der Chocolate zu trincken.

Wann bey vornehmen Leuten die Mahlzeit aufgehoben wird / ſo kommt der Page oder Hoffmeiſter hinein / läſſet ſich mitten in dem Zimmer mit dem einen Knie auf die Erde nieder / und ſaget überlaute: **Gelobet ſey das allerheiligſte Sacrament.** Worauf die gantze Verſammlung antwortet: **In Ewigkeit.**

Die gantze Faſten über / kan man in Madrit keine Butter haben / dann diejenige ſo auf dem Marckt gebracht wird / kommt über 30. Meilen her / und iſt wie kleine Würſte in Schweins-Blaſen eingefüllet / und noch darzu voller Würmer / daher man ſich meiſtentheils mit den ſchönen klahren Baum Oel behelffen muß. Hierzu kommt noch das / weil die See entfernet / die Fiſche ſehr rahr ſeyn / ſo giebt es auch wenig Fiſche aus ſüſſen Wäſſern; Man kommt aber dieſem Mangel zuvor / indem man von dem Päbſtlichen Nuncio einen Frey-Zettul kaufft / in welchem erlaubet wird / die Faſten über / Butter und Käſe / und die Füſſe / den Kopff und das Eingeweyde von denen Thieren zu eſſen. Alles Fleiſch wird von den Schlächtern mit ziemlichen Verdruß gekauffet / indem ſie in ihren Kämmergen ſitzen / und nur zu einem Guck-Fenſter heraus gucken / auch ſich das Geld voraus bezahlen laſſen / hernach heraus geben was ihnen beliebet / giebt man ihm ſolches zurück / ſo wird er gleich bös / und gibt das Geld wieder heraus / und ferner keine Audientz.

Das Fleiſch in denen Fleiſch-Bäncken iſt mager / trucken und ſchwartz / jedoch von ſolcher Krafft / daß man eine gute Suppe / und zwar beſſer als anderwerts von fetten Fleiſch / davon machen kan / wie dann alle Speiſen ſehr nahrhafft / und daſelbſt ein Ey ſo viel Krafft als anderwerts eine Taube hat / welches die Spanier ihren hitzigen Climate, und weil ihr Land der Sonnen näher lieget / zuzuſchreiben pflegen.

Die Spaniſche Haus-Väter eſſen gemeiniglich allein / ſeine Frau und Kinder aber ſitzen nicht weit von dem Tiſche auf der Erden / welches nicht ſowol aus Ehrerbietung gegen ihm geſchiehet / als weil das Frauenzimmer nicht anders zu ſitzen gewohnet iſt; wie es dann alte Spanier giebet / welche niemahls auf keinen Stuhl geſeſſen / ihre Mahlzeit iſt ſehr mäßig / indem ſie wenig Fleiſch / am liebſten aber Tauben und Rebhühner / und die aus allerhand Speiſen gemengte Olla Podrida eſſen. Der vornehmſte Herr läſſet ſich nicht über 2. Tauben und wenig andere Speiſen auffragen / welche insgemein voll Knobauch und ſehr ſtarck gepfeffert ſeyn / hernach folgt grüner Fenchel und etwas weni-

ges

ges von Obſt und Früchten; Wann man mit der Mahlzeit fertig / ziehet ſich jedermann aus / und leget ſich auf ſein Bette / über welches man Decken von Corduan ausbreitet / welche ziemlich kühle machen. Um dieſe Zeit des Tages findet man keinen Menſchen auf der Gaſſen / die Kram-Läden ſind geſchloſſen / aller Handel und Wandel ruhet / und ſcheinet es nicht anders / als ob alles ausgeſtorben wäre. Um zwey Uhr des Winters / und des Sommers um vier fänget man an ſich wieder anzuziehen / man iſſet etwas Confect, trincket Chocolade und Eiß-Waſſer / und gehet alsdann aus die Zeit zuvertreiben / bis man gegen 11. und 12. Uhr um Mitternacht wieder zu Hauſe kömmt / welches an den Orten / wo man auch am ordentlichſten lebet / nicht anders gehalten wird. Der Herr und die Frau legen ſich aufs Bette / worauf man ein Tiſch-Tuch bringt / und ſolches über das gantze Bette ausbreitet / welches ſich jene an dem Halſe anſtecken; Die Zwerge und Zwerginnen warten auf / und iſt das Abend-Eſſen eben ſo eingezogen als das Mittag-Mahl / indem es aus einem Haſel-Huhn / Paſtete oder andern Gerichte beſtehet / ſo insgemein über die Maſſen gepfeffert iſt. Die Frau trincket nichts als Waſſer / und der Herr wenig Wein / worauf man das Eſſen abhebet / und ein jedes / ſo gut es kan / einſchläfft.

Insgemein eſſen die Spanier ſehr wenig / und gehet es ſchwer / wann man ſie zu einen Trunck Wein bereden ſolle. Die Gewohnheit / daß ſie ſtets allein ſpeiſen / und ihr Weib und Kinder wie die Mohren auf der Erden ſitzen / hilfft ſehr viel zu ihrer Nüchterkeit / ſo bitten ſie auch faſt niemahls Fremde zu Gaſt / und haben daher ſo viel weniger Gelegenheit zum Uberfluß; ſie pflegen auch zu ſagen / ſie äſſen nur um zu leben / und lebten nicht um zu eſſen. Nichts deſtoweniger können ſie (ſonderlich was gemeine Leute ſeyn) wann es ihnen nichts koſtet / und ſie einen guten beſetzten Tiſch vor ſich finden / wohl zulangen.

Ihrer angebohrnen Hochmühtigkeit wegen / wird auch von einem Spaniſchen Schuſter erzählet / daß / als er einsmahl über dem Marckt gegangen / und ein Fiſcher etliche Pfund friſchen Lars zu verkauffen gehabt / der Schuſter ſolchen gefeilſchet habe; Als aber der Fiſcher præcaviret / daß dieſes kein Eſſen vor ihm ſeyn würde / weil das Pfund 1. Rthlr. koſten ſolte / hätte der Schuſter mit einer zornigen Mine repliciret: Er ſolte ſich desfals keine Sorge machen / und wolte er von dieſem theuren Lars jetzt 3. Pfund haben / weil er theuer wäre / da er ſich ſonſt / wenn er wohlfeil geweſen wäre / mit einem Pfund vergnüget hätte; wie er dann gleich hierauf 3. Rthlr. vor 3. Pfund (welches etwann ſein gantzes Vermögen möchte geweſen ſeyn) bezahlet; Hierauf den Lars in die Hand

genommen / ſeinen Huht in den Kopff gedrucket / den Knebel-Barht geſtrichen / hierauf an ſeinen grauſahmen langen Stoß-Degen gegriffen / das Gefäs daran ſo tieff niedergedrucket / daß ihm hinten die Spitze bis an die Schulter gereichet und ſo ferner mit gravitätiſchen Schritten über dem Marckt nach ſeinem Hauſe marchiret. Sonſten wird auch noch von einem Spaniſchen Ambaſſadeurs Koch erzehlet / daß / als ſolcher ſich mit eines Frantzöſiſchen Ambaſſadeurs Koch in Franckfurt am Mayn / bey einer Solennität / auf dem Marckt begegnet / da eben ein Bauer ein Paar Rebhühner zu verkauffen gehabt / dieſe beyde aus Ehrgeitz und Hochmuth / daß jeder ſeines hohen Principalen Anſehen mainteniren wolte / das Paar Rebhühner bis auf 1000. Rthlr. hinauf getrieben / wovor es endlich der Frantzoſe dem Spanier gelaſſen hätte / wäre aber von ſeinen Herrn darüber übel angeſehen worden / daß ers dem Spanier nicht höher aufgetrieben hätte. Von einem andern Spanier wird erzehlet / daß / als er einem Frantzoſen ein Rebhuhn verzehren geſehen / er zu ihm geſagt habe: wie er ſolches könnte ohne Citronen eſſen (womit er auf dem Uberfluß dieſer Früchte in Spanien zielen wollen) der Frantzoſe aber hätte ihm prompte geantwortet: wie er Citronen ohne Rebhühner verzehren könnte / und ihm ſolchergeſtalt mit noch höhere Müntze bezahlet.

Obgedachte unſer Author fähret ferner fort und ſaget / daß offt ein armer hochmühtiger Spanier die Füſſe von einem Caphahn nehme und ſolche unter ſeinen Mantel auf öffentlichen Marckt hervor gucken laſſe / damit die Leute nur gedencken möchten / er müſte ohnzweifel viel Gebratenes eſſen.

Den Wein in Spanien betreffend / wächſet der beſte in Andaluſia und denen Canariſchen Inſuln / er wird aber erſt lieblich und ſtarck wenn er über die See geführet wird. Zu Madrit iſt deſſen Geſchmack nicht gar zu annehmlich / ſonderlich / weil er in gepichten Bocks-Häuten verführet wird / und daher allezeit nach Pech und Brand riechet. In denen Haushaltungen hält man ihn in groſſen irrdenen Keſſeln / daher er ziemlich ſauer wird / und ſo ſtarck riechet / daß einen / der vorüber gehet / der Kopff davon wehe thut.

Hingegen iſt in groſſen vornehmen Haushaltungen alles Küchen- und Tiſch-Gefäß von maſſiven Silber / und zwar in ſolcher Schwere / daß ein Teller ſo viel als in Franckreich eine gantze Schüſſel wieget. Als nach dem Tode des Hertzogs von Albuquerque deſſen Gold- und Silber-Geſchirr aufgeſchrieben und gewogen worden / ſoll man etliche Wochen damit zugebracht / und unterandern vierzehenhundert Dutzend Tellers / fünffhundert groſſe Schüſſeln / ſiebenhundert kleinere / und das übrige ebenfalls

falls in groſſer Menge gefunden haben / vornehmlich aber vier groſſe ſilberne Leitern / deren man ſich / wann man oben aus dem groſſen Silber-Schranck / welcher mit unterſchiedlichen Abſätzen / wie ein Altar formiret geweſen / etwas herunterlangen wollen / bedienet hat. Die Urſache eines ſo übermäßigen Reichthums rühret mehrentheils daher / weil ſie das Silber-Geſchirr in Indien verfertigen laſſen / und dem König nicht den geringſten Zoll davon geben. Die Aufſicht über ſo viele pretioſa, wie auch die Adminiſtration ihrer groſſen und herrlichen Land-Güter laſſen ſie völlig einen Ober-Aufſeher über / und bekümmern ſich nicht darum / ob ſolcher getreu ſey oder nicht / weil ſie vermeynen es wäre ihren hohen Reſpect viel zu nahe / wann ſie auf alles genaue Achtung geben ſolten.

Noch einen andern mercklichen Fehler / begehen ſie auch bey ihren täglichen Ausgaben / indem man bey ihnen von keinen Vorraht weiß / in Küchen und Keller anzuſchaffen / ſondern es wird alle Tage / dasjenige was man vonnöhten hat bey dem Becker / Fleiſcher und Garkoch auf Credit gehoſet / und bekümmert man ſich wenig darum / was und wie hoch ſolche Leute anſchreiben / ſondern ſie ſetzen ihre Sachen nach Gefallen auf / und werden ihre Rechnungen auch weder unterſuchet / noch ordentliche Haushaltungs-Bücher gehalten. Offt findet man bey 50. Pferde in eines groſſen Herrn Stalle / welche weder Heu / Haber / noch Stroh haben / und vor Hunger verderben möchten. Wann ſich der Herr etwann bey Nacht-Zeiten übel befinden ſolte / ſo ſiehet man einen elenden Zuſtand / indem weder Wein noch Waſſer / weder Kohlen noch Licht / in Summa nicht das geringſte verhanden iſt / weil allezeit / was des Abends von dem des Tages über angeſchafften Vorrath übrig geblieben / die Bedienten mit ſich nach Hauſe ſchleppen; Da dann des andern Tages die Haushaltung wieder von friſchen angefangen wird. An dem Spatzieren-gehn im Sommer / bezeugen die Spanier eine groſſe Luſt / und ſiehet man ſie hin und wieder in dem Schatten der grünen Bäume ſitzen / da dann die Armen ihren Zwiebel und Knoblauch Salat mit harten Eyern; andere hingegen / die es beſſer vermögen / einen guten Schincken oder junge gemäſtete Hüner verzehren / dabey ſie aber wie die Gänſe nichts als Waſſer trincken / und ihre Cithar und Harffe immer bey ſich führen und darauf ſpielen.

Vor die Fremden iſt in Madrit wenig gut Quartier, weil die Spanier aus Jalouſie ihrer Weiber wegen / niemand gern einlogiren / zwar ſind einige Gaſt-Höfe in der Stadt zu finden / die aber nur klein / und bald voll ſeyn / daher man groſſe Mühe hat unter zu kommen.

Vor der Trunckenheit haben ſie einen ſolchen Abſcheu / daß auch derjenige / der ſich einmahl voll getruncken / wann ihm ſolches kan bewieſen werden / dadurch untüchtig wird / hinführo einen Zeugen vor Gericht abgeben zu können.

Einiger koſtbahrer Mahlzeiten gedencket unſer Author in obbemelten Tractat, deren einen der Herr Louys Porto Carero gegeben / in welcher aber die Speiſen durch Ambra, Saffran / Knoblauch / Zwiebeln und Pfeffer ſehr verderbet worden. Als einsmahls der König (welcher am Tage des heiligen Andreæ mit den Rittern des Güldenen-Vlieſes zu Mittag ſpeiſete) des Abends dem Amiranten von Caſtilien beſuchte / ließ dieſer als ein prächtiger und galanter Herr unterſchiedliche von ſeinen Spring-Brunnen mit groſſen ſilbernen Körben beſetzen / in welchen allerley Blumen und Früchte / die die Jahrs-Zeit mit ſich brachte / in ſchöner Ordnung eingeleget war; In allen Luſt-Häuſern ſahe man vortrefliche Meubles von Gold / Cryſtall / Agat und Coralen / und ſonderlich auf denen Tiſchen künſtlich verfertigte Wein-Trauben von Granaten / Topaſiern und Amethiſten zuſammen geſetzt / dabey dañ die Cavalliers und das Frauenzimer bey Hofe einen Mohriſchen Tantz vorſtelleten / den ſie Sarao nenneten / welcher Seine Königliche Majeſtät ſehr vergnügte. Sonſt erinnere ich mich auch / daß einsmahl Seine Majeſtät König Carl der Zweyte / der Königin nach obiger durch Kunſt verfertigten Trauben Art einen Salat zuſchickte / an welchen die Ingredientien, welche den Salat præſentiren ſolten / köſtliche Schmaragden und Rubine / das Saltz groſſe anſehnliche Perlen und das Baum-Oehl Diamanten waren. Wann der König oder die Königin zu trincken fordern / wird ſolches durch den Cammer-Pagen in einem bedeckten Becher auf einen Credentz-Teller / den Ober-Cammer-Herrn / oder der Ober-Cammer-Frau hingebracht / welche ſolches Ihro Majeſtäten kniend überreichen / dabey dann allezeit ein anderer Cavallier ein reines Serviet parat hat / um ſolches den König hinzureichen / ſich den Mund damit abzuwiſchen.

In gantz Spanien ſiehet man wenig Haber und Heu / ſondern die Pferde und Maul-Thiere werden mit Gerſten gefuttert / ſo mit Heckerling vermenget iſt; Die Urſache deſſen iſt / daß die Spanier viel zu faul ſeyn / und ſich auch zu vornehm achten / das Feld zu bauen / indem den geringſten Bauren im Kopff ſtecket / er ſey ein guter Hidalgo oder Edelmann; daher findet man auch offt in den elendeſten Hüttgen eine mehr als hundert-jährige zweifelhaffte Chronic, welche von Kind zu Kindes-Kind aufgehoben wird. In dieſes Fabel-Buch ſchreiben ſie alles was zu vermeynten Beweiß

weiß und Aufnehmen ihres hohen Adels dienet; Denn da heisset es manchmahl: Meines Groß-Vaters/ Groß-Vater/ Don Pedro oder Don Juan hat der Kron diese und jene Dienste geleistet. Ehe sie nun ihrer Gravität und Decendentia das geringste vergeben/ und wie verächtliche Tag-Löhner arbeiten solten/ welches nicht freyen Edelleuten/ sondern leib-eigenen Knechten zukäme/ ehe würden sie mit ihrer hochansehnlichen Familie den bittern Hunger und die äusserste Armuth leyden. Dieser von der Faulheit unterhaltene Hochmuth machet/ daß/ wann nicht Fremde die Hand anlegen/ ihre Felder wol unbesäet bleiben würden; Welches dann auch aus einer sonderbahren Vorsorge des lieben GOttes/ und weil diese fremde Leute dadurch selbst zu einen guten Stück Brod kommen können/ zuweilen zugeschehen pfleget. Immittelst sitzet der hoch-adliche Bauer auf seinem Sessel in der Stuben/ lieset etwa einen alten Roman, und lässet indessen einen Ausländer sein Feld bauen/ und sich solches wohl zu Nutze machen.

Ja so gar die Bettler seynd im Betteln sehr hochmütig/ und schütten nicht etwann ihr Leibs-Gebrechen und Armuth vor/ sondern/ daß sie etwann durch diesen oder jenen Zufall ins Königs Ungnade verfallen/ oder von einen hohen Hause abstammend/ ihren Stand gemäß nicht leben könten/ und dannenhero eine Reuter-Zehrung haben wolten. So ist auch in Spanien gebräuchlich/ daß der Herr oder die Frau des Hauses/ welche man besuchet/ allezeit wann man von ihnen Abschied nimmt und wieder weggehen will/ vor den Fremden hergehen/ und solches halten sie vor eine grosse Höffligkeit/ sagende/ man überliesse dadurch demjenigen der am letzten in dem Zimmer bliebe gleichsahm die Herrschafft über dasselbe und alles was darinn befindlich ist. Die Dames küssen einander bey der Ankunfft und Abschiedes niemahls/ sondern geben einander nur die blosse Hand.

Spanische und Portugisische Weine; Unter solchen seynd die berühmteste:

1. Vinum illicitanum *Alicant*; Er wird gebauet bey Alicante, einer Stadt im Königreich Valentia, ist schwartz von Farben/ süß vom Geschmack/ und dabey starck wie fast alle Spanische Weine/ derowegen er nur mässig/ und als eine halbe Medicin zur Dauung und Stärckung zu gebrauchen.

2. Vinum Petri Simonis, *Peter Simenez*; kommt her aus Teutschen Reben/ welche dieser Peter Simon schon für zweyhundert Jahren dahin gebracht und gepflantzet hat. Wie dann eine Wein-Rebe/ wann sie in ein hitziges Land versetzet wird/ sich verbessert/ wann man sie aber aus einem heissen in ein kälters bringet/ so verrin-

gert ſie ſich / jedoch alſo / daß ſie von ihrer angebohrnen Gütigkeit etwas beybehält. Der Peter Simens wird bey uns inſonderheit Spaniſch Wein genannt / iſt dünner von Subſtantz / als der Alicant, von Farben gold-gelb / vom Geſchmack gar lieblich.

3. Baſtardum ſeu Spurium Vinum, **Baſtart** / iſt ein halber Peter Simens, und hat faſt alle ſeine Eigenſchafften.

4. Vinum Secco, *Sect*, iſt weiſſer und ſtärcker als Peter Simens, dienet alſo für diejenigen / welchen die gar ſüſſe Weine zuwider. Einige meynen / er habe ſeinen Nahmen à Saccis ſeu Utribus, von den Ledern Säcken oder Schläuchen / darinnen er in Spanien geführet wird.

5. Luſitanicum, **Portugieſiſcher Wein** / ſowol blancker als rohter / wiewol derjenige / welchen man aus Portugall nach Holland ſchiffet / mehrentheils dunckel-rohtiſt / und eine zuſammenziehende Krafft bey ſich hat.

6. Hieher können gezogen werden Vina Balearica, *Canarien*-**Weine**; Selbige wachſen auf denen Canariſchen Inſuln / und ſind zu des Plinii Zeiten ſchon ſo berühmt geweſen / daß er ſie L. XIV. c. 6. denen beſten Italiäniſchen gleich hält. Unter ihnen hat der Canarien-Sect den Vorzug / ſintemahl er dem Spaniſchen Sect an Lieblichkeit weit überlegen.

Spargen / ſeynd unterſchiedlicher Arten; Als:

1. Aſparagus ſylveſtris folio tenuiſſimo C. B. Aſparagus ſylveſtris Matth. Fr. *des Aſperges*, **wilde Spargen** / ſolche ſind klein / und werden dahero nicht viel geachtet; hergegen ſind **die groſſen dicken Garten-Spargen** deſto angenehmer. Ihr Temperament betreffend / ſo ſind zwar die Wurtzeln heiß und trucken / aber die in der Küche bräuchliche zarte Schößlinge können für temperirt paſſiren / ſie ſind daneben dem Magen / ſonderlich im Anfang der Mahlzeit / angenehm / öffnen und befördern den Urin / und ob ſie ſchon nicht viel Nahrung geben / ſo geben ſie doch mehr als einige andere Mues-Kräuter / ſonderlich wann ſie wohl verdauet werden.

2. **Hopffen-Spargen**; Dieſe dienen mehr zur Luſt als zur Speiſe / ſind aber an Temperament denen rechten Spargen nicht viel ungleich / wiewol ſie an Zartheit denenſelben viel nachgeben / man iſſet dieſelbe abgekocht an ſtatt des Salats / und wollen es einige vor eine Blutreinigung halten / jedoch haben einige wahrgenommen / daß / wann man ſie überflüſſig genieſſe / ſie das Haupt beſchweren.

3. **Flieder-Spargen** ſind die Turiones und jungen Schößlein von den Flieder- oder Holunder-Baum / man pfleget ſie unter andere Salat-Kräuter zu miſchen / oder auch / nachdem ſie abgeſotten / wie einen Salat abſonderlich zubereiten / welcher den Leib laxiret; Wann ſie aber in Wadicke

ge-

geweichet werden / ſo purgiret dieſelbe / und pflegen einige dergleichen Flieder-Wadicke als eine Frühlings-Cure / zu Reinigung des Geblüts / etliche Tage aneinander zu trincken; Auch backet man mit friſcher Flieder-Blüte Eyer-Kuchen / davon doch nicht gar viel zu eſſen dienlich iſt / weil ſie ſonſt unten und oben zu würcken pflegen.

Die **Spargen** ſeynd am beſten im Monat April / da ſie den ſtärckſten Safft haben / diejenige welche jünger und noch roth ſind / iſſet man mehr wegen Leckerey als guten Geſchmacks. Ehe man ſelbige kocht ſchabet man ihnen das Weiſſe ab / und thut ihre harte Haut weg / wirfft ſie darauf in friſches Waſſer / bindet ſie in Bündlein und ſtutzet ſie fein geſchicklich. Dis gethan / läſt man ſie in ſiedenden Waſſer ein wenig kochen / hernach ziehet man ſie heraus und läſt ſie wol abtropffen / wickelt ſie hernach warm in ein weiſſes Tuch in unterſchiedliche Falten / um ihr Waſſer wohl aus zu trocknen. Hierauf beſtreuet man ſie mit Saltz (ſo ſie im Sieden nicht ſind geſaltzen worden) um ihnen einen beſſern Geſchmack zu geben. Wann ſolches geſchehen / ſo giebt man ihnen eine ordinaire Suppe oder Sauce, und läſſet ſie darinnen durchweichen ehe ihr ſie in die Schüſſel leget / die grünen Spitzen kehret ihr allezeit einwerts. Man fricaſſiret ſie auch / indem man ſie roh nach der Länge eines Finger-Gliedes bricht / und zwar fänget man von der Spitzen an / und bricht ſo lange fort bis man an das harte kommt / oder ſchneidet ſie in kleine Stücken / in Form als grüne Erbſen / welche man um ſelbige Zeit noch theuer kauffen muß; hernach fricaſſiret man ſie mit Waſſer / Speck / Fett / Marck oder Butter / ſaltzet und würtzet ſie nach Belieben; man thut auch endlich wol ſüſſen Rohm darzu / wo man eine dicke Sauce davon haben will. Die grünen Erbſen-Blätter zerkacket / geben ihnen einen Geſchmack / welcher den grünen jungen Erbſen gantz gleich iſt. Man ſtofet ſie gantz zwiſchen zwo Schüſſeln mit obgemeldter Zubehörung und Fleiſch-Suppen / man kan auch das gelbe vom Lactuc darzu thun / um ſie zu vermehren / und alſo deren ſtarcke Krafft zu verſüſſen. Von allen **Aſperges Arten** bedecket man die Suppen und Olypodriden: ſo bezieret man auch den Schüſſel-Rand damit / wann ſie gar ſind / machet ſie auch zum Salat mit Oehl und Wein-Eßig zu.

Specerey vide **Gewürtz.**

Specht / Picus, ein alſo genannter Vogel / welcher aber wegen ſeines zähen Fleiſches wenig zur Speiſe genützet wird / jedoch ſeynd ſie im Winter am fetteſten / und laſſen ſich alsdann noch wohl genieſſen.

Speck vide **Schwein.**

Speiſen / werden in des Herrn Elsholtii Dieteticon eingetheilet: (1) nach

nach ihrer Beſchaffenheit/ (2) nach ihrem Unterſcheid/ und (3) nach denen vier Gradibus oder Staffeln / nach welchen des Menſchen Unterhalt geſtiegen. Die erſte Eintheilung/ nemlich die **Beſchaffenheit der Speiſen** betreffend / ſo ſaget bemeldter Author, daß weil alle uns nährende Speiſen aus zwey Stücken / als einer Materia und Forma beſtehen / ſo ſey leicht zu begreiffen/ daß zwiſchen den beyden Stücken/ und unſere Natur/ keine gar zu groſſe Ungleichheit oder Widerſpenſtigkeit / ſondern vielmehr einige Analogie, und inſonderheit in der Materie eine ſolche Subſtantz/ welche zur Verwandelung recht bequem; in der Form aber etwas/ das unſerer Natur familiar oder gemein iſt/ erfodert werde. Die Krafft aber ſothaner Familiarität oder verborgenen Gemeinſchafft und Gleichheit / leuchtet am meiſten herfür aus dem / daß auch undauliche und ſchädliche Dinge einigen Thieren nicht ſchaden ; Wie ſich z. E. die Wachteln an der Nieſewurtz / die Staren an dem Schirling/ und der Eſel an Diſteln ergötzen/ welche Dinge aber der Menſchliche Archæus , nach Paracelſi und Helmontii Redens-Art / nicht zwingen kan.

2. Bey der Speiſe ſoll theils die Beſchaffenheit des Magens/ die Zubereitung/ die Ordnung und Weiſe ſelbige zu nehmen / theils auch die Menge/ die Ubung des Leibes/ die Idioſyncraſie (durch welche jemanden eine Speiſe angenehm oder widerlich iſt) in Acht genommen werden. Dannenhero kommt es / daß obſchon zum Exempel ihrer zehen bey einer Mahlzeit einerley Speiſe eſſen / dennoch unterſchiedene Wirckungen des Magens darauf erfolgen ; Als : Daß etwan der Kohl und die Linſen den Leib bey einigen ſtopfen/ in andern löſen : Daß der Honig den Schleimhafften nützlich / bey den Choleriſchen aber leicht zu Galle wird: Daß die Quitten und ſaure Birnen im Anfang der Mahlzeit ſtopfen / nach der Mahlzeit aber laxiren : Daß einige vor Käſe / Butter / Aepfel oder einen Kalbs-Kopf groſſen Abſcheu tragen / wie dergleichen mehr von Galeno lib. 1. de aliment. facult. c. 1. & lib. 11. c. 22. angeführet wird.

3. Diejenigen Speiſen ſeynd am beſten beſchaffen / welche keinen zähen oder dicken Safft / noch widerwärtige Eigenſchafften in ſich haben ; welche leicht zu verdauen / viel und gute Nahrung geben ; nicht leicht verderben/ oder eine ſchädliche Qualität annehmen ; nicht lange liegen bleiben/ ſondern leicht vertheilet werden / und wenig Unrath hinter ſich laſſen.

4. Eine Wahl unter den Speiſen muß man nohtwendig anſtellen / ſintemahl offenbar / daß einem jeglichen nicht alles ohne Unterſcheid geſund ſey ; Wer aber ohne behörige Wahl fortlebet/ wird ohne Kranckheit nicht bleiben. Ja / der Unterhalt der Menſchen/ oder die Art zu leben / hat ſo viel

Krafft

Krafft / daß in gewiſſen Landſchafften Morbi Endemii daraus entſtehen; Wie dann ehemahls Egypten / und inſonderheit die Einwohner der Stadt Alexandria, weil ſie viel gekochte Mehl / Linſen / Schnecken / geſaltzen Fiſchwerck / Eſels-Fleiſch / und dergleichen dick-ſafftige Speiſen / übermäßig genoſſen / der Elephantiaſi oder Auſſatz ſehr unterworffen geweſen. Bruyerinus lib. 1. de Re Cibar. c. 19. ſagt eben daſſelbe von denen Frantzoſen / welche in Languedoc und andern am Meer belegenen Orten wohnen. Was den Scharbock betrifft / regieret ſolcher / wegen vielen Gebrauchs der geräucherten und geſaltzenen Speiſen / faſt in allen Nord-Ländern / inſonderheit unter den See-fahrenden Schiff-Leuten. In den Alpen graſſiren die Kröpfe / wegen der ſchädlichen Waſſer / und ſo weiter.

5. Die Gewohnheit vermag in den Speiſen ſehr viel / alſo / daß etwas Gewöhnliches / ob es ſchon an ſich ungeſund / nicht ſchadet; Hingegen etwas Ungewohntes / ob es ſchon geſund iſt / ſchaden kan: Wie ſolches allbereit Hippocrates Sect. 2. Aphor. 50. und Sect. 1. Aphor. 17. angemerckt. Deswegen ſich diejenigen / welche das erſte mahl nach Indien reiſen / nicht zum beſten bey den Speiſen ſelbiger Provintzen befinden / obſchon dieſelben den Einwohnern gar wohl bekommen; Hingegen bezeugen auch die Scribenten der Indianiſchen Schiffahrten / daß die Americaner, als ſie von dem Getrayde und Früchten unſerer alten Welt gegeſſen / ſich anfangs gar übel dabey befunden. Gleicher geſtalt hat des groſſen Alexandri Heer in Indien durch die neuen Speiſen ſo viel Verluſt erlitten / daß er ein ſcharffes Verbot wegen einiger derſelben ergehen zu laſſen / genöhtiget worden; Hingegen hat die Gewohnheit bey etlichen ſo viel vermocht / daß ihnen auch Gifft nicht geſchadet / wie ſolches Martialis lib. 5. Epigramm. von dem Könige Mithridates bezeuget / da er ſchreibet:

Profecit poto Mithridatis ſæpe veneno
Toxica ne poſſent ſæva nocere ſibi.

Und Theophraſtus Ereſius in ſeinen Büchern de cauſis plantar. bezeuget: Es haben einige Leute gantze Handvollen Nieſewurtz gegeſſen / und habe ihnen doch nichts geſchadet.

6. Die Art zu leben im Eſſen / iſt bey allen Völckern nicht einerley. Wie die alten Teutſchen / Frantzoſen / Spanier / Perſier / Griechen und Römer gelebet / ſolches hat Joh. Bruyerinus lib. cit. c. 3. weitläufftig beſchrieben. Heut zu Tage hält man dafür / daß die Teutſchen und Engelländer groſſe Liebhaber ſind vom Fleiſch / die Holländer von Butter und Käſe / die Schweitzer von Milch / die Welſchen von Salat und Kräuter / die Frantzoſen von Baum-Früchten / die Spanier von Rettig / die Moſcowiter und Pohlen von Knoblauch und Zwiebeln / die Tartarn von

Pferde-Fleiſch / und die Tapujer von Menſchen-Fleiſch.

Der Unterſchied der Speiſen wird genommen / a modo Subſtantiæ, wie die Subſtantz oder das Weſen einer jeden Speiſe beſchaffen. Hieher gehöret (1) Cibus ſimplex, einfache Speiſe / ohne viel Zuthat / welche nach Plinii Meynung denen Menſchen am geſundeſten / theils weil ſie von einer Subſtantz / theils weil man auch davon nur zur Nothdurfft iſſet / und alſo daher wenig Feuchtigkeit ſammlet. (2) Varius, mancherley / welches aber zu verſtehen / entweder / daß die Speiſen ein gantz unterſchiedenes und ungleiches Weſen haben : Si miſces aſſa Elixis, conchylia turdis ; Wenn man nemlich Geſottenes und Gebratenes / Kraants-Vögel und Muſcheln / Gebackenes und Sardellen, Obſt und Paſteten / Senff und Butter-Milch; Ja ſo mancherley Speiſen / die zu ihrer Verdauung gantz ungleiche Zeit erfodern / durch einander iſſet / welche durch ihre ſchädliche Dünſtigkeit groſſe Urſach ad Cruditates, zu rohen Feuchtigkeiten / im Geblüt geben: Oder es iſt zu verſtehen von mancherley Speiſen / die eine gleiche Subſtantz haben ; welche Varietät dann nicht ſchadet / weil wir ſehen / daß auch die Ochſen auf einer Wieſen vielerley Kräuter / und die Hüner nicht allein Gerſten / ſondern auch Weitzen / Roggen und ander Korn zugleich eſſen. Sothane Gleichheit der Speiſen wird von einigen der Geſundheit Befliſſenen ſo genau beybehalten / daß ſie in einer Mahlzeit niemahls Fleiſch und Fiſche / ſondern entweder Fleiſch allein / oder Fiſche allein genieſſen ; Jedoch mögen es wohl unterſchiedene Gattungen von Fleiſch / und unterſchiedene Sorten von Fiſchen ſeyn. Wie dann die Römiſche Kirche / als ſie den Unterſcheid der Fleiſch- und Fiſch-Tage in der Wochen geordnet / ohne Zweifel unter andern Urſachen ihr Abſehen auf die Geſundheits-Regel / den Menſchen zum beſten / gehabt hat. (3) Euchymus, ſive boni ſucci, gute ſaffeige Speiſen / welche / weil ſie in allen Stücken mittelmäßig / gut Geblüt machen ; Als da iſt zum Exempel : Brod / Eyer und Wein. Hingegen iſt Cacochymus, ſive mali ſucci, böſe-ſaffeige Speiſen / welche ſchädliche / dicke / ſchleimige / zähe und Melancholiſche Feuchtigkeiten ins Geblüt bringen ; Als : Enten / Gänſe / Schweine und Hirſche. (4) Polytrophus, wohl-nährende Speiſen / welche viel rein Geblüt machen / als Hüner und Kalb-Fleiſch ; Oder Oligotrophus, wenig Nahrung gebende / als Stock-Fiſch und Schollen / welche wohl füllen / aber wenig Blut geben. (5) Eupeptus, ſive cibus facilis concoctionis, verdauliche und dem Magen annehmliche Speiſen / welche auch nachgehends durch den gantzen Leib leicht vertheilet werden / als da ſind die Rep-Hüner und dergleichen Geflügel ; Hingegen Dyſpe-

pſus

Monarchy, the Monarchy of Spain, the Monarchy of France, and the Monarchy of Great Britain. Of these the Monarchy of Spain is the most ancient, and the Monarchy of Great Britain the most modern. The Monarchy of Spain is the most ancient, because it is the most ancient of the Monarchies of Europe. The Monarchy of Great Britain is the most modern, because it is the most modern of the Monarchies of Europe. The Monarchy of Spain is the most ancient, because it is the most ancient of the Monarchies of Europe. The Monarchy of Great Britain is the most modern, because it is the most modern of the Monarchies of Europe.

Monarchy, the Monarchy of Spain, the Monarchy of France, and the Monarchy of Great Britain. Of these the Monarchy of Spain is the most ancient, and the Monarchy of Great Britain the most modern. The Monarchy of Spain is the most ancient, because it is the most ancient of the Monarchies of Europe. The Monarchy of Great Britain is the most modern, because it is the most modern of the Monarchies of Europe. The Monarchy of Spain is the most ancient, because it is the most ancient of the Monarchies of Europe. The Monarchy of Great Britain is the most modern, because it is the most modern of the Monarchies of Europe.

Monarchy, the Monarchy of Spain, the Monarchy of France, and the Monarchy of Great Britain. Of these the Monarchy of Spain is the most ancient, and the Monarchy of Great Britain the most modern. The Monarchy of Spain is the most ancient, because it is the most ancient of the Monarchies of Europe. The Monarchy of Great Britain is the most modern, because it is the most modern of the Monarchies of Europe. The Monarchy of Spain is the most ancient, because it is the most ancient of the Monarchies of Europe. The Monarchy of Great Britain is the most modern, because it is the most modern of the Monarchies of Europe.

Monarchy, the Monarchy of Spain, the Monarchy of France, and the Monarchy of Great Britain. Of these the Monarchy of Spain is the most ancient, and the Monarchy of Great Britain the most modern. The Monarchy of Spain is the most ancient, because it is the most ancient of the Monarchies of Europe. The Monarchy of Great Britain is the most modern, because it is the most modern of the Monarchies of Europe. The Monarchy of Spain is the most ancient, because it is the most ancient of the Monarchies of Europe. The Monarchy of Great Britain is the most modern, because it is the most modern of the Monarchies of Europe.

(3) Gehören hieher Cibus medicamentosus, denn gleichwie/ was bisher gesaget/ von solchen Speisen zu verstehen/ welche pure alimentosi seyn/ oder nichts Artzeneyisches in sich haben/ also ist auch eine Art Speisen/ welche aus nährenden und Medicinalischen Theilen zugleich bestehen. Solches erscheinet aus Würckung der süssen Pflaumen und Prunellen/ des Zuckers und dergleichen/ welche Dinge zugleich nähren/ und zum wenigsten bey etlichen den Leib erweichen; Also nähret der weisse Mohn-Saamen/ befördert aber auch zugleich den Schlaff.

Den vierten Unterscheid zeiget uns Præparatio, die Zubereitung/ als nach welcher ist (1) Cibus crudus, wie dann etliche Africaner bey dem Vor-Gebirge Bonæ Spei, und die Abyssiner das Fleisch rohe fressen; Auch ist von den Tartarn bekandt/ daß sie das rohe Pferde-Fleisch im Reiten nur unter den Sattel legen/ und alsdann für ein gut Gericht halten; Welches wir ihnen gerne lassen wollen/ sonderlich weil auf ein solch unordentlich Essen einige Kranckheiten nicht ausbleiben: Wie dann von den Abyssinern die Historien bezeugen/ daß sie deswegen von Würmen so wohl in den Gedärmen/ als in den andern Theilen des Leibes sehr geplaget werden. So ist auch der seltsame Diogenes Cinicus, weil er einen Meer-Fisch/ Polypum, rohe aufgegessen/ gestorben. (2) Cibus assus atque tostus, am Spieß oder auch auf dem Rost gelind gebratene Speisen/ so wohl Fleisch/ als Fisch/ sind gesund/ wiewohl sie etwas truckene Nahrung geben; Wann sie aber zu sehr gebraten oder verbrandt sind/ so machen sie schwartze Galle. (3) Cibus frixus, im Tiegel gebratene Speisen/ sind zwar von Geschmack angenehm/ aber hart zu verdauen/ machen leicht Verstopfung/ einen Sodhafften Geschmack aus dem Magen/ und verbrandtes Geblüt. (4) Cibus elixus & suffocatus, gesottene Speisen/ sind gesund/ und dienen sonderlich zur Befeuchtung; Aber die Gestooffte sind noch besser/ weil sie durch und durch gleich gekochet werden: Daher sie auch gute und leicht durchgehende Nahrung geben.

Der fünffte Unterscheid kan genommen werden à tempore sumendi, von der Zeit zu speisen/ welche dann sehr ungleich Cibus Meridianus & Vespertinus, das Mittags-Mahl und Abend-Essen sind die gebräuchlichsten/ wiewohl einige in 24. Stunden nur einmahl essen/ andere hergegen Jentaculum, das Früh-Stück/ und andere annoch Merendam, das Vesper-Brod/ hinzu thun.

Und so viel von denen Speisen insgemein. Folget nun/ wie alle dieselbe sich gar füglich in vier Classes eintheilen lassen/ als in solche die genommen seynd (1) ex Vegetabilibus sive plantis, von Erd-Gewächsen. (2) Ex Quadrupedibus, von vier-füssigen

Thie-

Wort, s. Wörtchen, Wörtlein, Wörtgen, Wörtgin, Wörtgyn, Wörtgyne, Wörtgynne, Wörtgynnen, Wörtgynnes, Wörtgynnis, Wörtgynnys, Wörtgynnysse, Wörtgynnyssen, Wörtgynnyssis, Wörtgynnyssys, Wörtgynnyssysse, Wörtgynnyssyssen, Wörtgynnyssyssis, Wörtgynnyssyssys, Wörtgynnyssyssysse, Wörtgynnyssyssyssen, Wörtgynnyssyssyssis, Wörtgynnyssyssyssys, Wörtgynnyssyssyssysse, Wörtgynnyssyssyssyssen, Wörtgynnyssyssyssyssis, Wörtgynnyssyssyssyssys, Wörtgynnyssyssyssyssysse, Wörtgynnyssyssyssyssyssen, Wörtgynnyssyssyssyssyssis, Wörtgynnyssyssyssyssyssys, Wörtgynnyssyssyssyssyssysse, Wörtgynnyssyssyssyssyssyssen, Wörtgynnyssyssyssyssyssyssis, Wörtgynnyssyssyssyssyssyssys, Wörtgynnyssyssyssyssyssyssysse, Wörtgynnyssyssyssyssyssyssyssen, Wörtgynnyssyssyssyssyssyssyssis, Wörtgynnyssyssyssyssyssyssyssys, Wörtgynnyssyssyssyssyssyssyssysse, Wörtgynnyssyssyssyssyssyssyssyssen, Wörtgynnyssyssyssyssyssyssyssyssis, Wörtgynnyssyssyssyssyssyssyssyssys, Wörtgynnyssyssyssyssyssyssyssyssysse, Wörtgynnyssyssyssyssyssyssyssyssyssen, Wörtgynnyssyssyssyssyssyssyssyssyssis, Wörtgynnyssyssyssyssyssyssyssyssyssys, Wörtgynnyssyssyssyssyssyssyssyssyssysse, Wörtgynnyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssen, Wörtgynnyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssis, Wörtgynnyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssys, Wörtgynnyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssysse, Wörtgynnyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssen, Wörtgynnyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssis, Wörtgynnyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssys, Wörtgynnyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssysse, Wörtgynnyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssen, Wörtgynnyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssis, Wörtgynnyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssys, Wörtgynnyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssysse, Wörtgynnyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssen, Wörtgynnyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssis, Wörtgynnyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssys, Wörtgynnyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssysse, Wörtgynnyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssen, Wörtgynnyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssis, Wörtgynnyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssys, Wörtgynnyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssysse, Wörtgynnyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssen, Wörtgynnyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssis, Wörtgynnyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssys, Wörtgynnyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssysse, Wörtgynnyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssen, Wörtgynnyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssis, Wörtgynnyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssys, Wörtgynnyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssysse, Wörtgynnyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssen, Wörtgynnyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssis, Wörtgynnyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssys, Wörtgynnyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssysse, Wörtgynnyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssen, Wörtgynnyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssis, Wörtgynnyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssys, Wörtgynnyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssysse, Wörtgynnyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssen, Wörtgynnyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssis, Wörtgynnyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssys, Wörtgynnyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssysse, Wörtgynnyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssen, Wörtgynnyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssis, Wörtgynnyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssys, Wörtgynnyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssysse, Wörtgynnyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssen, Wörtgynnyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssis, Wörtgynnyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssys, Wörtgynnyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssysse, Wörtgynnyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssen, Wörtgynnyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssis, Wörtgynnyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssys, Wörtgynnyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssysse, Wörtgynnyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssen, Wörtgynnyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssis, Wörtgynnyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssys, Wörtgynnyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssysse, Wörtgynnyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssen, Wörtgynnyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssis, Wörtgynnyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssys, Wörtgynnyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssysse, Wörtgynnyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssen, Wörtgynnyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssis, Wörtgynnyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssys, Wörtgynnyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssysse, Wörtgynnyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssen, Wörtgynnyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssis, Wörtgynnyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssys, Wörtgynnyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssysse, Wörtgynnyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssen, Wörtgynnyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssis, Wörtgynnyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssys, Wörtgynnyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssysse, Wörtgynnyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssen, Wörtgynnyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssis, Wörtgynnyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssys, Wörtgynnyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssysse, Wörtgynnyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssen, Wörtgynnyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssis, Wörtgynnyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssys, Wörtgynnyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssysse, Wörtgynnyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssen, Wörtgynnyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssis, Wörtgynnyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssys, Wörtgynnyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssysse, Wörtgynnyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssen, Wörtgynnyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssis, Wörtgynnyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssys, Wörtgynnyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssysse, Wörtgynnyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssen, Wörtgynnyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssis, Wörtgynnyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssys, Wörtgynnyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssysse, Wörtgynnyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssen, Wörtgynnyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssis, Wörtgynnyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssys, Wörtgynnyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssysse, Wörtgynnyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssen, Wörtgynnyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssis, Wörtgynnyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssys, Wörtgynnyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssysse, Wörtgynnyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssen, Wörtgynnyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssis, Wörtgynnyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssys, Wörtgynnyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssysse, Wörtgynnyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssen, Wörtgynnyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssis, Wörtgynnyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssys, Wörtgynnyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssysse, Wörtgynnyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssen, Wörtgynnyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssis, Wörtgynnyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssys, Wörtgynnyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssysse, Wörtgynnyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssen, Wörtgynnyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssis, Wörtgynnyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssys, Wörtgynnyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssysse, Wörtgynnyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssen, Wörtgynnyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssis, Wörtgynnyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssys, Wörtgynnyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssysse, Wörtgynnyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssen, Wörtgynnyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssis, Wörtgynnyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssys, Wörtgynnyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssysse, Wörtgynnyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssen, Wörtgynnyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssis, Wörtgynnyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssys, Wörtgynnyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssysse, Wörtgynnyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssen, Wörtgynnyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssis, Wörtgynnyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssys, Wörtgynnyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssysse, Wörtgynnyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssen, Wörtgynnyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssis, Wörtgynnyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssys, Wörtgynnyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssysse, Wörtgynnyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssen, Wörtgynnyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssis, Wörtgynnyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssys, Wörtgynnyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssysse, Wörtgynnyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssen, Wörtgynnyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssis, Wörtgynnyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssys, Wörtgynnyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssysse, Wörtgynnyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssen, Wörtgynnyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssis, Wörtgynnyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssys, Wörtgynnyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssysse, Wörtgynnyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssen, Wörtgynnyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssis, Wörtgynnyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssys, Wörtgynnyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssysse, Wörtgynnyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssen, Wörtgynnyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssis, Wörtgynnyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssys, Wörtgynnyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssysse, Wörtgynnyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssen, Wörtgynnyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssis, Wörtgynnyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssys, Wörtgynnyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssysse, Wörtgynnyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssen, Wörtgynnyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssis, Wörtgynnyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssys, Wörtgynnyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssysse, Wörtgynnyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssen, Wörtgynnyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssis, Wörtgynnyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssys, Wörtgynnyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssysse, Wörtgynnyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssen, Wörtgynnyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyssyss

Appetit etwas abbrechen muß; Wer aber einen hitzigen und ſtarcken Magen hat/ kan wohl ſo lange an der Tafel ſitzen/ bis ſein Hunger völlig geſtillet iſt/ ſonſt wird ſolche Hitze dem Leibe ſelbſt abzehren. (3) Auf die Arbeit. Alſo gebühret denen/ die ſtarcke Bewegung haben/ mehr Speiſe/ als die Vitam Sedentariam, ein ſtill-ſitzend Leben führen. (4) Auf die Jahrs-Zeit; Wovon hernach in der Frage: **Woher es entſtehe/ daß man des Winters der Speiſe begieriger als im Sommer ſey?** ſoll gehandelt werden. Dieſes iſt allhier noch zu gedencken/ daß die Tunquiner, eine Nation in Oſt-Indien/ wann ſie zuſammen kommen/ ſich unter einander nicht fragen/ wie ſich der oder jener befinde/ ſondern/ wie viel er Mäßlein Reiß über die Mahlzeit gegeſſen; ſintemahl ſie dafür halten/ je mehr als ein Menſch Speiſe zu ſich nehmen könne/ je geſunder er ſey.

Die vierdte Frage iſt: **Woraus man ſchlieſſen könne/ daß man bey der Mahlzeit die rechte Quantität getroffen?** Wir antworten: Daß ſolches ex ipſo corporis ſenſu abzunehmen/ ſintemahl/ wann nach ſechs oder ſieben Stunden der Magen ledig/ und weder ein Aufſtoſſen noch böſer Geſchmack/ noch Schläffrigkeit/ noch Schwerigkeit der Glieder/ ſondern vielmehr eine zu allen Geſchäfften tüchtige Fähigkeit/ ſo wohl des Haupts als der andern Gliedmaſſen/ nebenſt einen neuen Anfang des Appetits vorhanden/ ſo darff man ferner nicht zweifeln/ daß bey der abgelegten Mahlzeit die rechte Quantität der Speiſe und des Trancks getroffen ſey.

Auf die fünffte Frage: **Wie man einen in der Speiſe begangenen Irrthum verbeſſern ſolle?** wird geantwortet: Daß/ im fall jemand entweder aus böſer Gewohnheit oder durch Reitzung niedlicher Koſt/ einen Exceſs im Eſſen begangen/ ſolcher nicht beſſer/ als durch Faſten und Abbrechung der Speiſe/ wie auch durch den Schlaff und eine lange Ruhe/ nicht aber durch Arbeit oder ſtarcke Bewegung verbeſſert werden könne. Qui bene concoxit ſagt Celſus l. 1. de Re Medica c. 2. mane tuto ſurget, qui parum quieſcere debet, & ſi mane ſurgendi neceſſitas fuerit, debet redormire, qui non concoxit, ex toto conquieſcere ac neque labori ſe, neque exercitationi, neque negotio credere. Derowegen iſt es ſehr dienlich denjenigen/ die öffters dem Eſſen zu viel thun/ daß ſie die Woche eine Mahlzeit überſchlagen/ oder doch nur ſparſahm eſſen/ damit die geſammlete Cruditates deſto beſſer verzehret/ und einige ſonſt nicht ausbleibende Kranckheiten verhindert werden.

Die ſechſte Frage iſt: **Warum man heiſſe Speiſe mit geſchloſſenen Munde leichter/ als mit offenen erdulden kan?** Antwort: Diejenig irrren/ welche den Mund/ wann ſie unverſehens etwas Heiſſes hineingeſteckt/

ſteckt / offen halten / und alſo die Hitze durch neuen Athem vermehren. Hingegen finden diejenige eine Linderung / welche bey ſolchem Zuſtand den Mund zudrucken / und den Athen an ſich halten / ſintemahl die Hitze der im Munde verhandenen Speiſe / durch dergleichen Verſchlieſſung deſto leichter gedämpfet und gemäßiget wird.

Siebendens: **Ob die Speiſe und der Tranck durch verſchiedene Röhren geleitet werden?** Antwort: Durch einerley Röhre / nemlich / per Oeſophagum, durch den Schlund.

Auf die achte Frage: **Ob die Speiſe oder der Tranck geſchwinder nähre?** wird geantwortet: Der Tranck iſt von Subſtantz dünne / und gleichſahm ein Vehiculum der Speiſe; Weil er nun daher ſo viel leichter in die Glieder dringen kan / als nähret er auch / und erquicket deſto geſchwinder / als die derbe Speiſe; Was aber die flüßige Speiſe und das Suppen-Werck an belanget / weil deſſen Subſtantz dem Getränckе nahe kommt / ſo kan es gleichfalls ſchnelle Nahrung geben. Wir verſtehen aber durch den Tranck / Wein oder Bier / nicht aber Waſſer / als welches zwar kühlen / und den Durſt ſtillen / aber nicht nähren kan.

Die neundte Frage iſt: **Warum einige nach der Mahlzeit einen kleinen Schaur empfinden?** Wir antworten: Daß ſolches insgemein denen in den äuſerſten Theilen befindlichen Blut und Geiſterlein zugeſchrieben werde / welche beym Anfang der Dauung / und um dieſelbe zu befördern / von dar ſich hinein nach den Magen-werts ziehen / und durch ſolches Zurückziehen / dieſes kurtze Schaudern verurſachen; Wiewohl Caſpar Bartholinus Sect. III. Controv. anatom. quæſt. 13. dieſe Meynung tadeln und behaupten will / daß der Magen / indem er die kalte Speiſe angreifft / und mit derſelben gleichſahm ſtreitet / einige kalte Dünſte / in die nächſte Theile / und dieſe ferner bis an die Haut ſendeten / deswegen dieſelbe mit einem kurtzen Schauder (der / wann er lange dauret / vor ein böſes Zeichen gehalten wird) befallen würden.

Die zehende Frage iſt: **Woher es entſtehe / daß man des Winters mehr begieriger zum Eſſen ſey / als des Sommers?** Wir antworten: Daß die Kälte des Winters insgemein zur Urſache angeführet werde / wie ſie aber ſolches zu wege bringe / wird nicht von allen einerley ausgeleget. Etliche meynen / ob ſolte die Kälte nicht allein äuſerlich zu den Magen eindringen / ſondern auch durch den Athem angezogen / endlich demſelben mitgetheilet werden. Nun kan man durch die Geſchicht-Schreiber und Erfahrung überzeuget / nicht in Abrede ſeyn / daß die Kälte nicht allein natürlichen / ſondern auch über natürlichen Hunger verurſachet habe. Wie dann dem Bruto wiederfahren / als er aus Ma-

cedo-

cedonien in Epirum des Gabinii Kriegs-Volck abzuhohlen / auf der Reise nahe bey Dirrachio war / so gar daß er Hungers halber in Ohnmacht fiel. Gleiches pflegt noch heutiges Tages denen / welche über die Alpes Rhæticas reisen / zu begegnen / welche offt / ehe sie zwey Meilen fortkommen / sich mit Speise zu erquicken genöthiget werden / wollen sie anders die Reise nach der Erden überhoben seyn.

Daß aber die Kälte an und für sich selbst betrachtet / in den Magen die Däuung befordern / und dahero eine Begierde zu Essen machen solte / ist nicht leicht zu glauben / wo anders wahr was Galenus schreibet / nemlich / die Kälte mache alle Glieder zu ihren Geschäfften untüchtiger und unvermögender / benehme denenselben ihre Empfindligkeit. Wie dann die von Kälte eingenommene Schenckel nicht viel auf der Linien zu dantzen werden geschickt seyn; Auch pflegen erkaltete Finger auf den Instrument langsahm und schlechte Täntze zu spielen / und kan ja wohl dasjenige / welches die Empfindligkeit wegraubet / keine Ersetzung derselben genannt werden: Nun ist der Hunger eine Empfindligkeit des Mangels der Nahrung in den Magen / dennoch dünckt mir / daß dieselben nicht ungereimt reden / welche die Kälte nicht gäntzlich auszuschliessen / sondern so weit anzunehmen sey / vermeynen / indem sie dem Magen beschwerlich fället / (wie sie denn allen Membranis nach Hippocratis Ausspruch / widerlich und nachtheilig dieselben zusammen ziehet / und zu mercklicher Empfindligkeit anreitzet / gleichwie alle bittere und zusammenziehende Sachen zu thun pflegen. In Betrachtung dieses seynd auch etliche Medici zu weit gegangen / die dem Magen die ihm eingepflantzete Empfindligkeit gar haben wollen abschneiden; vorgebende / es müsse aus der Miltz nach geschehener Däuung / stets eine solche Melancholische Materia den Magen-Mund berühren und zusammenziehen / wann ein natürlicher Hunger entstehen solle.

Hie beneben stelle ich andern zu bedencken anheim / ob man auch die Kälte eines mehreren Hungers Ursacherin nicht anziehen könne / indem die kalte Lufft eine Eigenschafft hat / die Speise zu zertheilen / zu verzehren und auszuführen. Unser Hippocrates eignet sonst dem Wasser eine Krafft / Appetit zu machen zu / wird deswegen das Wasser von ihm vorax oder verzehrend geheissen / welches nicht allein von denen / welche des Wassers in dem Leibe genieſſen / sondern auch die auf dem Wasser ihre Hanthierung und Nahrung suchen / oder nahe dabey wohnen / anzunehmen / wie die Schiffer und Fischer / ja ein jeder selbst / wann er an dergleichen Ort sich aufzuhalten veranlasset wird / zur Gnüge empfindet. Auch ist hierbey nicht zu vergessen / wann solche kalte Lufft einen allzu schleunigen und über natürlichen Hunger verursachet /

Mar de Marmora, ein Meerbusen des Schwarzen Meeres, zwischen Europa und Asien, 12 Meilen lang und 6 breit, mit 7 Inseln, unter denen Marmora die größte ist, und 2 Meerengen, den Hellespont und den Bosporus.

Marmor, ein Kalkstein, der sich durch Feinheit des Korns, Dichtigkeit und Glätte auszeichnet, und daher zu Bildhauerarbeiten, Tischplatten, Kaminen, Treppen, Fußböden, Grabsteinen, Denkmälern, Säulen, Pfeilern, Tafeln, Schreibzeugen, Uhrgehäusen, Leuchtern, Vasen, Büsten, Statuen, Reliefs, Gruppen, Figuren, Tischen, Kommoden, Schränken, Spiegelrahmen,

cibi exhibendum; Dann/ weil die groſſe Höhlen des Leibes/ ſamt denen nährenden Partheyen/ ſo darinn enthalten/ zur Winter- und Frühlings-Zeit mehr natürliche Wärme haben/ ſo erfordern ſie alsdann auch mehr Nahrung. Die Salernitani haben von der Speiſe/nach denen vier Jahrs-Zeiten/ dieſes Tetraſtichon cap. 19. aufgezeichnet:

Temporibus veris modicum prandere juberis
Sed Calor æſtatis dapibus nocet immoderatis
Autumni fructus caveas, ne ſit tibi luctus
De menſa ſume, quantumvis tempore Brumæ.

Die zwölffte Frage iſt: **Ob es nöthig ſey/ in der Speiſe einige Ordnung zu halten?** Caſpar Bartholinus Sect. III. Controvers. Anatom. quæſt. 14. antwortet mit Nein/ und zwar darum/ weil die Dauung per modum Elixationis geſchehe. Gleichwie nun nicht daran gelegen/ welche Stücke ich zuerſt oder zu letzt in den Topf lege/ weil doch alles vermenget wird; Alſo gienge es auch in den Magen her/ als welcher ſich um die Speiſe zuſammen ziehet/ und aus harten und weichen eine Maſſam machet. Hingegen wollen andere behaupten/ daß zwar eine Ordnung zu halten/aber alſo/ daß die hartdauliche Speiſen zuerſt genoſſen werden/ damit dieſelbe auf dem Boden/ als woſelbſt die Hitze des Magens am gröſten zu liegen kämen. Noch andere halten/ und zwar mit beſtändigen Grund davor/ daß man die erweichende leicht-dauliche und geſchwind paſſirende Speiſen zum Anfange/ die anhaltende/ hart-dauliche/ und langſahm abgehende zum Beſchluß der Mahlzeit eſſen ſoll. Wann man hingegen dieſe Ordnung verkehret/ und die ſchlupferige Dinge auf die harten ſetzet/ ſo pfleget der oberſte Magen-Mund ſchlapf- und ecklicht davon zu werden; Dann/ ob ſchon die Speiſen in währender Dauung ſich etlicher maſſen vermiſchen/ ſo iſt doch nicht zu glauben/ daß ihre Ordnung gantz und gar zerrüttet/ und das oberſte unten/ oder das rechte zur lincken kommen werde/ ſintemahl die ſchlechte Zuſammenziehung des Magens ſolche hefftige Verſetzung der Theile in denen genoſſenen Speiſen nicht mit ſich bringen kan; Jedoch iſt auch nicht nöthig/ daß man dieſe Ordnung gar zu ſcrupulöſe in Acht nehme.

Folget eine nachdrückliche **Speiß-Ordnung**/ welche uns die H. Schrifft vorſchreibet/ und dabey lehret/ ob und was geſtalt ein Unterſcheid der Speiſen zu halten ſey; Auch wie man derſelben ohne Aergerniß recht genieſſen könne/ beſtehend in 12. Bibliſchen Regeln; Darunter die erſte iſt:

Daß den Gläubigen nichts unrein ſey/ in der Epiſtel an dem Tit. 1. am Cap.

Dem

Dem Reinen iſt alles rein/ dem Unreinen und Ungläubigen aber/iſt nichts rein / ſondern unrein iſt beydes/ ihr Sinn und Gewiſſen.

2. **Speiſe vor ſich ſelbſt machet niemand unrein.** Matth. 15.

Was zum Munde eingehet/das verunreiniget dem Menſchen nicht/ ſondern was zum Munde ausgehet / das verunreiniget den Menſchen. Item, mit ungewaſchenen Händen eſſen/ das verunreiniget den Menſchen nicht.

3. **Die Speiſe an ſich machet die Chriſten weder beſſer noch böſer.** 1. Corinth. 8.

Die Speiſe fordert uns vor GOtt nicht; Eſſen wir/ ſo werden wir darum nicht beſſer ſeyn / eſſen wir nicht / ſo werden wir darum nicht weniger ſeyn. Beſiehe hiervon mit mehren obangezogenes Capitel.

4. **Chriſten mögen alle Speiſen mit guten Gewiſſen eſſen.** 1. Corinth. 10.

Alles was feil iſt auf dem Fleiſch-Marckt / das eſſet/ und forſchet nichts/ auf daß ihr des Gewiſſens verſchonet/ denn die Erde iſt des HErrn/ und was darinnen iſt.

5. **Sie ſollen ſich auch über Speiſen kein Gewiſſen machen.** Rom. 14.

Seelig iſt der ihm ſelbſt kein Gewiſſen macht / in dem das er annimmt; Wer aber darüber zweiffelt / und iſſet doch / der iſt verdammet / dann es gehet nicht aus dem Glauben / was aber nicht aus dem Glauben gehet / das iſt Sünde.

6. **Chriſten ſollen ſich ihrer Freyheit gebrauchen.** 1. Corinth. 10.

Warum ſolte ich meine Freyheit laſſen urtheilen von eines andern Gewiſſen; Dann / ſo ich es mit Danckſagung genieſſe/ was ſolte ich dann verläſtert werden / über dem dafür ich dancke.

7. **GOttes Wort ſegnet denen Gläubigen alle Speiſe.** 1. Timoth. 4.

Speiſe hat GOtt geſchaffen zu nehmen mit Danckſagung dem Gläubigen / und denen / die die Wahrheit erkennen / dann alle Creatur GOttes iſt gut / und nichts verwerfflich / das mit Danckſagung empfangen wird/ dann es wird geheiliget durch das Wort GOttes und Gebet.

8. **Chriſten ſollen ſich mit Menſchen-Satzungen nicht verführen laſſen.**

So laſſet nun niemand euch Gewiſſen machen über Speiſe oder über Tranck / oder über beſtimmten Feyer-Tagen / oder Neu-Monden / oder Sabbather / welches iſt der Schatten von dem das zukünfftig war / aber der Cörper ſelbſt iſt in Chriſto.

9. **Wer mit Aergerniß und Unglauben iſſet / dann iſt die Speiſe unrein.** Rom. 14.

Lieber! verſtöhre nicht um der Speiſe willen GOttes Werck / es iſt zwar

alles rein / aber es iſt nicht gut dem/der es iſſet mit einem Anſtoß ſeines Gewiſſens; Es iſt viel beſſer / du iſſeſt kein Fleiſch / und trinckeſt keinen Wein/ oder das/daran ſich dein Bruder ſtöſſet oder ärgert / oder ſchwach wird. Haſt du Glauben / ſo habe ihn bey dir ſelbſt für GOtt.

10. **Chriſten mögen auch Götzen-Opfer eſſen / in ſofern ſie es unwiſſend thun/ doch ohne anderer Leute Aergerniß.** 1. Corinth. 10.

So jemand von denen Ungläubigen euch ladet / und ihr wollet hingehen / ſo eſſet alles was euch vorgetragen wird/ und forſchet nicht / auf daß ihr des Gewiſſens verſchonet; Wo aber jemand zu euch würde ſagen: Das iſt Götzen-Opffer/ ſo eſſet nicht/ um des willen der es anzeiget / auf daß ihr des Gewiſſens verſchonet.

11. **Chriſten ſollen Grund und Urſache wiſſen / warum ſie dieſes oder jenes eſſen oder nicht.** Rom. 14.

Ein jeglicher ſey in ſeiner Meynung gewiß / welcher auf die Tage hält / der thut es dem HErrn / und welcher nichts darauf hält/ der thut es auch dem HErrn; Welcher iſſet / der iſſet dem HErrn / dann er dancket GOtt / welcher nicht iſſet / der iſſet dem HErrn nicht / und dancket GOtt.

12. **Trinck und iß / und GOtt nicht vergiß.**

Ihr eſſet nun oder trincket/ oder was ihr thut / ſo thut es alles zu GOttes Ehre.

Speiſen/geſaltzene/ vergifftete/ unnatürliche/Speiſen der Kinder/ vide jedes unter ſeiner eigenen Benennung.

Speiſe-Kamer / Penarium, Fr. *Garde Manger*, heiſſet derjenige Ort/in welchen die Speiſen und Victualien, ſonderlich diejenige/ welche trucken ſtehen ſollen / verwahret und aufbehalten werden. Man leget ſolche Speiſe-Kammern nicht gerne weit von der Küchen an / und zwar inwendig ſo wohl aptiret/ daß man gleich eine jedwede Sorte, wo ſie hingehöret/ legen könne; Zu ſolchem Ende hat eine wohlverſehene Speis-Kammer eine gewiſſe Anzahl Schub-Laden/ mit allerley Zugemüſe von Linſen/ Erbſen/ Hirß/ und Wicken zur Maſtung der Tauben/ Weitzen vor die Hüner/ Heydel-Korn/ grob- und klahren Gerſten/ Reiß/ ſchönen Mehl und Mittel-Mehl / allerley dürren Obſt / als Zwetſchen / Aepfel- und Birn-Schnitzen / wie auch mit Saltz angefüllet; Imgleichen etliche noch andere Schub-Laden zu denen Unſchlitt-Lichtern.

Es gehören ferner herein etliche zinnerne oder auch nur höltzerne Büchſen zu dem geſtoſſenen Zucker und gemahlenen Gewürtz / als Jngwer/ Pfeffer/ Negelein / Cordamomen / Saffran/ Muſcaten-Blüh / deren letztere nicht viel auf einmahl geſtoſſen werden ſolle/

die

die Muſcaten-Nüſſe und das Zimmet in Vorraht gar nicht/ wiewohl man ſie gleichwohl in dergleichen Büchſen annoch gantz in die Speis-Kammer zur Hand zu ſtellen gewohnet iſt.

Nebſt denen zinnern Gewürtz-Büchſen hat man auch in den Speiſe-Kammern zinnerne/ oder in Ermangelung derſelben/ erdene Butter-Tiegel/ ſo wohl zur friſchen Koch- als auch eingeſaltzenen Butter/ wiewohl dieſe letztere in erdenen Geſchirren weit beſſer aufgehoben wird. So ſoll man auch von friſchen Schmaltz und guten Baum-Oehl allezeit etwas in der Speiſe-Kammer bey Händen haben/ damit man nicht deshalben jedesmahl in das Speis-Gewölbe oder den Keller zu lauffen genöthiget ſey; Und weil die Speiſe-Kammern auf den Seiten gemeiniglich um und um mit Brettern Geſimſen verſehen/ als pflegt man ſie mit allerley Gattungen/ groß- und kleinen/ tieff- und flachen/ aus Porcellain gemachten Schalen/ zu mancherley Gebrauch zu beſetzen/ und die noch übrige leere Wand mit allerley Sorten von Körben zu behängen.

Auf den Geſimſen ſtehet die Seiffe/ in viereckigte Stücke geſchnitten/ aufgeſtellet/ damit ſie deſto beſſer ertrocknen/ wie auch etliche Schachteln von gedörreten Morgeln, Champignons, ausgetrockneten Spargel und Artiſchocken-Stühlen/ dürren Hagebutten/ Kirſchen/ Prunellen/ oder auf dergleichen Art zugerichteten geſchälten Pflaumen und Zwetſchen/ dürren Lohrbeern/ Majoran/ Salbey/ Rosmarin/ zu allerhand Brühen und Saucen zu gebrauchen. Die übrige noch leere Geſimſen werden mit Zucker-Hüten beſetzet.

Uber dieſes alles gehöret noch in eine Speis-Kammer ein gutes Schnitt-Meſſer/ das Gewürtz und andere harte Materialien damit zu ſchneiden/ eine Gewürtz-Mühl/ groß- und kleine Roll-Höltzer/ Paſteten- und Raviolen-Rädlein/ höltzerne Sprützen/ mit ihren darzu gehörigen Stern/ wie auch allerley Modell und Formen zu unterſchiedlichen Gebackenen; Vor allen aber eine gute Waage und richtiges wohl abgeeichtes Gewicht.

Das Speis-Gewölbe muß von allen dieſen jetzt-beſchriebenen mit einem weit gröſſern Vorraht und noch mit vielen andern Sachen dazu verſehen ſeyn; Und ſolchem nach die fleißige Haus-Mutter ausrechnen/ was ſie das Jahr über beyläufftig von dieſem und jenem zu verbrauchen nöhtig habe/ und ſodann ein Vorraht zu rechter Zeit/ wann es gut und wohlfeil/ nicht aber wann es annoch rahr und theuer iſt/ einkauffen laſſen.

Was das Zugemüſe betrifft/ gehöret ſolches/ ſamt dem Mehl/ nicht in das Speis-Gewölbe/ weil man gar ſelten ſo trockene Gewölber findet/ darinnen es nicht anlauffen/ und ſodann einen widrigen Geſchmack anziehen ſolte/ ſondern an einen trockenen Ort/ in eine

Neben-Kammer / oder aber in einen beſondern Verſchlag oben auf dem Boden / wohin man auch das (in groſſen mit Schlöſſern verwahrten Fäſſern oder verſperreten Kiſten befindliche) dörre Obſt ſetzen / und als einen guten und nützlichen Vorraht aufbehalten kan.

Hauptſächlich aber gehören in das Speis-Gewölbe einige Scheiben oder Tonnen mit Saltz / welche man aber nicht ſo bloß auf den Erd-Boden / ſondern auf ein paar Scheiter-Holtz ſtellen ſoll / daß ſie unten hohl ſtehen / und das Saltz nicht flieſſend werde und ausrinne. Die Unſchlitt-Lichter ſoll man Centner-weiſe / ſonderlich wo ein aus vielen Leuten beſtehendes Haushalten iſt / bey Händen haben / und ſo wohl dicke / mittelmäßige als dünne fein ſortiret / in einen alten Schranck oder vor den Mäuſen wohl verwahrten Kiſten aufbehalten.

Das Gewürtze gehöret in Schächteln oder Säcke / und muß man ſonderlich den Saffran wohl verwahren / zu welchen viele verſtändige Frauen etliche kleine Zwiebeln zu legen gewohnet ſind / und glauben / dadurch zu verhindern / daß er nicht ſo ſtarck verrieche; Ich bin aber verſichert / daß die Zwiebeln allein wenig helffen würden / wann man nicht den Saffran erſtlich in einer trockenen Rinder-Blaſe oder ledern feſt verbundenen Sack / und ſodann in einer bleyernen Büchſe oder Schachtel zugleich verwahrete.

Der Zucker gehöret nicht weniger in verſperrete Kiſten oder Fäſſer / weil die gefräßige Mäuſe ſelbigen ſehr nachtrachten / und die Hüte ſo künſtlich auszuhohlen wiſſen / daß das blaue Papier / mit ſeinem Faden umbunden / unverrucket ſtehen bleibet / nicht anders / als ob der Zucker noch unverſehrt darinn befindlich wäre. Das Baum-Oehl wird in Zinnernen weiten und mit dazu gehörigen Deckeln verſehenen Gefäſſen / das friſche ausgelaſſene Schmaltz aber am beſten in beſondern aus Eichen-Holtz gemachten / und mit Reiffen von dem Böttger oder Büttnern wohl-gebundenen Kübeln und Fäßlein aufbehalten. Der Butter-Vorraht hingegen / ſo wohl der friſchen als geſaltzenen / gehöret beſſer im Keller / oder ins Speis-Gewölbe; Eben dieſes verſtehet ſich auch von denen im Saltz-Waſſer und Eßig eingemachten Gurcken / Cappern / Oliven / Kühnſchroten oder Geniſtel / Spargel / Artiſchocken / Wegwarten / Stachelbeeren und rothen Rüben.

Hieher gehören auch allerley in Zucker eingemachte Sachen und Säffte / welche in ſtarcken und weiten Zucker-Gläſern / oder aber ſteinern Tiegel aufbehalten / und entweder / nebſt denen vorbenannten in Eßig eingemachten Früchten / in einen beſonders dazu zugerichteten Behalter verſchloſſen / oder aber in gewiſſe Repoſitoria ordentlich mit angeklebten Zetteln / was in jeder Büchſe enthalten ſey / aufgeſtellet werden /

den/ damit man nicht lange nach einem und dem andern zu ſuchen habe.

Inſonderheit werden in dem Speis-Gewölbe aufgehoben allerley Fiſch-Waaren/ als marinirte und eingemachte Fiſche/ oder nachdem es an der Zeit iſt/ Pricken oder Neunaugen und Heringe/ ſo wohl friſcher als geſaltzener und geräucherter Lachs/ Picklingen/ Plateiß und Halb-Fiſche/ Stock-Fiſche/ Laberdan.

Oben an der Höhe des Speis-Gewölbes findet man gemeiniglich groſſe eingemaurete eiſerne Hacken und Ringe/ zu dem Ende/ daß man an ſelbige höltzerne mit groben Tuch überzogene Gehäuſe/ um Käſe/ Butter/ und andere dergleichen Sachen/ vor den Mäuſen und Ratzen darinn zu verwahren/ anhängen könne/ oder auch runde weite um und um mit krum aufgebogenen Hacken verſehene Fleiſch-Ringe/ das gedörrete und aufgetrögte Fleiſch/ Zungen/ Schincken ꝛc. daran zu hangen. Wo man das Brod im Hauſe zu backen gewohnet iſt/ hat man in dem Speis-Gewölbe eine beſondere Brod-Hänge/ worauf man die Laibe zu legen/ ſelbige auch nach und nach hinauf zu tragen/ und zu eſſen pfleget.

Speiſe-Meiſter / Promus Condus, Fr. *Dépenſier*, iſt derjenige/ welcher in groſſen Haushaltungen und Communitäten/ bey Hofhaltungen und Hoſpitälern/ die Speiſen zu verwalten unter Händen hat/ ſelbige roh in Empfang nimmt/ folglich an die Köche wieder austheilet/ und ordentliches Tag- und Küchen-Regiſter/ wie auch Einnahm- und Ausgab-Rechnungen darüber hält/ was von voriger Woche oder Monat Beſtand an Victualien geweſen/ friſch dazu gekauffet/ von denen Aemtern eingekommen/ und wieder auf dieſen oder jenen Tiſch verſpeiſet worden. In groſſen Communitäten und Hoſpitälern hat er alle darinn ſeyende Arme und Krancke gantz allein mit Speiſe und Tranck zu verſorgen/ da ihm dann entweder ein Gewiſſes von denen Armen-Haus-Vorſtehern oder Proviſoribus wöchentlich vor jede Perſon zugeleget/ oder auch daſſelbe auf Rechnung geſetzet wird. In dem erſten Fall wird ihm ein gewiſſes Reglement, nach welchem er capituliren muß/ vorgeſchrieben/ wie die Arme und Krancke von Mahlzeit zur Mahlzeit/ Mittags und Abends/ ſollen geſpeiſet werden/ wobey er dann ſeinen Uberſchlag zu machen hat/ ob er mit dem Gelde/ welches ihm wöchentlich auf die Perſon gegeben wird/ vorgeſchriebener maſſen nach zu ſpeiſen/ auskommen könne/ oder nicht.

Speiſe-Meiſters werden auch an einigen Orten die Anſchaffers genennet/ welche bey Bürgerlichen und andern vornehmen Hochzeiten das Eſſen und Trincken/ und die Bedienung der Gäſte beſorgen müſſen/ wie wir dorten beym Johanne am 2. von dem Speiſe-Meiſter zu Cana in Galilæa leſen/ daß

er

er und andere ſeines gleichen gewohnet geweſen / zuerſt den guten Wein / und wann die Gäſte truncken worden ſind / alsdann den geringern aufzugeben ; Daher er ſich über das Wunder-Werck unſers Heylandes um ſo viel mehr verwundern müſſen / als er gekoſtet / daß das von ihm zu Wein gemachte Waſſer in einen ſo ſtattlichen Wein verändert worden. Ein mehres von der Speiſe-Meiſter ihrer Function, vide unter dem Wort **Küchen-Schreiber**.

Speis-Opfer / vide **Opfer**.

Speis-Ordnung / vide **Speiſe**.

Speis-Quartier, wird dasjenige genennet / in welchem der / ſo keine eigene Haushaltung hat / täglich ein- oder zweymahl hingehet / und ſich darin vor Geld entweder an der ordinairen Tafel / vor ein Gewiſſes vor die Mahlzeit / tractiren läſſet / oder nach Belieben an Speiſe und Tranck bald vom Geſottenen oder Gebratenen / wie in denen Gahr-Küchen geſchiehet / ſich langen läſſet / und alsdann Teller- und Portions-weiſe ſolches bezahlet.

Speis-Röhre / *Oeſophagus*, vide **Hals**.

Speiſe-Sahl oder Stube / Cœnaculum, Fr. *Refectoire*, iſt dasjenige groſſe Gemach / in welchem Tafel gehalten wird / und welches an Fürſtl. Höfen bey groſſen Feſtins zierlich pflegt ausgeſchmücket zu werden / wovon ein mehres unter dem Worte *Inventiones* zu leſen.

Sperlinge / Paſſeres, haben ein ſchwer zu verdauendes truckenes und hitziges Fleiſch / welches zur Unkeuſchheit / ſo man deſſen häuffig genieſſet / reitzen kan.

Spiegel-Kuchen; Solche zu verfertigen / ſo laſſet die Butter in einer Schüſſel ſchmeltzen / ſchlaget die Eyer entzwey / und laſſet ſie unzerbrochen darein fallen / leget auf jeden Dotter etliche Körner Saltz / und reibet Muſcaten darüber / gieſſet auch einen Tropffen Weinbeer-Safft darzu ; wollet ihr ſie umſtürtzen / ſo könnt ihr ſolches thun / wann ſie beginnen ſich zu binden. Wo es euch beliebt könnet ihr auch ein Rühr-Ey daraus machen. Wann ihr die Eyer in gebratenen Schaafs-Keulen-Safft gantz ſchlaget / oder durcheinander rühret / ſo thut Muſcat daran ; und dieſes ſind alsdann die Eyer welche man *à La Hugenotte* nennet. Es können auch die Eyer in allerhand Brühe / als von Aſperges / Erd-Schwämme und andere geſchlagen werden / weil ſie den Geſchmack angenehm machen. Auch ſchläget man die Eyer auf ſiedend Waſſer / darnach nimmt man ſie mit dem Schaum-Löffel heraus / und machet eine ſolche Brühe daran / wie an die Spiegel-Kuchen / entweder mit geprägelten Zwiebeln / oder aber mit Senff /

Senff/welcher mit Wein-Eßig durchgerühret worden iſt. Die Medici halten dafür/ daß dieſe Art/ Eyer zu ſieden die allergeſundeſte ſey; man müſſe aber gantz keine Brühe daran machen. Man ſchläget ſie auch in braune Butter/ in eine Pfanne/ und machet eben ſolche Brühe daran/ wie an die harten/ und in Scheiben zerſchnittene Eyer geſchicht.

Spinat/ Lapathum Hortenſe ſeu ſpinachia ſemine Spinoſa, Fr. *des Epinards*, **gemeiner Spinat/** neben welchen man auch noch hat ſpinachiam ſemine non ſpinoſam ſpinachiam nobilem & primam **edlen Spinat/** deſſen Saame glat/ und wann er noch am Kraut in der Blühte/ den rohten Erdbeern gleich iſt.

Dieſes Kraut iſt kalt und feucht im 2. Grad/ welche Feuchte ſich im Kochen genugſam hervor thut/ indem man es faſt ohne Waſſer kochen/ weil es Waſſer genug von ſich giebet.

Es iſt bey nahe das zärteſte unter allen Mueß-Kräutern/ und welches den gröſten Theil des Jahrs genützet werden kan/ wie dann Hüner- und Lamm-Fleiſch mit keinem Kraut bequemer als mit **Spinat** gekochet werden können/ welche Brühen alsdann nicht allein dem Leib erweichen/ ſondern auch mit Zuthuung eines Saurampfers denen Febricitanten eine gute Kühlung geben. Die beſte **Spinat** wird im Winter gepflücket/ wie man ſie dann auch den gantzen Winter über ſchneiden kan. Wann man ſie zurichten will/ muß man ſie erſtlich wohl verleſen/ hierauf waſchen/ auffſieden/ austropffen/ ausdrucken/ und wann man will/ klein hacken/ darnach ſelbige mit dem ſechſten Theil Saurampfs/ oder in Ermangelung deſſen mit unreiffen Weinbeer-Safft/ oder Verjus vermiſchen/ und viel Butter daran thun/ darnach Saltz und Würtze nach eines jeden Geſchmacks. Wollet ihr auch kleine Roſinen oder Corinthen daran thun/ könnt ihr ſolch Gericht damit verbeſſern; ſeyd aber bedacht ſolches auf einem gelinden Feurlein zu kochen/ und offt umzuwenden/ daß es nicht anbreñe. Wolt ihr die Butter erſpahren/ weil viel darzu gehöret/ ſo gieſſet die erſte Brühe von den weiſſen Erbſen daran/ dann ſie iſt ſehr gut. Das geprägelte Brod leget man unter ſolche Spinagie, und beſtreuet die Schüſſel mit geriebenen Brodte.

Sprichwörter und Redens-Arten bey Mahlzeiten und Gaſtereyen: Intra legem epulari. Das iſt: Weniger Gericht zu Tiſch bringen/ als man wol denen Policey Geſetzen nach thun dörffte. Cic. l. 9. ad Pœtum.

In alea atque Vino, vel in joco atque Vino eſſe. Damit würde angedeutet daß nunmehro die Mahlzeit vorbey/ und man nicht mehr eſſen/ ſondern nur trincken und in Brett ſpielen thäte.

Vivamus moriendum eſt, war ein Auffmunterungs-Wort der Epicurer, die das gegenwärtige Leben / ehe ſie noch ſtürben gern recht gebrauchen wolten.

Ita brevi omnes futuros, pflegten die Egyptier zu ſagen / wann ſie bey Anfang ihrer Mahlzeiten ihren Gäſten ein Todten-Geripp oder Sceleton vorzeigten.

Vivas græcè Zyſias! wurde demjenigen zugeruffen / der einen vollgeſchenckten Becher ohne abſetzen ausleeren kunte.

Naturam violare turpe eſt ei, qui tendit ſupra naturam, quum etiam ſæviſſimæ ferarum per naturam ſciant, quæ ipſis ſint fugienda & verò ea ſtudioſe fugiant, utinam igitur homines ferino ſaltem more vivant in nonnullis, ut in cibis, potu, ſomno capiendo. Das iſt: Wer über die Gebühr iſſet / trincket und ſchläft mehr als ſeine Natur erfordert / der iſt ärger als ein Vieh / dann ſolches thut nicht mehr in dergleichen Dingen als es nöhtig hat.

Verè officioſus eſt, qui & ſuæ & alienæ valetudini conſulit. Der iſt recht höfflich / und meynet es gut mit ſeinen Gaſt / der ihn nicht ſo vollſäufft / daß er hernach kranck davon wird.

Honos inebriandi eſt incantamentum obbruteſcendi. Wer einen andern durch vollſauffen will eine Ehre anthun / der thut ihn vielmehr eine Schande an / indem er ihn zum Vieh dadurch machet.

Qui ſimpliciſſimè vivunt, iidem & ſuaviſſimè & tutiſſimè. Die ſparſam in Eſſen und Trincken leben / die ſeynd am geſundeſten.

Vinum vincit ſtultos, viri ſapientes vinum. Der Wein wirfft zu Boden die Narren / kluge Leute aber überwinden den Wein.

Funeſtus eſt ſtatus Reipublicæ quam Luxuria invaſit, via ſcilicet ad interitum. Das Land oder Stadt in welchem ſtarck banquetiret / gefreſſen und geſoffen wird / iſt von ſeinen Untergang nicht weit entfernet.

Quantum ſupervacuæ Curæ corporis impenditur, tantum animi robur minuitur. Jemehr man den Leib pfleget / jemehr nimmt der Verſtand ab.

Indigni ſunt ut vivant, quorum non eſt alia cura, quam ut corpori vivant. Der iſt nicht werth daß er lebet / welcher nichts anders thut als ſeinen Leib zu pflegen.

Cavenda eſt inter pocula omnis levitas per quam ſuſpectari poſſumus, tanquam minus religioſè de religioſis ſtatutis ſentientes. Wer noch irgends den Schein eines guten Chriſten haben will / der hüte ſich daß er bey einem Gelage nicht leichtſinnige Reden von der Religion führe.

Parvo fames, magno conſtat faſtidium. Der Eckel über eine Speiſe koſtet mehr als der Hunger oder das Verlangen darnach / z. E. der ſich am

Reb-

Rebhüner/ Auſtern/ oder andern Delicateſſen hat überdrüßig gegeſſen/ den hat es gewiß ſchon mehr gekoſt/ als der erſtlich Appetit darnach hat.

Non idem eſt ſalubre & ſapidum. Nicht alles was wohlſchmecket iſt darum geſund.

Sprott/ Sardina fumo indurata; iſt eine Gattung von kleinen geräucherten Sardellen, ſie ſind fett wie die Speck-Bücklinge/ aber am Fleiſch zärter/ jedoch darum nicht viel geſunder; viele eſſen ſie roh/ oder auf den Roſt gewärmet. Wann ſie alt werden/ ſo nehmen ſie wegen ihrer Fettigkeit einen ſehr ſeltzamen Geſchmack/ und widerlichen Geruch an/ ärger als die veraltete Bücklinge/ das Fleiſch fällt auch alles von den Gräten ab.

Spühlen/ heiſſet etwas mit Waſſer oder Wein/ oder einem andern gemiſchten Liquore reinigen/ als da werden die Trinck-Geſchirr mit reinen/ kalten und friſchen Brunnen-Waſſer/ und damit die fette Flecken deſto beſſer ausgehen/ mit Saltz oder Aſche/ ſonderlich die Gläſer erſt gerieben/ und alsdann mit Waſſer ausgeſpühlet. Wie hochnöthig das Mundſpühlen/ zur Verhütung der Mund-Fäule und andern Zähn-Gebrechen/ des Morgens und nach der Mahlzeit ſey/ iſt unter dem Worte **Zähn** zu erſehen/ und zur Ausſpühlung des Mundes halb Waſſer und Wein recommendiret worden. Das gebrauchte Küchen-Geräth wird mit Lauge/ die von heiſſen Waſſer und Aſche gemacht wird/ gleich nach der Mahlzeit von fleißigen Köchinnen wieder aufgewaſchen/ oder wie es einiger Orten genennet wird/ **geſpühlet**. Dahero das Gefäß/ in welchen ſolches geſchiehet/ die Spühl-Gelte/ das Waſſer aber das Spühl-Waſſer/ oder Spühlig genennet wird. Wie das Zinn und Meßing Zeug zum Prunck zu reinigen und abzuſpühlen ſey/ vide unter dem Worte **Scheuren**.

Stachel-Beer/ Groſſularia oder Groſſelles; ſind eigentlich dreyerley Arten/ als (1) Groſſularia ſpinoſa ſylveſtris, vulgaris, uva criſpa, uva ſpina, **kleine Stachel-Beer**. (1) Groſſularia ſpinoſa ſativa, majore fructu, **Spaniſche Stachel-Beer**/ welche ungleich gröſſer und lieblicher. (3) Groſſularia ſpinoſa ſativa altera foliis latioribus fructu obſcure purpuraſcente, **braune Stachel-Beer**/ welche an Gröſſe denen Spaniſchen gleich/ aber an der Farbe unterſchieden. Vor ihrer Reiffe ſind ſie herb und zuſammenziehend/ alſo daß man ihr Temperament in den 2. Grad der Kälte und Truckne ſetzen kan/ wann ſie aber ihre völlige Reiffe und Süſſe erlanget/ ſo ſeynd ſie ſchon gelinder/ jedoch allzeit dabey ihrer Saurigkeit halber etwas anhaltend/ auſſer dem daß man ſie noch

roh oder an Fleiſch und Fiſch gekocht ſehr wohl nutzen kan; ſo werden ſie auch mit Zucker oder zu einer Compoſte, oder auch trucken eingemacht/ und zwar folgender geſtalt: Man ſchneidet denen **Stachel-Beeren** das Zäpfflein und den Stengel ab/ läſt ſie aufſieden/ und wann ſie ausgetrocknet ſind/ wieget man ſie ab/ und conditet ſie in einen Sode/ ein halb Pfund Zucker zu einen Pfund ſolcher Frucht iſt gar genug/ ſelbiger einen annehmlichen Schmack zu geben.

Stadt-Leben/ ob es beſſer als das Land-Leben/ vide **Land-Leben.**

Stahren oder **Sprehn**/ Lat. Sturnus, ſind mancherley Geſchlechts/ und gleichen faſt einer Amſel/ werden/ ſo lange ſie jung ſeyn/ von den gemeinen Mann gegeſſen/ die alten aber kommen wegen ihres widerlichen Beyſchmackes auf keine vornehme Tafeln; Sie ſollen ſich/ wie Albertus Magnus ſchreibet/ von Küh-Miſt nehren/ daher man ſie Pamphagos nennet/ ja gar den Cicutam oder Schirling/ der ſonſten dem Menſchen ein Gifft iſt/ ohne Schaden freſſen/ vor allen aber ſtellen ſie den Wein-Beeren und Oliven ſehr nach/ daher ſie auch zur Zeit der Wein-leſe am fettſten ſeyn.

Sticherling / Pungitius Aculeatus, Spinachia, hat den Nahmen von etlichen Stacheln damit die Natur dieſen Fiſch am Bauche und den Rücken verſehen; ſie ſind kaum 2. Zoll lang und ſchlecht von Geſchmack/ daher ſie ſelten auf vornehme Tafeln kommen.

Stint / Aphya lacuſtris, iſt ein ſchuppigtes Fiſchlein/ drey Zoll lang/ und einen halben breit/ der Rücken iſt dunckel-grau/ aber es ſpielet dadurch eine ſchöne licht-blaue Farbe/ der Bauch gläntzet gantz weiß/ der Kopff iſt zugeſpitzet/ und die Unter-Lippe etwas länger als die oberſte; wann man die beyde aufthut/ ſo iſt die Oeffnung des Mundes nicht rund/ ſondern faſt viereckigt; Floß-Federn haben ſie zwo an den Kiefen/ zwo mitten am Bauch/ eine unten am Bauch/ eine auf dem Rücken/ und der Schwantz iſt geſpalten. Unſere Fiſcher halten davor/ daß der **Stint** das gantze Jahr über in dem Grunde ſtecke/ und deswegen keiner gefangen würde; Zur Leich-Zeit aber im Mertz begiebet er ſich in die Höhe der Seen und Ströhme/ da er alsdann Hauffen-weiſe ziehet/ wie die ſchwermende Bienen/ alſo daß man ſie mit Mulden ſchöpffen/ und faſt gantze Kahne damit anfüllen kan.

Ihr Fleiſch verdienet wenig Lob/ denn ob ſie ſchon das Anſehen von Apuis marinis, oder auch von kleinen Sardellen haben/ ſo mangelt es ihnen doch an der Fettigkeit; über dem haben ſie einen widerlichen Geruch/ und möchte der Nahme **Stint** wol von **ſtincken** entſproſſen ſeyn. Daraus dann leicht zu ſchlieſſen/ daß ſie unter

die

die geſunde Fiſche nicht gehören. Sie ſind die wohlfeyleſte auf dem gantzen Marckt / und gehören vor die armen Leute; wiewol dennoch die Reichen ſie zuweilen aus Neuligkeit auch koſten / ſonderlich wann ihnen im Sieden durch Weggieſſen des erſten Waſſers der Geſtanck etwas benommen / und ſie hernach mit einer ſauren Brühe abgemachet werden. Auch wird ihr Geſchmack verbeſſert / wann man vor dem Abkochen ihnen die Köpffe abreiſſet / und zugleich die Därmlein ausziehet.

Stock-Barſch / vide **Barſch**.

Stockfiſch / Onos, Oniſcus, Aſellus, **Meer-Eſel** / etwann im Lateiniſchen darum alſo genannt / weil dieſer Fiſch / wann er aufgetrucknet iſt / mit den Eſeln eine gleiche Farbe hat / oder / weil ſie träge ſeyn / und in der Tieffe des Meers lange Zeit des Sommers verborgen liegen / daß man ſie nicht wohl fangen kan. Plinius nennet die groſſe Art Bacchos, vielleicht darum / weil ſie dem Gott Baccho vor dieſen gewidmet geweſen / oder weil der Bauch an ihnen / wie bey manchen Sauff-Bruder dick und abhangig iſt. Die Frantzoſen heiſſen ſie *Merlus*, quaſi Maris Lucios, **Meer-Hechte** / weil ſie eben ſo freßig und allerhand Art Fiſch verſchlingen.

Wann er friſch auf denen Holländiſchen und Holſteiniſchen Küſten gefangen wird, heiſſet er **Cabliau** / eingeſaltzen und an der Lufft getrucknet / **Laberdan** / oder weil das trocknen meiſtens auf denen Klippen geſchiehet / **Klippfiſch** / und ſo er gantz hart in der Lufft abgetrocknet worden (alſo daß man ihn erſt mürb klopffen muß) **Stockfiſch**. Wiewol einige in der Meynung ſtehen / daß alle dieſe jetzt erzehlte Fiſche unterſchiedlicher Arten ſeyn / ſo können ſie doch gar füglich / ſo lange ſie friſch ſeyn / unter den Nahmen **Cabliau** begriffen werden; Welchen die alten Römer ſo gar hochgehalten / daß ſie ihn auch nach dem Stöhr die nechſte Stelle zugeeignet. Galenus bezeuget / daß / wann die Cabliau ſich in einer reinen See aufhalten / und alſo reine Nahrung genieſſen / daß ſie alsdann an Gütigkeit des Fleiſches mit denen Saxatilibus oder Fels-Fiſchen ſtreiten. Sonderlich iſt dieſer Ruhm denen **jungen Cabliauen** oder **Bolchen** zu zulegen / als welche wegen der Jugend viel zärter Fleiſch haben / auch gebühret er gleichfalls dem Aſello longo **der langen und ſchmalen Art Cabliau** / welche man **Länge** nennet / weil ſelbiger weit delicater als alle andere Sorten.

Die **Zubereitung des friſchen Cabliaus** geſchiehet in denen See-Städten / daß er erſtlich aus Saltz und Waſſer gekocht / und alsdann geſchmoltzene Butter herüber gegoſſen / auch wol Senff und Pfeffer darunter gemenget wird. Der **gepäckelte Laberdan** / wie auch **der rechte Stock-**

fiſch und Klippfiſch muß erſtlich ausgewäſſert / hierauf geſchuppt und in friſchen kalten Waſſer in einen Keſſel über das Feuer gehangen werden; ſo bald er beginnet zu ſieden / ſchäumet man ſie ab / und ſetzet ſie vom Feuer / bedeckt den Keſſel mit einem Tuche daß der Fiſch in ſolchen Waſſer etwas ſtehe / nach dieſen ziehet man ihn heraus und läſſet ihn abtropffen / leget ihn hernach in eine Schüſſel mit friſcher Butter / und ſetzet ſelbige auf die Gluth-Pfanne. Der **hart abgetrocknete Stockfiſch** will lange Zeit weichen ehe er mürbe wird / daher etliche ſolchen in ſcharffe Lauge legen / welches aber ungeſund iſt / und dahero jeder Familie zu rahten ſtehet / ſelbſt getrockneten Stockfiſch einzukauffen / und ſolchen / wann er ſoll verſpeiſet werden / erſt wohl klopffen zu laſſen / und eine Nacht darauf auszuwäſſern; Etliche legen auch ihren trockenen Stockfiſch unter eine Röhre lauffenden Waſſers / alſo daß daſſelbe auf den Stockfiſch falle / und machen ihn dadurch in kurtzer Zeit mürber als wann er in Lauge gelegen hätte. Das meiſte iſt daran gelegen / daß man ſich (1) einer guten Art Stockfiſch befleißige / ſintemahl der von Natur harte nicht werth iſt daß man ihn ſorgfältig zurichte. (2) Daß er nicht mit einen Beil oder Art / ſondern mit einen höltzernen Hammer wohl geklopffet werde. (3) Daß man ihn in Strohm-Waſſer ſo lange einweiche / auch damit abwechsle bis er weich wird. (4) In einen Topff warmen Waſſers mit der Kelle (weil das Anrühren mit den Händen ihm hart machen ſoll) lege / und anfangs von ferne / darnach immer näher zum Feuer ſetze / und mäßig / nicht aber zu ſtreng noch zu lange kochen laſſe. (5) Daß man ihn in ſolchen Kochen gar nicht ſaltze / weil doch die Butter ihn ſaltzig genug macht. (6) Daß man ihn in einen weiten Durchſchlag ſchütte / und eine gute Weile wohl abſiegen laſſe / auch die gröſten Gräten heraus werffe. (7) Daß man ihn in einer Schüſſel in klahr geſchmoltzene Butter über einer Kohl-Pfanne nochmahl warm werden laſſe; Und (8) endlich etwas geſtoſſenen Jngwer mit ein wenig Pfeffer darüber ſtreue.

Stöhr / Acipenſer und Acipenſis, Sturio, iſt gleichwie der Lachs ein Anadromiſte, der zwar im Meer wohnet / aber doch aus demſelben in die Ströhme zu ſeinem Wachsthum und groſſer Verbeſſerung austritt; Jedoch nur in die groſſe; Als da ſeynd / die Donau / der Rhein / die Elbe und die Oder / vor allen aber in die Wolga, die durch Rußland flieſſet / woſelbſt er auch ſo häuffig gefangen wird / daß von ſeinen bloſſen Rögen die Ruſſen viel 100. Tonnen voll Jährlich ausſchicken können / welches dann der *Caviar* genennet wird.

Wie groſſes Werck die Römer aus dem Stöhr gemachet / erhellet daraus / weil

weil ſie einen groſſen Stöhr auf ihren Gaſtereyen durch mit Kräntzen gezierte Diener / und unter Trommel und Pfeiffen-Schall in dem Eß-Saal hinein tragen laſſen.

Wiewohl nun dieſer Fiſch ſo hoch geprieſen / auch ſein Fleiſch weiß / gelinde / nahrhafft / dem Munde lieblich / und dem Magen angenehm / ſo dienet es doch nicht vor krancke Leute / ſintemahl dabey eine Dick-Safftigkeit / ja ſein Feiſt iſt ſchleimhafftig / und dem Magen beſchwerlich; Jedoch iſt ein groſſer Unterſcheid nach ihren Geſchlecht / Ort / Zeit / Alter und Zubereitung. Einige Schleck-Mäuler halten die Porcellettas, oder **die gar kleine Stöhrlein** vor die delicateſten. Andere **die erwachſene Weiblein** / weil ſie voll Eyer. Andere **die Männlein.**

Seine Saiſon iſt der Sommer / wann die Sonne am heiſſeſten ſcheinet. Der Gröſſe nach ſind etliche Haupt-Stöhre von 5. bis 6. Ellen lang / etliche kleiner; Einige haben einen breiten / andere einen ſpitzigen Ryſſel; Wiewohl man jene beſſer vor Wels nehmen möchte.

Ihre Zubereitung in der Küchen geſchiehet durch Sieden und Braten; Sie werden auch in die Paſteten eingeſchlagen; Man ſiedet ihn auch ab / und leget ihn trucken auf eine Serviette. Will man ihn gantz zurichten / muß man ihn in eine Serviette wickeln / oder aber in Stücke zertheilen / wann man ihn ſieden will. Wann man ihn in groſſe Paſteten ſetzt / und das Fleiſch mit Aal oder Speck durchſpicket / ſo iſt er auch gut. Eine Sauce von halb Butter und Wein / mit etwas Wein-Eßig / einen zerſchlagenen Eyer-Dotter / etwas gerieben Brodt und Corinthen wohl durchgekocht / iſt auch über dem geſottenen Stöhr nicht unangenehm. Man kan ihn auch / wann er nicht allzu groß iſt / auf dem Roſt braten.

Zu mercken iſt / daß bey dieſen und allen langen Fiſchen / wann man ſie gantz ſieden will / ein langer Kupferner wohl-verzinnter Fiſch-Keſſel erfordert wird.

Stramona Indica, oder **Dorn-Apfel** / vide *Datura*.

Sültze / vide Galret.

Eine Pomerantzen-Sültze zu machen:

So nimm ein halb Pfund guten Zucker / gieß darzu ein Nöſſel Waſſer / lege gantzen Zimmet und gantze Nägelein hinein / eines jeden 1. Quintlein / und laß es mit einander ſo lange kochen / bis die Brühe nach dem Gewürtze ſchmecket: Dann nimm Pomerantzen / löſe die gelbe Schaale davon / daß nichts weiſſes daran bleibet / das Weiſſe aber / ſo an den Pomerantzen ſitzen bleibet / machet man mit einem Meſſer ſauber herunter / doch daß die Aepfel nicht verſehret werden / lege die Aepfel in die gekochte Brühe / und laß ſie ein wenig

Hanau, 1761. 12. [Ist auf Verlangen des Verfassers, der sich nicht nennen will, confiscirt worden.]

Ueber die Frage: Ob es Pflicht sey, Gott zu lieben? Eine Predigt. Hanau, 1761. 12.

Ueber die Frage: Ob es Pflicht sey, Gott zu lieben? Eine Predigt. Hanau, 1761. 12. [Ist auf Verlangen des Verfassers, der sich nicht nennen will, confiscirt worden.]

Ueber die Frage: Ob es Pflicht sey, Gott zu lieben? Eine Predigt. Hanau, 1761. 12.

Ueber die Frage: Ob es Pflicht sey, Gott zu lieben? Eine Predigt. Hanau, 1761. 12. [Ist auf Verlangen des Verfassers, der sich nicht nennen will, confiscirt worden.]

Ueber die Frage: Ob es Pflicht sey, Gott zu lieben? Eine Predigt. Hanau, 1761. 12.

Ueber die Frage: Ob es Pflicht sey, Gott zu lieben? Eine Predigt. Hanau, 1761. 12. [Ist auf Verlangen des Verfassers, der sich nicht nennen will, confiscirt worden.]

Ueber die Frage: Ob es Pflicht sey, Gott zu lieben? Eine Predigt. Hanau, 1761. 12.

Ueber die Frage: Ob es Pflicht sey, Gott zu lieben? Eine Predigt. Hanau, 1761. 12. [Ist auf Verlangen des Verfassers, der sich nicht nennen will, confiscirt worden.]

Ueber die Frage: Ob es Pflicht sey, Gott zu lieben? Eine Predigt. Hanau, 1761. 12.

Borough-English, a tenure whereby the youngest son inherits the estate of his father, to the exclusion of the elder brothers.

Borough-holders, or Tithing-men, are the chief men of the tithings, who have the government of them, and are to present all offences committed within their tithings.

Borough-mote, a court held in a borough.

Borough-rent, a rent paid by the tenants of ancient burgages.

Borough-town, a town that sends burgesses to parliament.

Borrel, ignorant, rude, unlearned.

Borrow, a pledge or surety for another.

Borrowing, the act of receiving a thing on loan.

Borsholder, a chief officer of a borough, who has the government of a tithing, and is to present all offences committed within it.

Bosage, pasturage for cattle.

Bosky, woody, full of bushes.

Bosom, the breast.

Bosom-friend, a friend dear as the breast.

Bosom-sin, a sin which we are particularly addicted to.

Boss, a stud or knob.

Bossage, in architecture, a projecture of stone, left rough in building, to be afterwards carved into heads, leaves, &c.

Bossed, studded, adorned with bosses.

Bossiness, roughness, unevenness.

Bossy, full of bosses.

Botanic, botanical, belonging to herbs.

Botanist, one who is skilled in herbs.

Botany, the science of herbs.

Botch, a swelling, a tumour.

Botcher, a mender of clothes.

Botchy, full of botches.

Both, the two.

Bother, a word used in Ireland for trouble, vexation.

Bothy, a hut, a cottage.

Bottle, a vessel to hold liquor.

Bottle-ale, ale that is bottled.

Bottle-bird, a bird with a bill like a bottle.

Bottle-conjurer, a juggler.

Bottle-holder, one who attends his principal in the ring.

Bottle-nose, a large nose.

Bottle-nosed, having a large nose.

Bottle-screw, a screw to draw corks.

Bottom, the lowest part of a thing.

Bottomless, without a bottom.

Bottomry, a contract by which a ship is pledged for money borrowed.

Boucher, a butcher.

Boucherie, a shambles.

Bouge, victuals, provisions.

Bough, a branch of a tree.

Boughy, full of boughs.

Bought, purchased.

Boulder, a large stone.

Boulder-stone, a large stone.

Boulevard, a bulwark, a rampart.

Bounce, a boast, a threat.

Bounce, to boast, to threaten.

Bouncer, a boaster, a threatener.

Bound, a limit, a boundary.

Bound, to limit, to terminate.

Bound, leaped, jumped.

Bound, obliged.

Bound, going to.

Bound, confined.

Bound, a leap, a jump.

Bound, to leap, to jump.

Bounden, obliged.

Boundless, unlimited.

Bounds, limits, boundaries.

Bounteous, liberal, generous.

Bounteously, liberally, generously.

Bounteousness, liberality, generosity.

Bountiful, liberal, generous.

Bountifully, liberally, generously.

Bountifulness, liberality, generosity.

Bounty, liberality, generosity.

Bounty, a gift, a present.

Bouquet, a nosegay.

Bourdon, a pilgrim's staff.

Bourg, a borough.

Bourgeois, a burgess.

Bourgeois, a printing letter.

Bourgeoisie, the body of burgesses.

Bourn, a boundary.

Bourn, a brook.

Bourne, a boundary.

Bourne, a brook.

Bourse, a purse.

Bourse, the exchange.

Bouse, to drink hard.

Bousy, drunken.

Bout, a turn, a time.

Bout, a contest.

Bout, a circuit.

Bout, a bolt.

Bout, a boot.

Bouzy, drunken.

Bovine, belonging to the ox kind.

Bow, a weapon to shoot arrows.

Bow, a knot.

Bow, a bending of the body.

Bow, to bend.

Bow, to bend the body.

Bow, to submit.

Bow, to bend the head.

Bow, to bend the knee.

Bow, to bend the back.

Bow, to bend the shoulders.

Bow, to bend the neck.

Bow, to bend the arm.

Bow, to bend the leg.

Bow, to bend the foot.

Bow, to bend the hand.

Bow, to bend the finger.

Bow, to bend the thumb.

Bow, to bend the toe.

Bow, to bend the heel.

Bow, to bend the ankle.

Bow, to bend the knee.

Bow, to bend the hip.

Bow, to bend the waist.

Bow, to bend the back.

Bow, to bend the shoulders.

Bow, to bend the neck.

Bow, to bend the head

nicht ſieden / denn ſchlage ſie durch ein haaren Tuch / laß das Geſchlagene kochen / bis es ſtehet / ſo iſt es fertig.

Suppen / ſeynd aus Brodt und Waſſer / oder welches noch kräfftiger / aus Fleiſch-Brühe / Milch / Wein und Bier / zu welchen auch mehrmahls unterſchiedliche andere nahrſahme und geſunde Ingredientia kommen / zubereitete Löffel-Speiſen / deren ſich ſo wohl die Geſunde als Krancke / jene zur Nahrung und vor den Hunger / dieſe zur Stärckung / Geſundheit / Krafft und Labung vielfältig gebrauchen.

Dieſe letztere werden ſonderlich bereitet von dem beſten Ochſen-Fleiſch / welches an der Bruſt ſitzet / von blutigen Schaafs-Hälſen und der Kälber-Bruſt / von Indianiſchen und gemeinen Hünern / ſonderlich von fetten alten Hennen / mürben Capaunen / und d. g.

Sura vel Sury, Oſt-Indianiſcher Palmen-Wein / iſt der Safft des Cocos-Baums / von welchen er folgender maſſen abgezapfet wird: Man ſchneidet / wann des Baums Blühte jetzt ſeine Langes oder Nüſſe gewonnen / dieſelbe mit einem Meſſer vorne ab / und ſtecket ſolche abgekürtzte Zweiglein in ein Bambus-Rohr / oder aber in einem engen Topf / der dann in 24. Stunden zum wenigſten 2mahl mit dem Safft vollgefüllet wird. Dieſes Sura oder Safft / wann es ſo gleich friſch getruncken wird / iſt über alle maſſen herrlich / gut und ſüſſe / ſonderlich der um Cananor oder in dem Königreich Calicut, auf der Küſte Cannera und Malabaren gemachet wird / welcher faſt ſo ſüſſe / als ein junger ausgepreſter Moſt iſt / und gar annehmlich ſchmecket / ſo man deſſen ein wenig zu viel trincket / bekommt man leicht einen Rauſch darvon. Was von dieſer ſüſſeſten Sura eingeſotten wird / daraus wird ein ſchwartz-brauner Zucker / welchen die Malabaren, wann ſie herrlich leben wollen / zu den Cocus-Püt eſſen. Dieſe Süßigkeit u. lieblicher Geruch ziehet auch ſo gar die groſſen Fleder-Mäuſe / Ameiſen / Heyderen / und andere ſolche Thiere / und unnütze Tiſch-Gänger nach ſich / als welche alle trefflich gerne davon naſchen. Ferner ſo wird auch ſo wohl von denen Indianern als Holländern und Engelländern allerley warmes Getränck hiervon geſotten; Als da iſt: Maſſack, welcher von denen Indianern und Holländern folgender geſtalt zubereitet wird: Erſtlich nimmt man ein Theil dieſes friſchen Sury, ein Viertel-Theil Arack, (welches ebenfalls / wie hernach ſoll gedacht werden / von dieſem Sura deſtilliret / oder gleichwie ein Brandwein von Korn und Waſſer / dieſer mit Surii und Reiß gebrennet) und mit etwas Zucker vermenget wird: Man kochet auch das ſo genannte *Schoenentum*, auf

Teutſch /

Teutſch/ Kamcels-Heu mit unter/ giebet ihm hernach einen guten Geſchmack/ nachdem man den Zucker wohl abgeſchäumet/ und ein halb Dutzend friſche Eyer-Dotter/ und etwas friſcher Butter darein geſchlagen/ mit geſtoſſenen Zucker/ Muſcaten und Cordomumen abgewürtzet/ hernach ſo warm als das Thee-Waſſer/ aus Porcellainen-Schälgen/ nach Landes Gebrauch getruncken/ iſt vor einem verderbten Magen ſo geſund und angenehm/ als in Europa der beſte warm oder glüende Wein ſeyn mag. Weiter/ wann man dieſes Sury oder Sura 24. Stunden ſtille ſtehen läſſet/ wird ſolches zu einen guten ſcharffen Eßig/ welchen die Malleyer *Tzucke* nennen/ und ihm faſt in dergleichen Werth als das ſüſſe Sury verkauffen und nutzen; Maſſen dieſen Eßig ſo wohl die Europæer als Indianer, um gebratene Fiſche und andere Sachen darein zu legen/ verbrauchen. Es kommt auch darvon eine groſſe Quantität zu dem bekandten Aſchar, eingelegten Mangas und andern Früchten/ und iſt ſolcher Sury-Eßig viel ſtärcker als der ſtärckſte Wein-Eßig; Wie man dann mit ſolchen die groſſen Perlen-Mutter-Muſcheln in einer Nacht Meſſer-Rückens dick abbeitzen kan.

Wann das Sury eine Nacht geſtanden/ und etwas ſaur worden/ alsdann aber abgezogen wird/ ſo nennen es die Indianer *Knip* oder *Colas*. Dieſes wieder abgezogen/ ſo kommt der Holländer *Arack* oder der auf Java gewöhnliche Brandwein heraus/ mit welchen die auf Batavia wohnende Chineſen, eben wie in Dantzig die Mennoniſten den gröſten Handel treiben/ wie er dann auch denen Soldaten im Felde/ und denen Matroſen zu Schiffe/ eben wie in Europa der Frantz- oder Korn-Brandwein ausgetheilet wird.

Sympoſium, eine Zeche/ Gaſterey oder Convivium; Daher Sympoſiaſtes, ein Zech-Bruder/ Sympotria, eine Zech-Schweſter/ Sympoſiarcha aber/ ſeu modimperator & Magiſter Convivii, derjenige genennet/ und gemeiniglich durch das Loß darzu erwählet worden/ der auf die gantze Gaſterey Acht haben/ und alles darzu anſchaffen muſte; Er ſchrieb auch Geſetze vor/ wie man ſich in Eſſen und Trincken verhalten ſolte.

T.

Taback/ Herba Nicotiana, per Anagramma: *in bona Charimte*, Fr *du Tobac*, iſt ein nunmehro faſt in allen Welt-Theilen bekanntes Kraut/ welches dem Vulcano von einigen Leuten zum Zeit-Vertreib/ von andern aber der Geſundheit wegen aufgeopfert wird; Indem ihrer viele das Toback-Rauchen vor die Glieder-Schmertzen und Lähmigkeit derſelben/

vor Haupt-Flüsse/Zahn-Schmertzen/ Verstopfung des Leibes/ Augen-Entzündung/ Mangel der Dauung/ und Essens-Lust oder Appetits, treflich recommendiren: In Ansehen/ daß der Toback einen häuffigen Schwefel und Saltz bey sich führet/ und dannenhero der Fäulung um so viel besser widerstehen kan.

Um welcher/ wie auch oberzehlter Ursachen des Zeit-Vertreibs und Gewohnheits halber/ das Toback-Rauchen nunmehro auch in vornehmen Compagnien so introduciret ist/ daß bey den meisten das Abend-Essen davor an die Seite gesetzet/ und ein Tobacks-Collegium an statt dessen besuchet wird; Wie dann auch selbst auf einigen Hochzeiten/ und auf vornehmen Gastereyen/ der Toback das beste Dessert oder Nach-Tisch seyn muß: Daher wir auch denselbigen in diesem unsern **Küchen**-*Dictionario* eine Stelle zu geben/ nicht haben ermangeln können.

Es seynd aber **die Arten des Tobacks** vielerley/ als **Kanaster**- oder **Korb-Toback**/ item **aus** Virginischen **Bladen**/ **Hanauer**/ **Heßischer**/ **Nürnbergischer**/ **Ammersforter**/ **Pomerischer**/ **Magdeburgischer**/ **Neu-** und **Ucker-Märckischer Toback**/ welche alle hernach theils in dicken oder dünnen Strengen gesponnen/ gekerbet/ geschnitten oder gekrauset/ auf dem Feuer geröstet/ mit einer besondern Sauce von Syrup/ Saltz/ Bier/ ꝛc. wie der Brasilianische und Kisten- oder Preß-Toback zugerichtet/ bey Pfunden/ Stücken/ Pacqueten oder Briefen verkauffet wird; Und mehrmahls nach demjenigen/ aus dessen Haus und Fabric er kommet/ wie auch nach dem Zeichen/ so auf den Briefen zu finden/ seine Reputation erhält/ daß er häuffig und theuer abgehet/ ohngeachtet er ziemlich verfälschet/ oder doch viele im Preiß geringere Sorten von Toback neben sich gleich in Qualitäten hat.

Den Toback lieben die Persianer über alle Maassen/ so daß sie auch in ihren Moscheen sitzen und rauchen; Sie bringen aber den Toback von Bagdat oder Babylon, wissen ihn aber nicht zuzurichten/ sondern dörren ihn wie andere Kräuter. Man siehet dessen in Ispahan gantze Kram-Buden voll: Vor allen lieben sie den aus Engelland gebrachten/ und nennen ihn *Inglis Tambaku*, **Englisch Toback**.

Die Art den Toback zu rauchen/ ist bey ihnen diese: Sie nehmen eine gläserne Flasche oder Krug/ Indianische Nuß/ oder Kabab/ (ist eine harte Schale von einer sonderlichen Art Kürbs/ und giessen selbige über die Hälffte voll Wasser/ so bisweilen mit wohl-riechenden Wasser vermischet/ lassen von oben eine Röhre herunter ins Wasser gehen/ auf der Röhre aber ist eine Crone/ in welcher sie den Toback und eine glühende Kohle drüber liegen haben. Denn ist eine höltzerne Pfeiffe eine oder zwo Ellen lang/ so ist das Gefäß

faß übers Waſſer gehet/durch dieſe ziehen ſie die Lufft nach ſich/ ſo muß alsdann der Toback Rauch/ weil das Gefäß neben die Röhren feſt zugemachet/ durch das Waſſer folgen: Die ſchwartze und fette Materie bleibt im Waſſer. Etliche ziehen den Rauch/aus Mangel ſolcher Gefäſſer/ nach unſer Art durch lange höltzerne Pfeiffen/ an welche ſie forne ein von Erde gebrandtes Mund-Loch ſtecken.

Es iſt aber nicht allein das Toback-Rauchen unter den Manns-Perſonen zur groſſen Mode worden/ ſondern es ſchleicht ſich auch bey dem Frauen-Volck/ ſonderlich in denen Provintzien/die an der See gelegen/ häuffig ein; Bey den meiſten muß es als ein Remedium wider die Zahn-Schmertzen beſchönet werden. Dieſes iſt gewiß/ daß das Toback-Rauchen viel Nutzen bey ſich führet; Dann erſtlich kan man eben/ wie mit dem Thée und Caffée, manche Compagnie mit wenigen Unkoſten darauf zu Gaſte laden/die Flüſſe des Haupts und böſe Lufft damit einiger maſſen vertreiben/ und wo man allein iſt/ ſtattlich dabey mediciren/ philoſophiren/ und ſeinen Gedancken nachhangen/nach dem bekannten Frantzöſiſchen Sonnet:

Doux charme de ma ſolitude,
Fumante Pipe, ardent fourneau,
Qui bannis mon inquiétude,
Et qui me purges le Cerveau,
Tabac, dont mon ame eſt nvie,
Lors qu' auſſi vite qu'un éclair,
Je te vois diſſiper en l'air,
Je vois l'image de ma vie.
Tu remets dans mon ſouvenir,
Ce qu' un jour je dois devenir,
N'étant qu' une Cendre allumée:
Et viſiblement j' apperçois,
Quand, des yeux, je ſuis la fumée;
Qu' il me faut finir comme toy.

Tafel/ Menſa, Fr. *la Table*, wird genomen einmahl vor einen höltzern/ ſteinern/ oder gar aus Silber formirten Tiſch/ auf welchen/ wann ſolcher ordentlich mit einem Tafel-Tuch bedecket iſt/ die Speiſen hernach aufgetragen/ und von denen um die Tafel herumſitzenden Gäſten verzehret werden. Eine ſolche Tafel iſt entweder viereckigt/ Zirckel- oder Oval-rund/ oder hat die Form eines parallelogrammatis, das iſt/ daß ſie länger als breit iſt. Bey groſſen Solennitäten werden dergleichen Tafeln auf unterſchiedliche Weiſe zugerichtet/ wie davon unter den Wörtern *Inventiones* und Tiſch Meldung geſchehen.

Zweytens wird auch unter dem Wort Tafel die Mahlzeit oder die darauf geſetzte Speiſen/ und deren Genuß ſelbſt verſtanden; Als/wann man zu ſagen pfleget: Er hält eine gute Tafel; Das iſt: Er tractiret ſich wohl. Er hat die Tafel bey Hofe; Er kan zu Hofe ſpeiſen wann er will.

Offene Tafel halten iſt ſo viel/ als Mittags und Abends einer gewiſſen Anzahl von Perſonen freyen Zutritt zum Eſſen geben. Solches geſchiehet

gemeiniglich von groſſen Miniſtris, welche in Reſpect ihres hohen Principalen täglich vor 6. 8. oder 10. Perſonen zurichten laſſen / die ſie aus denen / welche etwan des Morgens die Viſite oder Reverence bey ihnen abiegen / zur Mahlzeit zu bleiben nöhtigen; Sintemahl der Nahme der offenen Tafel ſich nicht ohne Unterſcheid auf jede ungebehten zukommende Gäſte erſtrecket / ſondern es will das Decorum dabey obſerviret ſeyn / daß man nicht ungebehten ſich zudränge / oder in ſolchen Fall einer verblümten Abweiſung gewärtig ſey.

Das offene Tafel-Halten groſſer Herren geſchiehet gemeiniglich nur an Galla-Tägen und ſolennen Feſtivitäten / da en Ceremoniel geſpeiſet / und von denen Hoff-Marſchällen / Ober-Schencken / oder wem es ſonſt zukommt / mit dem Stab aufgewartet wird. Zu ſolchem ſolennen Tafel-Halten werden auch alsdann keine andere als Printzen vom Geblüt oder Regierende Herren gezogen / da an andern Tägen auch wohl andere hohe und vornehme Standes-Perſonen mit genöhtiget werden.

Zur Tafel blaſen / heiſt an groſſen Höfen / wann die Hoff-Trompeter und Pauckers gegen die Zeit / daß auf die Königliche und Fürſtliche Tafeln die Speiſen aufgetragen werden / mit Einſtimmung der Keſſel-Paucken / zu Tafel / entweder in einem oder zwey Chören blaſen; Und zwar an einigen Orten nur des Mittags / wann ordentlich oder auch öffentlich von der hohen Herrſchafft Tafel gehalten wird; Des Abends aber / ſonderlich wann die Herrſchafft vor ſich in der Kammer zu ſpeiſen pfleget / kan es eine einige Trompete verrichten. Das gantze Concert der Trompeten und Paucken continuiret auch wohl / wann öffentliche Tafel gehalten wird / etliche Stunden lang / und zwar jedesmahl beym Geſundheit-Trincken; Da ſich / nebenſt denen losgefeurten Stücken / die Trompeter jedesmahl müſſen hören laſſen / worzu ihnen / wann ſie etwan auf dem Schloß-Platz oder gegen dem Tafel-Gemach über ſtehen / vor dem Fenſter deſſelben / wann ſie zu blaſen anfangen ſollen / ein Zeichen mit einer Serviette oder Schnup-Tuch gegeben wird.

Tafel / wie ſich dabey zu verhalten / vide *Ceremoniel*.

Tafel-Krantz oder Schüſſel-Ring / iſt ein aus Zinn / Meßing / oder gar von Silber / auch wol nur von Holtz / oder geflochtenen Weyden / gemachter Ring / welchen man auf dem Tiſch legt / um die Schüſſeln darauf zu ſetzen; theils damit nicht / wann ſie etwan auf der Kohl-Pfanne geſtanden / das Tiſch-Tuch davon möge beſudelt werden; theils auch / damit man beſſern Raum auf der Tafel haben möge / noch andere Schüſſeln unterzuſchieben / und endlich damit jedweder / der am Tiſche ſitzt / deſto beſſer zulangen könne.

Kalmia [from Kalm, the botanist] Lin. Class and order, decandria monogynia. Nat. ord. of Lin. dumosæ, of Juss. rhododendra. Gen. char. Corolla monopetalous, wheel-shaped; the limb ten-cleft, the segments alternately smaller. Stamens ten, inserted into the receptacle, the filaments curved, the anthers inserted into the sides of the filaments, and lodged in the hollow of the corolla. Germen superior, globose, five-cornered; style filiform, the length of the stamens; stigma obtuse. Capsule globose, five-celled, five-valved, the valves bearing the dissepiments in the middle. Seeds numerous, small, angular. Obs. The anthers are lodged in the hollow of the corolla, and are elastic, and spring out when touched. Spec. char. Leaves ternate, lanceolate, flat, smooth, shining, and dark green above, pale beneath. Flowers in terminal corymbs. Peduncles and calyxes glandular. Corolla cup-shaped, with ten angles. Stamens inserted into the receptacle, the filaments curved, the anthers inserted into the sides of the filaments, and lodged in the hollow of the corolla. Germen superior, globose, five-cornered; style filiform, the length of the stamens; stigma obtuse. Capsule globose, five-celled, five-valved, the valves bearing the dissepiments in the middle. Seeds numerous, small, angular. Obs. The anthers are lodged in the hollow of the corolla, and are elastic, and spring out when touched. Spec. char. Leaves ternate, lanceolate, flat, smooth, shining, and dark green above, pale beneath. Flowers in terminal corymbs. Peduncles and calyxes glandular. Corolla cup-shaped, with ten angles.

Kalmia [from Kalm, the botanist] Lin. Class and order, decandria monogynia. Nat. ord. of Lin. dumosæ, of Juss. rhododendra. Gen. char. Corolla monopetalous, wheel-shaped; the limb ten-cleft, the segments alternately smaller. Stamens ten, inserted into the receptacle, the filaments curved, the anthers inserted into the sides of the filaments, and lodged in the hollow of the corolla. Germen superior, globose, five-cornered; style filiform, the length of the stamens; stigma obtuse. Capsule globose, five-celled, five-valved, the valves bearing the dissepiments in the middle. Seeds numerous, small, angular. Obs. The anthers are lodged in the hollow of the corolla, and are elastic, and spring out when touched. Spec. char. Leaves ternate, lanceolate, flat, smooth, shining, and dark green above, pale beneath. Flowers in terminal corymbs. Peduncles and calyxes glandular. Corolla cup-shaped, with ten angles.

chen/ da allerhand Leute unter einander ſpeiſen/ der eine vom Tiſch aufſtehet/ der andere ſich wieder niederſetzet/ ſtehets zwar nicht zu verdencken/ wann die daſelbſt auf dem Tiſche liegende Tiſch-Tücher/ und der Kärner ihre weiſſe Kittel/ oder gar der Fuhr-Leute ihre Futter-Säcke/ einerley Couleur und Reinigkeit haben. Bey ordentlichen Tiſchen/ und ſonderlich in Bürgerlichen Haus-Haltungen/ wird es der Haus-Wirthin ein Groſſes imputiret/ und ſie entweder ſelbſt vor eines Säuiſchen Humeurs, oder wenig Erfahrenheit in der Haushaltung angeſehen/ wann ſie ihren Tiſch und Tiſch-Zeug nicht reinlich hält/ und vornehmlich dahin trachtet/ daß ſolches/ wann Fremde dabey erſcheinen/ in aller Propreté, wo ſie es anders in Vermögen hat/ möge erfunden werden. Salomon ſagt: **Ein tugendſam Weib mache/ daß ihr Haus doppelte Kleider habe**; und ſo ſolte es auch in dem Leinen-Zeug ſeyn/ daß damit zum öfftern könte umgewechſelt/ und allzeit in Vorraht eine reine und gewaſchene Garnitur vorhanden ſeyn/ nicht aber die kahle Excuſe hervor kommen: **Es ſey dieſes oder jenes in der Wäſch/ man habe lange nicht gewaſchen; Man möchte indeſſen ſich behelffen/ ein ander mahl ſolte es beſſer werden**; und was der Ausflüchte mehr ſeyn/ damit die Nachläßigkeit der Haus-Mutter bedecket werden ſoll.

Tafel-Muſic, iſt täglich an Fürſtlichen Höfen (in ſo lang keine groſſe Trauer einfälle) zu hören/ wann nemlich die Hoff- und Cammer-Muſici, Mittags und Abends/ in dem nächſten Zimmer bey dem Tafel-Gemach aufwarten/ und annehmliche Symphonien und Concerten zur Beluſtigung der hohen Herrſchafften auf allerhand Inſtrumenten machen müſſen. Dergleichen Tafel-Muſiquen höret man auch auf öffentlichen Hochzeiten/ Kind-Tauffen und andern Feſtivitäten/ die unter Bürgerlichen Perſonen vorgehen/ welches dann (in ſo lang es ohne ſündliche ſchandbare ärgerliche Zotten und Poſſen abgehet/ an welchen jedoch heutiges Tages der Pöbel faſt den gröſten Gefallen zu haben ſcheinet) gar wohl zuläßig/ und auch manchmahl dem Bauren vor alle ſeine Mühe und Arbeit/ die er in der Welt hat/ ſeine Luſt zu laſſen iſt; Jedoch/ daß es an denen Sonn- und Feſt-Tagen nachbleibe/ und die ärgerlichen Täntze und Zuſammenkünffte an ſolchen bey harter Straffe verboten werden.

Von züchtigen und gemäßigten Tafel-Muſiquen ſchreibet Syrach im 32. Cap. am 7. und 8. Vers: **Wie ein Rubin in feinem Golde leuchtet/ alſo zieret auch ein Geſang das Mahl; Wie ein Schmaragd in ſchönem Golde ſtehet/ alſo zieren die Lieder** (verſtehe züchtige und zuläßige) **beym guten Wein/ dann Wein und Seiten-Spiel erfreuen das Hertz.** Woher aber ſolche Tafel-

Bud, Bud, Bud,

Karlsruhe, Residenzstadt des Großherzogtums Baden, Sitz des Bundesgerichts, 1715 gegründet, hat 3 Vorstädte, 5 Thore, 3 Kirchen, 2 Synagogen, ein Schloß mit Bibliothek, Gemäldegalerie, Münzkabinet, Naturalienkabinet, Antikensammlung, Zeughaus, Hofgarten, Hofbibliothek, Hoftheater, Polytechnikum, Gymnasium, Lyceum, Gewerbeschule, Taubstummenanstalt, Irrenanstalt, Armenhaus, Waisenhaus, Leihhaus, Sparkasse, Gasanstalt, Wasserleitung, Bahnhof, Fabrikation von Maschinen, Wagen, Möbeln, Bijouterie, Bronzewaren, Leder, Tabak, Bier, Chemikalien, Buchdruckereien, Buchhandlungen, Kunsthandlungen, Kunstanstalten, Kunstgewerbe, Handel, Banken, Börse, Messen, Theater, Konzerte, Vereine, Gesellschaften, Kasinos, Restaurants, Cafés, Bäder, Spaziergänge, Promenaden, Alleen, Anlagen, Parks, Gärten, Villen, Denkmäler, Brunnen, Obelisken, Monumente, Gedenksteine, Gedenktafeln, Gedenkhallen, Gedenkhäuser, Gedenkstätten, Gedenkorte, Gedenkfeiern, Gedenkreden, Gedenkschriften, Gedenkbücher, Gedenkblätter, Gedenkmünzen, Gedenkmedaillen, Gedenkplaketten, Gedenkbriefmarken, Gedenkpostkarten, Gedenkansichtskarten, Gedenkalben, Gedenkalbum, Gedenkbuch, Gedenkblatt, Gedenkmünze, Gedenkmedaille, Gedenkplakette, Gedenkbriefmarke, Gedenkpostkarte, Gedenkansichtskarte, Gedenkalbe

denn ſo getruncken/ oder mit Zweyback/ ein wenig Muſcaten-Nuß oder Canehl beſtreuet/ ſo iſt ſie ſo gut als eine Wein-Kalte-Schale zu eſſen.

Item: Es wird dieſe Tamarinden-Frucht nur ſchlecht in Saltz eingelegt/ und nach Teutſchland mitgenommen/ von welchem hernachmahls zu Julepen und andern Artzneyen gebrauchet wird.

In Indien bedienen ſich ihrer die Arme/ ſo Rhebarbara nicht bezahlen können/ ſtatt einer Purgation, mit ein wenig friſchen Waſſer vermenget/ des Abends und Morgens nüchtern getruncken.

Tantalus, von dieſem fabuliren die Poëten, daß er in der Höllen bis am Munde im Waſſer ſtehe/ und doch nicht trincken könne/ ſondern immer Durſt leiden müſſe/ daß ihm die ſchönſten Aepfel bis ans Maul hiengen/ und er könte doch nicht davon eſſen/ ſondern müſte allezeit hungern. Welche Vorbildungs-Straffe eines Geitzigen ihme/ dem Tantalo (der des Jupiters und der Nymphe Plote Sohn ſoll geweſen ſeyn) daher gekommen/ weil/ als er einsmahls alle die Götter zu Gaſte geladen/ und aber ihre Allwiſſenheit auf die Probe ſetzen wollen/ er ſeinen eigenen Sohn Pelopem in Stücken zerhauen/ und ihnen ſolchen gekocht vorgeſetzt; Da dann keiner unter den Göttern davon eſſen wollen/ auſſer die einige Ceres, die hungerig geweſen/ und eine Schulter davon genoſſen. Wie nun hernach die Götter den ertödteten Knaben wieder lebendig gemacht/ wäre an ſtatt der Schulter/ welche die Ceres aufgegeſſen/ ihme eine Elffenbeinerne angeſetzt/ der Tantalus aber oberzehlter maſſen in die Hölle verſtoſſen/ und daſelbſt mit Hunger und Durſt gequälet worden; Wie es alſo jenem alten Geitz-Hals ergangen/ der den gantzen Keller voll Wein gehabt/ und doch nicht ſich getrauet/ davon zu trincken/ ſondern nur an die Fäſſer geklopfft/ und geſagt: **O Wein/ wie delicat wärеſt du/ wer nur von dir trincken dörffte.** Dem Tantalo ſeynd auch gleich diejenige/ die zwar gute Biſſen verzehren ſehen/ und den Mund darnach wäſſerig bekommen/ aber doch von denen Speiſen nichts habhafftig werden können.

Von dem Tantalo ſeynd die Sprichwörter: Tantali pœnæ, Tantali horti, **der viel Gut hat/ und es doch nicht brauchen darf**; E Tantali horto fruges colligere, **vergeblich arbeiten**; Tantalea vita, **ein jämmerliches Leben**; Tantalea ſitis, **ein unſäglicher Durſt**; Tantalea menſa, **ein Ding/ das man nicht brauchen darf.**

Tantzen/ gehöret in ſo weit mit in dieſes Buch/ als es vielmahls nach vollbrachter Mahlzeit geſchiehet/ und dadurch die Luſt erſt vollkommen gemacht wird/ indem ſonderlich das jun-

ge Volck vermeynet/ daß der Hochzeit/ oder den Gast-Geboht kein völliges Recht geschehen/ wann nicht auch nach der Mahlzeit (nemo enim saltat sobrius, oder vor Essen geschicht kein Tantz/) ein lustiger Auffsprung solte gemachet werden/ daher auch die magnifiques Bals am Fürstlichen Höfen kommen/ die/ wann sie bey hohen und solennen Festivitäten angestellet/ gegen/ und in der heiligen Fasten-Zeit aber/ oder bey einer allgemeinen Land-Plage und Trauer unterlassen werden/ allerdings in so fern alles in der Modestie und ohne Uppigkeit zugehet/ untadelhafftig seyn; also werden auch **die Ehren-Täntze auf Hochzeiten** billig beybehalten/ weil/ wo Braut und Bräutigam sich findet/ nach unsers Heylandes Ausspruch/ eine ehrbare und mäßige Freude ihren Gästen wohl vergönnet und zuzulassen ist. Lutherus Dominica 2. post Epiph. schreibet in seiner Kirchen-Postill/ weil Tantzen des Landes Sitten ist/ gleich wie Gäste laden/ sich schmücken/ essen/ trincken und frölich seyn/ weiß ich es nicht zu verdammen/ ohne nur die Ubermaaß so es unzüchtig/ oder zu viel ist; Daß aber Sünde da geschehen/ ist nicht des Tantzen allein schuld/ sintemahl auch wol über Tisch und in der Kirchen dergleichen geschehen/ gleich wie es nicht des Essens und Trinckens schuld ist/ daß etliche zu Säuen darüber werden/ wo es aber züchtig zu gehet/ lasse ich der Hochzeit ihr Recht und Brauch und **tantze** immer hin. Der **Glaube** und **Liebe** läst sich nicht austantzen/ noch aussitzen/ so du anders züchtig und mäßig darinn bist.

Hingegen sind alle **leichtfertige** und **üppige Täntze**/ damit die Menschen und tolle besoffene Welt-Kinder nicht anders als wann sie alle unsinnig wären/ untereinander springen/ unzüchtige/ schandlose/ und die Jugend ärgerliche geile Geberden gegeneinander machen/ mit denen Füssen stapffen als wann sie den Boden einstossen wolten/ jauchzen und schreyen untereinander daß mans über etliche Häuser hören kan/ billig zu verdammen/ und bey hoher Straffe zu verbieten. Wer unter diesen bösen Welt mit hintantzet/ schreibet ein gewisser Lehrer/ der kan ihre Thorheit nicht sehen/ weil er selbst damit beladen; Wer aber hinter den Tantz stehet/ oder die Ohren zuhält/ und das Springen so mit anschauet/ der wird recht gewahr was am Tantzen zu thun sey. Videsse puto me nihil, orbe in universo, quod stultitia vincat ineptias Chorex, schreibet Scaliger. l 3. Epid. Und Anton. Guevarra, wann er die Affen-Schlemmer-Zunfft in seinem Tractat de Conviviis & Compotationibus beschreibet/ redet von denen **geilen** und **üppigen Tantzen** folgendergestalt. Ferner gehören in diese Gesellschafft/ nemlich der **Affen-Zunfft**/ alle die/ welche/ wann sie vom

Wein

Weiu erhitzt und geil seyn / nicht können still sitzen noch auf einem Ort lange bleiben / sondern wie die Juden ums güldene Kalb herum tantzeten; also hüpffen sie auch von einem Orte zum andern / fangen allerley Nationen und Professionen Täntze an / und dieses alles aus Geilheit und Muthwillen / dann da fähet man an einander hold zu werden / unzüchtige Blicke einander zu zuwerffen / geile Posituren gegeneinander zu machen / schandbare Lieder dabey zu singen / und wann man mit Augen / Mund / Worten und Geberden genug mit einander gelöffelt / vielmahls unzüchtiger Weise sich gar in die Huren-Winckel zu verkriechen / oder doch solche Spiel anzufangen / bey welchen alle Zucht und Erbarkeit aus dem Augen gesetzet wird; Daher nicht unbillig der heilige Augustinus gesaget: In saltationibus Diabolus spargit Dulcedines luxuriarum, ut servitutem innocentium sibi comparet animarum, redit enim ad domum Matrona malis vocibus stimulata, redit virgo inquinatis auribus nec virgo integra nec mulier maritata, redit turba adolescentum, nec dum mulieribus conjuncta, & conscientia acerata. Das ist: Auf denen Tantz-Plätzen streuet der Teufel und wirfft den Saamen der Unzucht und geilen Uppigkeiten aus / damit er die unschuldige Seelen der Menschen in sein Netz bringe / da kehret eine Haus-Mutter mit solchen Ohren zu Haus / die ihr noch von denen unzüchtigen Reden jucken / welche sie angehöret hat. Die sonst züchtige Jungfrauen werden auch damit besudelt / und in Summa, weder Frau / Jungfer noch Gesell kömt mit unverletzten Gewissen davon.

Täntzerinnen / Indianische und Persianische: Diese müssen bey grossen Banqueten aufwarten / und die Gäste mit allerhand Täntzen erlustigen / auch wol andere Dienste (bey diesen der Lust-Seuche ergebenen Mahometanern und Heyden) mehr verrichten / massen sie keine Gastereyen vollkommen zu seyn erachten / wann sie nicht auch ihren Gästen dergleichen Huren dabey præsentiren solten. Ein gewisser Holsteiner / Nahmens Georg Andersen, berichtet in seiner Reis-Beschreibung / daß er bey dem Statthalter zu Amadabat in Ost-Indien dergleichen Täntzerinnen gesehen / deren 20. gleich nach vollbrachter Mahlzeit ins Gemach kommen / und sich daselbst nackend ausziehen müssen / da sie dann kleine Reiffe wie Tonnen-Bänder gehabt / durch welche sie mit Behendigkeit wie die Katzen durchgesprungen; Als sie nun solchergestalt ein paar Stunden getantzet / hat der Statthalter nach der Stadt gesand / eine andere und frische Parthey herbey zu führen / welche aber nicht kommen wolten / sondern sich mit einer erdichteten Kranckheit entschuldiget; Der Statthalter aber hat die Entschuldigung nicht an-

nehmen wollen / ſondern ſie mit ſcharffer Bedrohung zum andern mahl kommen heiſſen / auch die Diener / weil ſie abermahls unverrichter Sachen wiederkommen / zu prügeln befohlen. Worauf dieſe ihm einen Fuß-Fall gethan / und die Urſache des Auſſenbleibens angedeutet / nemlich / die begehrte **Täntzerinnen** wären an einem Orte da ſie mit dem Leibe Geld verdieneten / wolten derowegen nicht kommen / mit Einwendung / der Gouverneur gebe ihnen kein Geld.

Ob nun gleich der Chan hierüber gelachet / hat er doch zum dritten mahl etliche Soldaten commandiret / die ſie mit Gewalt hohlen müſſen. Der Weiber waren 5. an der Zahl / welche / ſo bald ſie in dem Saal gekommen / auf Befehl des Staathalters alle enthauptet wurden / dörffte auch keiner ſich unterſtehen / vor ſie zu bitten / weil ſie ſeinen Befehl fürſetzlich wiederſtrebet hätten; ſind alſo / ohnerachtet alles jämmerlichen Lamentirens und Wehklagens ohne alle Gnade / Angeſichts aller vornehmen Gäſte / geköpffet worden.

Wie der Chan geſehen / daß die Gäſte darüber ſehr erſchrocken und erblaſſet / hat er mit Lachen den Holländiſchen Viſiteur gefraget: warum ſie ſo ſtille wären / und ſich entſchuldiget und geſaget: er müſte zur Erhaltung ſeiner Authorität nohtwendig ſo ſcharff verfahren / und dergleichen Exempel ſtatuiren.

Die vorigen zwantzig **Täntzerinnen** / ohnangeſehen ſie hefftig erſchrocken / über dem Anſchauen des klägli-chen Hinrichtens ihrer Mitt-Schweſtern / haben ſich doch nichts dörffen mercken laſſen / ſondern wider ihren Willen / und gleichſahm aller Unluſt zum Trutz / gantz fröliche Geberden erzeiget / auch zehnmahl toller geſungen und geſprungen weder vorhin.

Tartariſche Spreiſen / ſeynd Milch / Käſe / Schaaf- und Pferde-Fleiſch / Wildpret / Feld- und Garten-Früchte / im Kriege aber ſonderlich Pferd-Fleiſch / welches dieſe Barbariſche Nation vor ihr beſtes Eſſen hält / alſo daß ſo bald kein Pferd in ihrer Armée verrecket iſt / als ſie ſich ſchon ärget als die Raben zu dem Aaſe machen / und luſtig davon abſchneiden / ſolches an einen höltzern Spieſſe kaum ein wenig warm beym Feuer werden laſſen / und alsdann gierig verzehren / oder ſo ihnen die Gelegenheit des Feurs fehlet / und ſie marchiren müſſen / legen ſie ein Stück unter dem Sattel / daß es daſelbſt faul / mürb und madig werde / und alsdann iſt es ihnen eine rechte Delicateſſe. Sie haben auch jeder einen kleinen Keſſel bey ſich / darinnen ſie Rocken-Brey kochen / und ſolchen gleichfals vor ein Lecker-Eſſen halten. Die Nagaiſchen und Crimiſchen Tartarn halten viel auf gedrögte Cameels und Pferd-Fleiſch / von welchen ſie auch die Milch lieber als der Küh- oder

Schaafs-

Schaafs-Milch trincken / Reiß und Hirſe wird bey ihnen gemahlen/zu Kuchen gemacht/ und in Oehl oder Honig gebrahten. Ihre Schaafe haben hangende Ohren wie die Waſſer-Hunde/ und ſo fette Schwäntze/ daß etliche derſelben 30. bis 40. Pfund wägen. Die Garten-Früchte ſollen / wie Olearius in ſeiner Perſianiſchen Reis-Beſchreibung meldet / vortrefflich / und ſo gut als in Perſien ſeyn / ſonderlich die Waſſer Melonen oder Arpuſen, von denen Ruſſen Arpus, von denen Türcken und Tartarn Karpus, weil ſie ſehr kühlen/ (Pus, aber auf Tartariſch Eis heiſſet) und von denen Perſiern Hinduanæ, weil die Indianer ſelbige zu erſt in Perſien gebracht / genannt / ſie ſeynd faſt geſtalt wie Melonen oder Kürbiſſe / haben grüne Schaalen / ein Leib-farbes / wäſſeriges und Zucker-ſüſſes Fleiſch/und ſchwartze Kernen.

Welcher geſtalt die Fürſtliche Holſteiniſche Geſandtſchafft nach Perſien von einigen Tartariſchen Fürſten tractiret worden/ iſt bey gedachten Olario folgender maſſen beſchrieben:

Die Tafel war nach Perſiſcher Art auf der Erden bereitet / die Tractamente, vier Schüſſeln voll in kleine Scheiben geſchnitten / und an höltzern Spieſſen gebrahtenen Schaafs-Fleiſch / etliche Stücken weiß Fiſch/ dicke Milch / und etliche Faß Reiß / ſo mit Roſinen aufgewallet / und mit geſottenen Schaafs-Fleiſch beleget war. Der Vorſchneider ſatzte ſich mitten auf die Tafel / legte etliche ablänglichte als Finger-dicke Brodt oder Kuchen aufeinander / riſſe ſie durch / und warf jeglichen davon ein Stück zu / zerriſſe auch das Fleiſch und Fiſche gantz klein und legte es mit Händen vor; Das Fett floß ihm durch die Finger / welche gleich wie ihre Geſichter verſchrumpfen und ſchwartz ausſahen / und uns eine ſchlechte Luſt zu eſſen machten. Das Getränck war Waſſer/in Teutſchen Bier-Gläſern / und Brandwein in ſilbernen Schaalen / dann allhier kein Wein mehr zu bekommen war. Nach vollendeter Mahlzeit begehrte der Chan unſere Muſicanten zu hören/ welche alſobald auf Pferden muſten herzugeholet werden.

Als ſie bey 3. Stunden der Muſic, welche denen Tartarn ſehr wohl gefiel / zugehöret / wurde abermahl angerichtet / und unter andern Speiſen eine gekochte gantze Schaafs-Leber/und ein Schaafs-Schwantz von fünff oder ſechs Pfund/ lauter Fett / aufgetragen. Dieſe hackte der eine Vorſchneider (dann jetzo drey aufgetreten) ſcharff geſaltzen gar klein durcheinander / und legte es mit Händen vor/ wiewol es als ein grauer Brey / ja als wann es bereits einmahl gegeſſen wäre / anzuſehen war / ſchmeckte es doch nicht ſo gar uneben. Nachdem aber dieſe Mahlzeit verrichtet / wandten wir uns mit guten Abſchied wiederum zu unſern Lager. Folgenden Tag wurden die Geſandten

zu

zu einen andern Fürſten zu Gaſte geladen / das Banquet war aber anſehnlicher als das vorige.

Es wurde in einem langen Saal / ſo von Leimen aufgebauet / gehalten; Imam Myrſa ſaß mit uns und etliche ſeiner fürnehmſten Hof-Leuten an einen kleinen erhabenen Tiſche auf Stühlen / ließ ziemliche wohlzugerichtete Speiſen auftragen / und unterandern ein groß gantz gebrahtenes Lamm / von welchen ein jeglicher / wo es ihm beliebte / ſchneiden mochte. An den Wänden herum ſaſſen viele alte anſehnliche Männer; Sie gebrauchten bey dem Eſſen kein Meſſer / ſondern zerriſſen das Fleiſch mit den Händen. Wann einer ein abgegeſſen Bein weglegte / nahme es der Nachbar / begnagte es noch mehr (bis es in die dritte und vierte Hand gekommen) und endlich einer gar entzwey ſchlug / und das Marck heraus nahme. Ihr Trinck-Geſchirr waren lange Kuhe-Hörner / aus welchen ſie ein Getränck Bragg genannt / ſo von Hirſe gebrauet wird / und den Hefen an Farbe und Dicke gleich ſiehet / neben dem Brandwein friſch herum gehen lieſſen; Sie bekamen in kurtzer Zeit alle gute Räuſche / und wurden ſo laut / daß man ſein eigen Wort kaum hören kunte / ungeachtet ihr Fürſt gegenwärtig war. Nachdem ſie uns nun auf ihre Weiſe gütlich gethan / lieſſen ſie uns mit guten Willen wieder von ſich.

Tarten ſiehe Torten.

Tartuffeln; Iſt ein Gewächſe ſo in den alten Kräuter-Büchern nicht zu finden / ſondern ein neues Gewächs aus Peruiſt. Man muß aber allhier nicht verſtehen Erd-Morcheln / welche ſind Tubera terræ, ohne Stengel und Blätter / als welche von den Welſchen auch *Tartuffeln* genennet werden / ſondern diejenigen ſo ein vollkommen Gewächs ſind / und unter das Geſchlecht der Nacht-Schatten gehören. Caſpar Buchinus nennet ſie gar bequem Solanum tuberoſum Eſculentum. Der Eichſtätiſche Garten nennet es Papas Peruanorum, und Petrus Laurenberg l. 2. Appar. plant. c. 4. **Erd-Birnen.**

Hievon iſt noch eine andere Art verhanden / nemlich / ſolanum tuberoſum eſculentum flore albo, *Tartuffeln* **mit weiſſen Blumen und gelben Wurtzeln** / da an der erſten die Blumen Purpur / und die Wurtzeln roth ſind.

Was ſonſten von den Erd-Artſchocken ihrem Temperament und andern Qualitäten gemeldet worden / das findet allhier auch Platz; Man iſſet aber dieſe Tartuffeln theils vor Luſt und Veränderung / theils als eine nährende Speiſe / weil ſie nunmehr zimlich gemein bey uns werden.

Ihre Zubereitung geſchiehet fürnemlich alſo / daß man ſie erſtlich im Waſſer mürbe ſiedet / und wann ſie erkaltet / ſo ziehet ihnen die auswendige Haut ab; alsdann gieſſet Wein darüber

über / und laſſet ſie mit Butter / Saltz / Muſcatenblumen und dergleichen Gewürtz von neuen kochen / ſo ſind ſie bereit. Darnach kan man ſie mit Hüner / Rind- und Kalb-Fleiſch-Brühe kochen und abwürtzen / oder ſie auch an Rind- und Hammel-Fleiſch thun / oder man ſchneidet die abgekochte Tartuffeln in runde Scheiben / und bratet ſie in der Pfanne / oder man ſchneidet Zwiebeln und Eßig daran / und läſſet es alſo durchbraten.

Taſchen-Krebs vide **Krebs**.

Tauben / Columbæ, Fr. *des Pigeons*; Seynd entweder zahme oder Ringel- Holtz- oder Turtel-Tauben; Was die **zahmen** betrifft ſind ſelbige entweder **domeſticæ, Haus-Tauben** / welche nicht ausfliegen / ſondern nur aus der Hand gefuttert werden / oder agreſtes, **Feld-Tauben** / welche zwar auch auf denen Böden oder unter den Dächern der Häuſer wohnen / aber von dar zu Felde fliegen / und ihre Nahrung ſuchen; weil ſie aber wiederkommen kan man ſie pro ſylvaticis nicht halten / ſondern ſie müſſen annoch mit unter die zahmen gerechnet werden. Es ſind jedoch einige Umſtände welche hierinn einen groſſen Unterſcheid machen; Als (1) die **Jahr-Zeit** / nach welcher man die Tauben die im Frühling auskommen / vor die beſten hält; Nächſt denen ſind die Herbſt-Tauben / weil ſie alsdann das friſche und beſte Getreyd freſſen. Die jungen Tauben im Sommer ſind auch nicht zu verachten. (2) **Die Wohnung** / nach welcher ſie ſind / entweder agreſtes die ins Feld fliegen / und dadurch ſich vieler Unreinigkeit entſchlagen / und auch beſſer Geblüt geben / oder **domeſticæ**, welche ſtets eingeſperret bleiben / und alſo mehr Unrath ſammlen. (3) **Ihr Alter** / da dann die jungen die beſten / und faſt denen jungen Hünern / oder doch denen wohlnehrenden Vogeln zu vergleichen ſeyn; an denen alten aber iſt das Fleiſch wegen ſeiner Härte und Truckenheit nicht groß geacht.

Ringel-Tauben / **Palumbes** oder **Palumbes Torquatus, a torque**, von den weiſſen Ring den die alten um den Hals haben / alſo genannt / übertreffen an Gröſſe die andern Arten wilder Tauben. Ihr Fleiſch wird von einigen / ſonderlich der alten vor undaulich gehalten / die jungen aber mögen noch wohl auf der Tafel paſſiren.

Holtz-Tauben / **Livia** oder **Columba Livia, a colore livido**, oder vielmehr **fuſco** alſo genannt / weil ſie von Farben dunckel blau / ſind etwas kleiner als die zahmen / wohnen als wilde in denen holen Bäumen / daher ſie **Cavernales**, **Holtz** oder **Loch-Tauben** genennet werden. Die **Saxatiles** oder **Stein-Tauben** trifft man viel auf hohen Thürmen an / daher ſie auch *Turricolæ* genennet werden. In Indien giebet es grüne Holtz-Tauben / die man vor Papageyen anſehen ſolte. Ihr Fleiſch iſt etwas zärter als der

Ringel-Tauben / und wegen ſteter Bewegung ſammlen ſie wenig Unrath / daher ſie Galenus denen eingeſperreten vorziehet.

Turtel Tauben ſeynd die kleinſten von allen Gattungen / und haben / ſonderlich die jungen ein delicates und geſundes Fleiſch / die Erwachſene können gemäſtet werden / ſie erſticken aber gern eben wie die Wachteln in ihren Fette / wiewol ſie alsdann auch nicht weggeworffen / ſondern von geſunden Leuten ohne Schaden genoſſen werden können.

Von der Tauben Zubereitung iſt zu wiſſen / daß ſolche entweder geſotten / geſtofet / oder gebraten / oder in Krafft-Suppen und Paſten verbrauchet werden; man machet auch davon eine gute Biſque oder Tauben-Suppe / welche aus vielen Ingredientien, als nemlich jungen Tauben / Kalbs-Milch / Brieß oder Schweder / Hahnen-Kämmen / vielerhand guten Gewürtz / den Safft aus einer halb gebratenen Hammel-Käule / gerieben Brod / gehackten junger Hüner- und Vögel-Fleiſch / Ochſen-Marck / Citronen-Safft / Piſtachien und dergleichen kräfftigen Dingen mehr beſtehet.

Eine Geſund-Suppe von jungen Tauben zu machen; ſo nimmt man deren etliche mit ihrer Brühe / thut darüber Aſperges, grüne Erbſen und andere Kräuter nach der Jahrs-Zeit.

Eine Olipodrigo machet man auch gemeiniglich von jungen Tauben / und andern Vögeln / Kalb- und Hammel-Fleiſch / Speck / Sauciſſen und andern guten Sachen / thut etwas grüne Erbſen / Aſperges, Suppen-Kräuter jungen Kohl / Erd-Schwämme und andere geziemende Zuthat / die ſich zum Sieden ſchicket / daran; ſolches alles gieſſet man auf geſchnitten Brod / mit einer Brühe von zerriebenen Eyern / wann man will.

Die jungen Tauben in Compoſte zu ſetzen / oder eine Krafft-Taube zu machen; läſſet man ſie in guter Brühe ſieden / und thut eine Zwiebel / ein Stücklein Citronen / Weinberr-Safft / Wein-Eßig / Nägelcken und ander Gewürtz daran; hernach gieſſet man ſolches auf geſchnitten Brod. Auch machet man von den Tauben eine Marinade, eben wie von den jungen Hünern / und tuncket ſie in Nonnen-Teich / oder beſtreuet ſie nur mit Mehl.

Tauben in Pfeffer zu machen / ſo öffnet man ſie an der Bruſt / und machet ſie breit wie die zur Marinade, hernach brätet man ſie auf Kohlen / oder auf einen Roſt / und ſchneidet Schnitte / in den Leib / darein man Saltz reibet. Inzwiſchen machet man eine Brühe darzu von Wein-Eßig und Pfeffer. Will man ſie fricaſſiren / ſo ſchneidet man ſie in fünff oder ſechs Stücke / wirfft ſie mit etwas Speck oder geſchmoltzener Butter in eine Pfanne. Nach dieſem ſiedet man ſie mit guter Brühe / kleinen Zwiebeln / Weinberr-Safft /

Safft / Wein-Eßig / weiſſen Wein / Gewürtz / Pomerantzen-Schaalen / Peterſilge / und ein wenig Tymian oder Majoran. Will man die gar kleine braten / ſo machet man es eben wie mit den Lerchen; die gröſſere bedecket man mit einem plat-geſchnittenen Speck / und windet ſie in ein Wein-Blatt; ſind ſie noch etwas gröſſer / ſo bewindet man ſie auch gleichermaaſſen mit Speck / oder beſpicket ſie / und läſſet die Füſſe hangen.

Das allerbeſte Paſteten-Gericht von Tauben / iſt die Tarte / welche man nennet eine Paſtete a la Vacquette, derer Boden man von Blätter-Teig machet / und iſt eine rechte Biſque. Man muß aber das Gehackte auf den Grund / und hierüber die jungen Tauben / wie auch rohe Kälber-Milch / Hahnen-Kämme und Erd-Schwämme / welche zuvor gewürtzet und gekochet ſeyn / legen; Nach dieſem leget ihr etliche Stücklein gutes Ochſen-Marck darüber / und würtzet es mit Saltz und andern Küchen-Gewürtz ehe ihr die Tarte zumachet; Wollet ihr aber / indem man ſolche auftragen will / etwas Schaafs-Käulen-Safft mit Citronen-Safft vermiſcht / darüber gieſſen / ſo gebrauchet ihr euch hierzu eines Trichters / damit nichts umkomme. Man nimmt auch die allergröſten und ſetzet ſie in feinen Teig / mit Ochſen-Mäulern / Kuh-Euter / kleinen Würſtgen / Vogel-Magen und Lebern / und Erd-Schwämmen; auch leget auf den Grund etwas Butter und geſchnittenen Speck / mit gemeinen Gewürtz darüber. Die Paſteten / welche man Requeſte nennet / ſind von dem Abgeſtutzten der Tauben gemacht / als von Flügeln / Köpffen und Magen / welche die Paſteten-Becker alle in Paſteten ſetzen / und an die Bürger verkauffen.

Die Ringel- Wilde- und Turtel-Tauben müſſen eben wie andere Tauben zugerichtet werden / nur daß man ihnen etliche Federn an dem Halſe läſt / und den Schnabel nicht abſchneidet / welches eines von den vornehmſten Kennzeichen iſt / womit man ſie von den andern Tauben unterſcheidet.

Taubmanniana, vom Sauffen / Trincken und Eſſen; Als der ſemper luſtige / nunquam traurige Wittenbergiſche Profeſſor, und Welt-berühmte Poët, Taubmannus, einsmahls gefragt wurde: Wie er bey ſeinem ſchlechten Einkommen ſo frölich ſeyn könte? Antwortete er: Er hätte genug / weil er ſo viel hätte / als ihm nöhtig thäte; Dann hätte er keinen Francken-Wein / ſo tränckte er Zerbſter-Bier / hätte er dieſes nicht / ſo tränckte er Kuckuck / (oder das alſo genannte Wittenbergiſche Bier) fehlte ihm auch dieſes / ſo begnügte er ſich am Covent, und wann er auch dieſes nicht haben könte / ſo wäre ihm ein Trunck Elb-Waſſers gut genug.

Von denen jungen Studenten

ſagte er: Daß ſie ihre Syllogiſmos beym Wein und Bier in modo ferio machten / und reducirten ſie mit den Haaren über den Tiſch / ſolvirten ſie hernach mit Kannen / Leuchtern und Degen.

Von dem Podagra ſagte er: Zwey V machen ein W, Vinum & Venus, woraus hernach das Podagra folgte.

Als einer ſeiner guten Freunde ungebehten zum Eſſen mit dieſen Worten zu ihm kam:

Non invitatus venio prandere paratus;

Antwortete Taubmann ex tempore:

Et quia ſponte venis gratior hoſpes eris.

Die Wittenbergiſche Bier-Zeichen kunte er gar nicht leiden / daher ſagte er: Es wären lauter Irrwiſche / welche die Studenten am hellen Mittage verführten / daß ſie vor Mitternacht nicht wieder zu Hauſe kämen.

Von dem Kuckuck pflegte er zu ſagen:

Cuculus frangit, quisquis Poëmata tangit;

Wer viel Kuckuck trincket / wird kein Poët werden.

Von einem Bürger in Wittenberg / der das Seine liederlich verthan / verſoffen und verfreſſen hatte / ſagte er: Der Mann müſſe einen guten Magen haben / dann er könne ſteinerne Häuſer verdauen.

Als man dem Taubmanno vorrückte: Warum er ſo viel Wein tränckе? Antwortete er: Ihr redet zwar viel von meinem ſtarcken Trincken / aber nicht von meinem groſſen Durſt.

Als er ferner gefragt wurde: Wie es käme / daß er immer ſo guten Appetit zum Eſſen hätte? Antwortete er: Mein Magen ſteht immer offen / wie eines Advocaten Taſche / je mehr darin iſt / je mehr hinein will.

Die Tugend iſt wie ein Oehl / ſagte er / man ſchütte es hin / wo man wolle / es ſchwimmt immer oben.

Als ihm einsmahl der Cardinal Cleſel über der Churfürſtlichen Tafel vorwarf: Was thun die vollen Teutſchen nicht? War Taubmann fertig mit der Repartie, und ſagte: Was thun nicht die nüchterne Cardinäle.

Als ein Student / der ſein Geld verſoffen / ſich vor einen Soldaten annehmen ließ / ſagte Taubmann: So recht / wann man das Gold und Silber verthan hat / muß man nohtwendig zum Eiſen greiffen.

Der Oberſte Walther wettete mit Taubmann um einen fetten Ochſen in ſeine Küche / er könte keinen Vers machen / ehe er ſich zu Pferde ſetzte; Taubmann, dem es an geſchwinden Einfällen nicht mangelte / ſagte zur Stund / ehe der Oberſte noch in den Sattel kam:

Aſcendit Walther, veniet Bos unus & alter;

und gewann damit einen fetten Ochſen.

Als er einsmahls ſeine Gäſte mit ſchlech-

ſchlechten Wein tractirte/ und ſie daher fortgehen wolten/ ſagte er:

Durate, & vosmet vino ſervate ſecundo.

Er hatte die Gewohnheit beym Trincken offt aufzuſtehen/ als man ihn nun um die Urſach deſſen fragte/ antwortete er:

Sæpius aſſurgo, brevis eſt mea fiſtula DIXI.

Er pflegte die alten Männer/ welche junge Weiber heyrahteten/ mit denen Lampreten zu vergleichen/ die man im Malvaſier erſäuffte.

Seine Lands-Leute die Francken rühmte er folgender geſtalt:

Laudo meos Francos, qui ſe Cervice ſupinant
Ut poſſint plenos evacuare Scyphos
EvacuareScyphos noſtri potuere Parentes
Poſſunt & noſtros evacuare Scyphos.

Auf eine am Spieß ſteckende Gans machte er folgenden Vers:

Vertitur aſſiduo nigra verrugine Ganſa.

Als ihm nun einer vorwarf: Ganſa wäre kein gut Latein; Antwortete er ex tempore:

Miraris Ganſam, Plinius Author habet.

Einsmahls ſteckte er an der Chur-Fürſtlichen Tafel zwey gebratene Rep-Hüner ein; Als nun der Chur-Fürſt ſagte: Herr Profeſſor, ihr ſolt nicht ſorgen vor den andern Morgen; Antwortete er: Ja/ ja/ das iſt gar recht/ gnädigſter Chur-Fürſt/ eben darum ſtecke ich die Hüner ein/ daß ich nicht ſorgen will.

Auf Befragen/ welches die gröſten Ehebrecher in Wittenberg wären? ſagte er: Die Wein-Schencken; Dann ſie ſtuprirten den Wein mit Waſſer.

Seinen Studenten pflegte er offtmahls vorzuhalten/ daß ſie fleißig ſtudiren ſolten/ damit ſie nicht hernach klagen dörfften:

O mihi potatas, referat ſi Maximus horas!
O mihi profuſum referat ſi Maximus aurum.

Von dem Austreten der Elbe ſagte er: Daß es kein Wunder wäre/ daß ſie die Aecker überſchwemmete/ weil ſie ſo gar in die Wein- und Bier-Keller lieffe/ und ſich daſelbſt mit dem Getränck vermiſchte.

Auf eine Martins-Gans ſchrieb er an ſeine Tiſch-Genoſſen folgendes: Nobiles, Candidati & eruditi Convictores, ita dico vobis, qui eſtis ex iis, qui miſerum hunc ſocium, Cauſa nondum dicta, Lite nondum conteſtata, ſtrictis heri telis, mecum adorti fuiſtis, occidiſtis, deglubiſtis, deglutiviſtis, quid meriti ſumus Martine Gansmanne, non anſerino, ſed humano judicio judicato.

Als einsmahls einige Studenten/

ihn zu beſchmauſen / zu ihm kamen/ nahm er ſie insgeſamt ſehr freundlich auf / und nöhtigte ſie in die Stuben/ nahm aber indeſſen ihre abgelegte Mäntel / und ſandte ſie heimlich nach dem Wein-Keller und ließ ſo viel Wein drauf holen / als ſie trincken wolten ; Des andern Tages muſten ſie hingehen / und ihre Mäntel wieder einlöſen / wolten ſie anders ſolche wieder haben.

Ein vornehmer Herr lud ihn einsmahls zu Gaſt/ in Hoffnung / daß er viel luſtige Schwäncke von ihm hören würde. Taubmann kam / ſaß aber gantz ſtille an der Tafel / und aß brav drauf ; Als er ſich nun ſatt gegeſſen / machte er eine Reverentz / und ſtund auf/ um wegzugehen. Der Herr aber hielt ihn / und ſagte : Nicht ſo/ Herr Profeſſor, ihr müſt uns erſt luſtig machen ; Worauf Taubmann antwortete : Hier in Wittenberg giebt es keine Narren/ es ſey dann/ daß fremde ankommen.

Als er bey einem andern vornehmen Mann zu Gaſt war / und ihme mit Fleiß kein Löffel vorgeleget wurde/ ſagte einer von denen andern Gäſten zu Taubmann : Ein Schelm/ der nicht mit Suppen iſſet. Taubmann nicht faul / ſchneidet geſchwind eine Rinde vom Brode ab/ und brauchts an ſtatt des Löffels ; Als nun die Suppe aus war/ ſagte er : Ein Schelm/ der ſeinen Löffel nicht auffrißt ; und machte alſo den andern ſchamroth.

Täucher/ Mergus, à **mergendo**, **weil er ſich** / um Fiſche zu fangen/ offt unter das Waſſer tauchet. Er hat faſt die Gröſſe einer Ente/ und wird ziemlich fett ; Weil aber ſein Fleiſch ſchwartz / und fiſchentzend von Geſchmack / auch kein gut Geblüt giebet/ als wird er in der Speiſe wenig geachtet.

Der kleine Täucher/ Mergulus, iſt nicht viel beſſer/ wiewohl ihm durch das Kochen der fiſchentzende Geſchmack noch etwas kan benommen werden.

Teig / Maſſa, Fr. *la Pate*, iſt eine aus Mehl / Waſſer und Saltz wie zum Brodt / oder aus Mehl/ Waſſer / Milch / Fleiſch / Brühe/ Eyern / Butter / und auch wohl Zucker und andern Ingredientien, wie zu Paſteten und Torten angerührte Maſſa, welche hernach mit dem / was darinn geſchlagen wird / die Hitze des Ofens gahr backen muß.

Einen guten Blätter-Teig zu machen :

So nehmet zwölff Eyer / und ein Maaß fein Weitzen-Mehl / benetzet es mit kaltem Waſſer / und rühret es mit einer Hand gar gelinde an / damit der Teig fein weich werde ; Alsdann laſt es ein wenig liegen. Breitet es hierauf mit der Hand eines Fingers dicke aus/ und nachdem ihr eben ſo viel Butter darzu abgewogen / ſo viel als der Teig wieget / ſo hanthieret ſie wohl/ damit ſie weich werde/ und breitet ſie gar eben

eben über ſolchem Teig. Wann dieſes geſchehen / ſo faltet den Teig wie eine Serviette in drey Lagen / und die beyde Ecken zwey Finger breit um / daß die Butter darinnen bleibe / bearbeitet es wohl mit dem Roll-Holtz / und faltet ihn wie die Mayländiſchen Kuchen. Von dieſem Teig machet ihr auch allerhand Kuchen unterſchiedlicher Art; Als / Ritterſchürtzen und Biſcuiten, um die Suppen- und andere Schüſſeln damit zu bezieren.

Roggen-Teig zu allerhand Paſtäten aus Wildprät zu machen:

So nimmt man zu einem Maaß Roggen-Mehl / 2. Pfund Butter / und ſo viel Saltz als vonnöthen iſt / befeuchtet es mit Waſſer / und thut es an einen kühlen Ort / wenn man es nicht alſobald gebrauchen will.

Item: Man nimmt Rocken-Mehl / und die Brühe darinn das Fleiſch oder Wildprät (welches man in die Paſtäte ſchlagen will) zuvor geſotten worden / pfeffert und ſaltzet es wohl / rühret es unter einander / und bereitet alsdann ferner den Teig zum Boden / 2. quehr Finger dick / zum Deckel aber nur eines Fingers dick.

Ein ſchöner Paſtäten-Teig zu Haaſen und andern Fleiſch wird folgender geſtalt gemachet:

Thut zu einem Maaß ſchön Weitzen-Mehl fünff Pfund Butter / und ſo viel Saltz als die Nothdurfft erfordert / befeuchtet und bewahret es hernach wie den Roggen-Teig.

Torten- und Königs-Teig zu machen / ſiehe unter dem Worte Torten.

Einen andern guten Butter-Teig zu machen:

So nimm 1. Pfund fein Mehl / mit friſchen Waſſer angerühret / und ein Ey darunter geſchlagen / und den Teig ſo angerühret / daß er nicht zu weich / und nicht zu hart ſey / hernach nimm halb ſo viel Butter als Teig iſt / als auf ein Pfund Mehl / ein halb Pfund Butter / rolle hernach den Teig breit / und die Butter ingleichen / und lege ſie über den Teig / hernach wickele es als ein Brieff zuſammen / daß die Butter inwendig komme / und rolle es alsdann wieder ſo breit / als der Teig zuvor geweſen iſt. Wann dieſes geſchehen / ſo lege es wieder als ein Brieff / und rolle es abermahl / und dieſes zu dreymahl alſo / alsdann läſt er ſich ſchneiden wie man will / und iſt ſonderlich gut zu den Torten.

Item: Nimm ein Pfund Mehl / ein halb Pfund Butter / ein halb Nöſſel Rohm oder Kern / ein einiges Ey / und Saltz ſo viel als genug iſt; Hierauf 2. Stunde lang im Keller geſetzet / daß der Teig feſt werde. Dieſes nennen einige den Schart-Paſtäten-Teig.

Tenés, iſt ein Frantzöſiſches Wort / und heiſt ſo viel als nehmet hin / oder haltet dieſes. Wir führen es darum an / weil ein Frantzoſe und Teutſcher beyde in einem Wirths-Hau-

Hauſe ſitzend/ und jeder ſeinen Diener zur Aufwartung bey dem Tiſch hinter ſich habend/ jener/ nemlich der Frantzöſiſche Herr/ ſolchem ſeinen Diener zu weilen etwas von dem was auf ſeinem Teller übrig blieben war/ mit dieſen Worten: *Tenés*, oder **nehmet dieſes hin**/ darreichte/ wovon aber der hungerige Magen des Dieners nicht allerdings erſättiget zu ſeyn ſcheinen wolte; Der Teutſche Diener ſahe indeſſen ſolches alles an/ und empfing eine lange Weile von ſeinem Herrn nichts/ bis endlich dieſer einen zwar angeſchnittenen/ aber noch zimlich maſſiv ſeynden Braten aus der Schüſſel nahm/ und ihm ſolchen mit dieſen Worten: **Hab du das zuwarff**/ welchen guten Brocken der Frantzöſiſche Diener mit betrübten Augen anſehend/ endlich in dieſen Worten herausbrach: **Ein Hab du das/ iſt beſſer als zehen** *Tenés*.

Terminus, war bey denen Römern der Gott/ welcher denen Gräntzen der Aecker vorgeſetzet war/ ihm zu Ehren/ wurden den 22. Februarii die Feſte Terminalia gehalten/ an welchem die Erſtlinge der Früchte geopfert wurden.

Teréfa, von dem Hebräiſchen Worte *Taráf* oder **zerriſſen** herkommend/ bedeutet Levit. 17. v. 14. das Fleiſch eines Viehes oder wilden Thieres/ welches von einem Wolff oder Bären/ oder dergleichen reiſſenden Thiere zerriſſen iſt; Wiewohl es auch die Jüdiſche Rabbinen metaphorice und eigentlich von allen verbohtenen Speiſen verſtehen/ item von dem Vieh/ welches an einer böſen Seuche oder andern Zufall geſtorben/ und denen Juden zu eſſen verboten/ hingegen aber in ihren Talmud zugelaſſen iſt/ daß ſie es denen Chriſten oder Gojim wohl verkauffen mögen. Wie hiervon ausführlich unter dem Worte **Aaß** zu leſen.

Teutſche Speis- und Lebens-Arten. In dieſer ihrer Beſchreibung müſſen wir diſtinguiren unter die alten/ mittlern und jetzigen Zeiten; Die erſten ſtellen uns unſere tapfere Vor-Eltern als ſolche Leute vor/ welche mit ſchlechter Koſt vergnüget geweſen/ und dabey einen geſunden Leib/ und ſolche ſtarcke Gliedmaſſen gehabt/ die ihren Feinden genugſahm zu erkennen gegeben/ daß ſie mit unverzagten Helden/ und Kriegs- oder Wehr-Männern/ (daher der Nahme Guerre oder Germanus ſoll entſproſſen ſeyn) und nicht mit in Wolluſt erzogenen Weichlingen zu thun hätten. Wir wollen desfalls den Tacitum in ſeinem Buche de Moribus Germanorum reden hören; Woſelbſt er alſo redet:

Die Teutſche ſind nicht ſo leicht dahin zu bringen/ daß ſie das Land bauen/ und der Erndte erwarten/ als daß ſie den Feind ausfordern/ und ihr Haupt

feil

feil tragen solten; Ja sie meynen/es sey eine träge Faulläntzerey / daß man durch Schweiß erwerben wolle / was durch Blut könne erlanget werden; Ein jeder wohnet unter ihnen besonders / nach dem ihm eine Quelle / grüner Platz oder schattiges Holtz wohl anstehet. Sie pflegen auch Höhlen unter der Erden zu graben / und obenher starck mit Mist zu bedecken / zu ihren Auffenthalt im Winter/ und zum Behälter ihrer Früchte; Ihre allgemeine Kleidung ist ein Reise-Rock / welchen sie mit einer Spange / oder in Ermangelung dessen / mit einem Dornstifft zumachen: Männer und Weiber haben fast einerley Tracht / ausser / daß die Weiber sich zu weilen in Leinen kleiden / so mit Purpur-Farben-Streiffen gezieret / und an den Ober-Theil keine Ermel hat / sondern sie tragen die Arme samt den Busen bloß. Die Aussteur / welche sie ihren Männern zubringen / bestehet in ein paar Ochsen/ und einem gerüsteten Pferd / nebst einem Schilde / Spieß und Schwerdt; Sie leben zusammen in einer wohl-bewahrten Keuschheit / welche durch Aergerniß gebende Schau-Spiele und reitzende Gastereyen nicht verführet wird. Der Herr und der Knecht mögen an der Zärtligkeit der Erziehung nicht von einander unterschieden werden/ sondern es muß das Alter und die Tapferkeit die freye Geburt erst zu erkennen geben. Gastereyen und Bewirthungen seynd bey ihnen zwar gemein / aber nur mit dem / was das Hauß vermag / und wird vor die höchste Unbilligkeit geachtet / einem Menschen vor der Thüre abzuweisen. Wann der Vorrath aufgezehret / so wird derjenige / der den andern bewirthet hat / ein Anführer und Mit-Gefärthe zu einem neuen Wirthe / und geben sie alsdann ungeladen/zu den nächsten Nachbahren / der sie dann mit gleicher Freundligkeit bewillkommet; Es sey gleich ein bekannter oder fremder / so lässt man ihn doch das Recht / der Gast-Freyheit ohne Unterscheid genieſſen. (Hiervon mag noch herkommen/ was man heutiges Tages heisset: Auf der Wurst herum reiten / welches sehr viel unter den Land-Leuten gebräuchlich ist.) Wann ein Gast bey dem Abschied den Wirth um etwas anspricht/ wird ihm damit / wann er es hat / willfahret; Hingegen mag der Wirth wieder etwas von ihm begehren; Sie geben und nehmen gerne Geschencke/achten aber beyde/die sie weggeben/ und die sie empfangen/ vor unverbündlich; Indessen beweisen sie ihren Gästen allen guten Willen; Sie schlaffen gemeiniglich bis auf den hellen Tag / und wann sie aufgestanden / geben sie ins Bad / und hierauf zur Mahlzeit; Ein jeder hat seinen eigenen Sitz und Tisch besonders / dabey sie doch allezeit ihr Gewehr bey sich führen / Tag und Nacht bey dem Trunck auszuhalten / wird vor keine Schande geachtet; Daher fehlet es ihnen auch nicht an

Händeln / wie bey Trunckenen zu geschehen pfleget / wobey es dann offtmahls auf Mord- und Todtschlag hinaus laufft. Nichts destoweniger pflegen sie bey ihren Gelagen von Beylegung entstandener Streitigkeiten und Heyrath-Stifften / von der Wahl ihrer Fürsten / und in Summa von allen Kriegs- und Friedens-Händeln zu deliberiren / gleich als ob zu keiner Zeit die Gedancken offenherziger ausgelassen / oder das Gemüth zu grossen Anschlägen mehr angefeuret würde; Und da sie ohne dem nicht listig und tückisch seynd / werden sie um so viel mehr durch die Freyheit des Orts veranlasset / ihr Hertz gantz auszuschütten. Wann nun also jedermann seine Meynung unverholen entdecket hat / so wird die Sache des folgenden Tages wieder vorgenommen / und dieser Unterscheid der Zeit beruhet auf guten Ursachen; Sie gehen zu Rath / wann sie nicht hinter den Berg halten / und machen den Schluß / wann sie nicht fehlen können; Ihr Getränck wird aus Gersten oder Weitzen / auf die Art eines Weins gekünstelt; Die / so nahe am Ufer wohnen / versehen sich auch mit Wein / denn sie erhandeln; Ihre Speisen sind schlecht / wildes Obst / frisches Wildprät / oder saure Milch; Den Hunger stillen sie ohne grosse Zurichtung und Lecker-Bissen / bey dem Durst aber können sie sich nicht so mässigen. Wann man ihrer Völlerey nachgeben / und so viel als sie verlangen / ihnen vorsetzen wolte / wären sie eben so leichte durch dieses Laster als durch die Waffen zu bezwingen; Die Aecker bestellen sie um das andere Jahr / nach dem sie derselben übrig haben; Sie bemühen sich auch nicht durch fleißigen An-Bau / der Fruchtbarkeit des Landes zu helffen / daß sie Baum- und Kraut-Gärten anlegen solten / sondern sie lassen es bloß bey dem Korn-Bau bewenden; Daher sie auch das Jahr nicht in so viel Zeiten / wie wir / eintheilen / sondern allein den Winter / Frühling und Sommer zu nennen und zu unterscheiden wissen. Der Herbst ist ihnen den Nahmen und auch seinen Gaben nach / unbekandt.

Bis hieher Tacitus.

Diesen unsern alten Teutschen setzen wir an die Seite / ihre Nachkömmlinge des mittlern Alters / von welchen wir / wie sie nach und nach durch das Aufkommen der Königreiche und Fürstenthümer / und endlich gar durch das Versetzen des Kayserthums von den Römern auf die Teutschen (sonderlich aber durch die Ausbreitung der Commercien, und das Aufbauen ordentlicher Städte und Dörffer) in ein civilisirteres / aber auch darbey zärtlicheres Leben versetzet worden / in unsers Historischen Kauffmanns siebenden Erzehlung der Länge nach gehandelt haben.

Endlich hat in diesen letzterern Zeiten / in welchen ohne dem die Hefen alles Bösen sich in der Welt hervorge-

than

riechende Essentzien / das Gehör aber durch allerhand Musiquen ergötzet werden; Ja der Natur selbst wird dadurch Gewalt angethan / daß / wann sie nunmehro vollkommen genossen / was sie an Speise und Tranck vergnügen könnte / sie dennoch durch die so genannte *Sauces de haut gout*, hitzige Getränckе und Liqueurs gereitzet wird / ein mehrers als der Leib und Kopf fassen kan / zu sich zu nehmen / gleich als wann nicht noch viel armer Mit-Brüder und Mit-Schwestern überblieben / die von unserm Uberfluß ihren Mangel ersetzen könnten; Ob auch gleich ein mäßiger Italiäner / und sparsahmer Holländer uns täglich / jener mit seines Landes-Früchten / dieser mit einem Gerichte Fische / Butter und Käse vor Augen stehen / und dabey seine / durch solche Lebens-Art zu wege gebrachte Schätze weiset / so ficht uns doch solches im geringsten nicht an / sondern der Luxus in Essen und Trincken muß nach als vor fortgetrieben werden / daß es also wohl von unsern Teutschland heissen mag / was dort Doctor Becher in seinen politischen Ursachen von Auf- und Abnahm der Städte und Republiquen schreibet:

Teutschland hat zu seinen Schaden
Oder grossen Raserey
Fremde Köche eingeladen /
Daß es ja bald Geld arm sey /
Fremde Speisen / fremde Kleider
Geben zu erkennen leider /
Daß jetzt sey die Teutsche Welt
Reich an Wollust / arm an Geld.

Daß aber unser Teutschland / wann es sich in sich selbst vergnügen wolte / die köstlichsten Weine und Getränckе / häuffiges zahmes Vieh / allerhand Art Wildprät in Uberfluß / die Garten- und Feld-Früchte in grosser Menge / heilsahme Kräuter zur Gnüge / kluge Hauß-Mütter und geschickte Köchinnen / und also alles / ohne das Gewürtz allein / vollauf / und keine fremde Zufuhr nöthig habe / oder doch solche auf eine andere Weise wohlfeiler einrichten / und viel davon retrenchiren könte / dessen wird niemand in Abrede seyn / dem der Zustand unsers Teutschlandes nur irgends bekandt ist.

Teutsche Weine. Solche seynd bekannter massen unterschiedlicher Sorten; Als: **Rheinische / Moßler / Necker / Francken / Oesterreicher / Böhmische und Sächsische Weine.**

Zu unserer Vorfahren Zeiten hat Teutschland weder einheimischen noch fremden Wein besessen / sintemahl selbige davor hielten / wie Jul. Cæs. L. IV. Bell. Gall. Cap. 1. bezeuget: Quod vino ad laborem ferendum remollescerent homines, atque effæminarentur, daß der Wein die Leute zur Arbeit weich und weibisch machte. Ist also der Wein-Bau etwas spät / und sonderlich unter der Regierung und Vergünstigung des Kaysers Aurelii Probi, etwan im dritten Seculo nach Christi Geburt erst in Teutschland angeg-

mit den Stein- und der Gicht-geplagten einen reinen / nicht sauren / und nicht Kalckigten Necker-Wein / sonderlich der an solchen Ort gefallen / da unter dem Pöbel wenig Calculosi und Podagristen sind. Guarinonius Consil. 208. verordnet in Wehtagen des Magens einen wohl reiffen Necker-Wein. Neudecker in Gerocom. rühmet ihn sehr hoch / und will / daß betagte Leute denselben über Tisch stets gebrauchen sollen.

3. Alsatica, **die im Elsas fallende Weine** sind nicht unangenehm / noch der Gesundheit bey mäßigem Gebrauch schädlich / insonderheit die Reichfeldische / Lippelsbergische / Blienweilrische / Rappersweilrische und Reichenweilrische. Deodatus Lib. II. Panth. c. 16. thut noch hinzu / die Rangische / Thanische / Seringische / Gebweilrische / Katzenthalische / Ammersweilrische und Brißgawische. Sebizius l. de Aliment. lobet die Dambachische / und die auf dem Sturmischen Hügel gewachsen.

4. Mosellana, **die Moßler-Weine** sind sehr lieblich / sonderlich die blancken / und die wohl reiff worden. Solenander Sect. III. Conf. 10. rühmet sie wider das Hertz-Klopffen; Und Sect. III. Conf. 6. lobet er die Moßler-Weine / welche nur ein Jahr alt seyn / weil sie nicht sehr trucknen / noch hitzen: Wie imgleichen die eine kleine zusammenziehende Krafft bey sich haben / weil selbige das Eingeweyde stärcken / und (als nicht gar starck) ohne Wasser getruncken werden können.

5. Franconica. **Unter den Fränckischen Weinen** sind die Würtzburger am Stein / und die Wertheimer mit dem Klingenbergern am Mayn / die berühmtesten. Daselbst fallen in guten Jahren so schöne Weine / daß sie denen unwissenden für Rhein-Wein mehrentheils verkauffet werden. Ausser diesen besagten aber / giebet es auch in Franckenland an etlichen Orten gar geringe Weine / sonderlich bey nassen Herbsten; Also / daß daher das Sprichwort entstanden: Francken-Wein / krancker Wein: Necker-Wein / lecker Wein: Rhein-Wein / fein Wein.

6. Tyrolensia. **Die besten** wachsen längst dem Fluß Etsch / welche man dahero **Etsch-Weine** heisset; Sie fallen von beyderley Farbe / aber man hält am meisten von den rothen. Barthol. Consil. 35. will / daß man die im Tyrolischen wachsende Brixer-Weine / weil sie sehr starck / mit Wasser brechen soll. Die Traminer haben den Nahmen von dem Dorffe Tramin, an der Etsche gelegen / sind röthlich / einige mehr / andere weniger; Wie davon Joach Camerarius in Hort. Medic. pag. 180. nachzusehen. Die blancke Weine / so um Brätz und Görtz gebauet werden / sind dick von Substantz / und führen den Grieß häuffig ab; Wenn man aber selbige hernach unterlässet / so höret der Abgang des Grie-

ses

Kind, Johann Friedrich, Dr. der Philosophie und Professor der Theologie zu Wittenberg, geb. 1767 zu Leipzig, wo sein Vater Professor der Philosophie war, † 1843. Er studirte in Leipzig, wurde 1790 Magister, 1792 Adjunct der philosophischen Facultät, 1793 Professor der Philosophie in Wittenberg, 1795 Professor der Theologie, 1796 Doctor der Theologie, 1797 Consistorialrath, 1798 Superintendent und Oberpfarrer, 1800 Hofprediger, 1801 Oberconsistorialrath, 1802 Generalsuperintendent, 1803 Vicekanzler der Universität, 1804 Kanzler, 1805 Mitglied des Oberschulcollegiums, 1806 Mitglied des Oberconsistoriums, 1808 Ritter des Ordens der Rautenkrone, 1815 Ritter des Ordens der Sächsischen Krone, 1817 Ritter des Ordens der Eisernen Krone, 1820 Ritter des Ordens der Ehrenkrone, 1822 Ritter des Ordens der Rautenkrone, 1823 Ritter des Ordens der Sächsischen Krone, 1824 Ritter des Ordens der Eisernen Krone, 1825 Ritter des Ordens der Ehrenkrone, 1826 Ritter des Ordens der Rautenkrone, 1827 Ritter des Ordens der Sächsischen Krone, 1828 Ritter des Ordens der Eisernen Krone, 1829 Ritter des Ordens der Ehrenkrone, 1830 Ritter des Ordens der Rautenkrone, 1831 Ritter des Ordens der Sächsischen Krone, 1832 Ritter des Ordens der Eisernen Krone, 1833 Ritter des Ordens der Ehrenkrone,

dert / und manchmahl lieblich / bald Seiffen-ähnlich / bald wie ein Brod / (welches mit einem Messer / damit man Heringe zugerichtet / geschnitten worden) bald wie faul Fett / unrein und schmierig schmecket ; So daß auch hernach das warme Wasser den Geschmack und Farbe davon annimmt / und entweder hell-grünlich / oder braun / oder schwartz-gelb tingiret wird / doch wird die erste Art vor die beste gehalten. Die Saat davon lassen die Indianer nicht aus ihrem Lande / sondern wann sie selbige ja an einen Fremden verkauffen / werffen sie solche erst in ein kochendes Wasser / um zu verhindern / daß andere Nationes selbiges nicht säen können. Es wird aber solche Saat innerhalb den Blumen gefunden / welche auf den Thée-Stengel wächset / und von aussen aus 6. Blättern bestehet / inwendig aber mit noch mehr Blättern besetzet ist.

Der Thée, so in unsere Länder eingeführet wird / ist gemeiniglich auf zweyerley Art getrucknet / sintemahl die Japonier ihren Thée gantz anders als die Chineser zubereiten. Dann diese pflücken alle Blätter / jedes absonderlich (um die Aeste dieses kleinen Baums nicht zu beleidigen) ab / worauf sie solche sauber in ein Körbgen legen / nach Hause tragen / und in eine warm-gemachte Pfanne werffen / selbige umrühren / und also mählig trucknen lassen / hernach legen sie diese getrucknete Blätter auf feine Matten / und rollen sie in einander ; Hierauf schütten sie selbige wieder in ihre Pfannen / trucknen sie abermahl / werffens alsdann wieder auf die Matte / und rollen sie auf das neue zusammen / hierauf abermahl in die Pfanne / bis sie völlig getrucknet seynd / und dieses wiederholen sie öffters. Zuletzt legen sie diese getrucknete Blätter in zinnerne Gefässe / oder blecherne Büchsen / und bewahren sie vor dem Anfall der Lufft / weil die Erfahrung sie gelehret / daß der Thée von der freyen Lufft verdorben wird / und daß eben derselbe nicht allein eine schwartze Tinctur an sich nehme / sondern auch einen unangenehmen Geschmack der Zungen verursache; solches nun zu verhindern / legen sie in die Mündung der Flasche ein besonderes Stück Holtz / welches / dieweil es aus einem Alcali bestehet / alle Säure und Wasser an sich ziehet / und den Thée davon befreyet. Die andere Manier, welche die Japonier haben / bestehet darinn / daß sie die Blätter ebenfals sauber pflücken / dieselbe aber zwischen Papier trucknen / welches dann die Ursach ist / warum der Japonische Thée nicht so sehr als der Chineser ihrer in einander gerollet ist.

Die Qualität des Thées, und welcher der beste sey / wohl zu erkennen / so hat man weder auf den theuersten / welches der Chinesische Kayser-Thée genennet wird / oder auf den allzusehr zusammen gerollten zu reflectiren / sondern vielmehr auf die Couleur und

dessen

deſſen Geſchmack/ wann er gebrauchet wird / ſintemahl offt ein Thée, der wohlfeil eingekaufft worden / und ein nicht allzuſehr gerollter / ſo gut als der koſtbare befunden wird. Durchgehends iſt derjenige Thée nicht gut/welcher nicht recht trucken iſt/ daß man ihn zwiſchen den Fingern zu Pulver reiben kan; Er muß auch allezeit in zinnernen geſchloſſenen Flaſchen / welche oben mit einem Pfropff von Pantoffel-Holtz geſchloſſen / und nicht in Papier oder Gläſern aufbehalten werden/weil die Lufft und Feuchtigkeit ein groſſer Feind dieſes Krauts iſt/ und denſelben welck und weich machet/ wodurch dann deſſen feinſte Theilgen ſich verliehren und ausdünſten. Die Farbe des Thées muß grün-blau ſeyn/ und den Glantz eines Krauts haben/ das langſam getrucknet worden; Ziehet ſich die Couleur mehr nach dem rothen zu/ ſo iſt der Thée bey weitem nicht ſo gut. Man muß auch ſehen/ ob kein Grieß darunter iſt / und ob die Rollen der Blätter zu Pulver worden / welches der Anfang des Verderbens iſt. Ferner muß man auch den Geruch des Thées wohl unterſuchen / und je friſcher ſolcher iſt / je mehr muß er nach friſch getruckneten Heu riechen / ſoll er anders gut ſeyn. Es iſt aber der Geſchmack das vornehmſte Kennzeichen des Thées: Solcher nun muß bitter/ ſtarck/ lieblich/ durchdringend / und in etwas zuſammen ziehend ſeyn; In dieſen allen kan man dennoch betrogen werden. Allein der Thée, mit Waſſer getruncken / kan leicht erkennet werden/ ob er gut oder bös ſey/ und zwar (1) aus der Farbe / die nicht gelb noch roth / ſondern grün oder weißlicht ſeyn muß; (2) Aus dem Geruch/ der friſch/ lieblich und angenehm die Naſe berühret; (3) Aus dem Geſchmack/ welcher ſtarck und bitter iſt/ wann man den Extract allein koſtet: Wann er aber mit vielen Waſſern/ wie es ſich gehöret/ gemenget iſt/ muß er fein ſubtil, nicht allzu bitter / auch nicht gar zu ſehr zuſammen ziehend ſeyn; Und endlich (4) iſt dis ein guter Thée, der viel Extract giebet/ und viel Köpfgens liefert: Doch iſt dieſes wohl ein profitabler Thée, nicht aber allezeit der beſte und feinſte.

Der Einkauff des Thées geſchiehet aus der erſten Hand bey denen Oſt-Indiſchen Compagnien in Engelland/ Holland und Dännemarck, Auch wird eine Art von Thée von denen Perſianern und Moſcowitern zu uns gebracht / welches aber gemeiniglich Tartariſcher Thée, der nicht ſo gut als der Oſt-Indiſche Thée iſt. Seither einigen Jahren iſt der Preiß des Thées ſehr gefallen / und da vor dieſen 1. Pfund Holländiſchen Thée um 50. bis 60. Fl. verkauffet worden/ kan man jetzt vor 8. oder 10. Fl. auch wohl weniger/ einen guten Thée erlangen.

Die Eigenſchafft des Thées iſt/ nicht allein Glieder- und Stein-/ ſondern auch Haupt- und Bruſt-Kranckheiten zu vertreiben; Er iſt gut dem

Podagra, Sand und Gries / den Augen-Flüſſen / Schwermuht des Haupts / dem Schwindel / der Engbrüſtigkeit und dem Hertz-Klopfen / ꝛc. zu widerſtehen / wie auch den ſchwachen Magen zu ſtärcken / mit oder ohne Betonien. Inſonderheit bedienet man ſichs zur Verhütung der Truncken-heit / wann mans vor dem Zechen einnimmt; Oder zur Zertreibung der Dünſte / welche vom Rauſch entſtehen / wann man es nach dem Trincken trincket: Wer auch dem Schlaff zu wehren ſuchet / der laſſe ſich dieſes Kraut befohlen ſeyn. In Summa, man hält dafür / daß es die Kräffte des Menſchen ſtärcke / und die Zufälle / ſo demſelben aus böſer Lufft und ſonſten entſtehen können / verhüte. Wann wir aber gut Teutſch und aufrichtig unſere Gedancken offenbahren ſollen / ſo müſſen wir bekennen / daß wir in unſerem geſegneten Teutſchland an ſolchen Kräutern keinen Mangel haben / die eben ſo viel / und etwan noch mehr als Thée und Caffé thun / wann wir ihnen gleich alle obige gute Würckungen in reicher Maaß zuſchreiben. Nur iſt es unſere Neugierigkeit / welche gern viel Geld unnöhtig ausgiebt. Die Mittel / die bey und um uns wachſen / treffen am beſten mit unſerer Natur ein / weil ſie einerley Lufft und Clima haben. Warum gebrauchen wir uns nicht der edlen Salbey? welche doch von den Niederländern nach Oſt-Indien geführet / von ſelbigen Barbaren / als eine Waare von ſehr hohen Werth / gekauffet / und wie Thée gebrauchet wird. Haben wir nicht Proben / daß das Waſſer / in welchem Ehrenpreiß wie Thée und Caffé geſotten worden / ungläubliche Sachen gethan? wie hievon das kleine Duodetz Tractätlein von der Veronica, oder Herr D. Francken Veronica Theizans, mehrere Meldung thut. Was thut nicht Gamanderlein in Glieder-Schmertzen? Tauſend-güldenKraut curirt perfect die Fieber / 1. Quintlein davon gegeben / wie die China Chinæ; Stein-Leber-Kraut thut Wunder im Anfang der Lungenſucht / wie auch Maßliben in Milch geſotten. Was Reſpect haben nicht die Wacholder-Beere bey denen Nordiſchen Nationen? Wie hoch achten wir ſie? Muß nicht ein jedes fremdes / ſo zu ſagen hergelauffenes Kraut / mehr als ein einheimiſches gutes Teutſches gelten? Mit einem Wort / es iſt wahr / was Phædrus ſagt: Utiliora ſæpe invenies, quæ contemſeris; Unſere Sachen / die weit beſſer ſind / verachten wir / und der Ausgang weiſet / daß das Verachtete viel beſſer als das Belobte geweſen ſey. Ach! wer doch nur verſtünde / wie gut es ſey / was wir beſitzen; Felices ſua, ſi Bona norint, Germani. Wie dann an des Indianiſchen Thées ſtatt / ein guter Teutſcher Thée folgender geſtalt kan zubereitet werden:

Nim Waldmeiſter / Betonien, Gamanderlein / Ehrenpreiß / Tauſend-güldenKraut / jedes zwo Handvoll / alles wohl

wohl zerſchnitten/ und Fenchel oder Aniß 2. Loth darunter gethan.

Welches Getränck die Dauung befordert/ den Magen ſtärcket/ den zähen und ſauren Schleim durch den Motum Periſtalticum, ſo dadurch aufgewecket wird/ austreibet/ die Milch-Ader und Kröß-Drüſen eröffnet/ den Schwefel des Geblüts erhält und exaltirt/ und alle deſſen ſcharffe Unreinigkeiten durch den Harn und Hauts-Ausdämpfung ausführt/ und hiemit das höchſt-nöhtige Æquilibrium Solidorum & Liquidorum unſers Leibes erhält.

Theurung/ Caritas, Fr. *la Cherte*, wird genannt/ wann die Victualien übermäßig aufffchlagen/ und faſt vor Geld nichts zu bekommen ſeyn/ wie alſo dorten in der Belagerung Samaria ein Eſels-Kopff vor 80. Silberling/ oder unſers Geldes vor 40. Rthlr. und ein Viertel Kab Tauben-Miſt vor fünff Silberling verkauffet worden; wie hievon ein mehres in den 6. Capitel des 2. Buchs der Könige zu leſen. Die Urſach ſolcher Theurung kommt menſchlichen Abſichten nach/ entweder von Mißwachs/ Krieg und Peſtilentz/ ſchlechter und geſperrter Zufuhr/ und übermäßige Abfuhr des Getraydes/ da man andern aus Gewinn-Sucht Brodt zuführet/ und hernach im Lande ſelbſt Mangel leidet. Item: Aus groſſen Vieh-Sterben/ ſchlechten Fiſch-Fang und ſchlechter Policey, auf GOttes Seiten aber durch der Menſchen übermachte Bosheit/ ſündhafftiges Leben/ Uppigkeit/ Stoltz/ Hochmuth/ Unterdruckung der Armen/ und dergleichen Himmelſchreyenden Sünden mehr her; wie ſolches in den 26. Capitel des 3. Buchs Moſis/ und in den 28. des 5. Buchs folgendergeſtalt zu leſen:

Werdet ihr nicht gehorchen und thun dieſe Gebot alle/ ſo ſolt ihr umſonſt euren Saamen ſäen/ und eure Feinde ſollen ihn freſſen/ ich will euren Himmel wie Eiſen/ und eure Erde wie Ertz machen/ und eure Müh und Arbeit ſoll verlohren ſeyn/ daß euer Land ſein Gewächs nicht gebe/ und die Bäume im Lande ihre Früchte nicht bringen/ ich will wilde Thiere unter euch ſenden/ die ſollen euer Vieh zerreiſſen/ ich will euch den Vorrath des Brods verderben/ daß zehen Weiber ſollen euer Brodt in einen Ofen backen/ und euer Brodt ſoll man mit Gewichte auswägen/ und wann ihr eſſet ſolt ihr nicht ſatt werden; Verflucht wird ſeyn dein Korb und dein Übriges/ die Frucht deines Landes/ die Frucht deiner Ochſen/ und die Frucht deiner Schaafe. Der HErr wird deinem Lande Staub und Aſchen vor Regen geben/ einen Weinberg wirſt du pflantzen/ aber du wirſt ihn nicht gemein machen/ dein Ochs wird vor deinen Augen geſchlachtet werden/ aber du wirſt nicht davon eſſen/ dein Schaf wird deinen Feinden gegeben werden/ und niemand wird dir helffen. Die Früchte deines

Landes und alle deine Arbeit wird ein Volck verzehren / das du nicht kenneſt / du wirſt viel Saamens ausführen aufs Feld / und wenig einſammlen / denn die Heuſchrecken werdens abfreſſen; Weinberge wirſt du pflantzen und bauen / aber keinen Wein trincken noch leſen / dann die Würme werdens verzehren; Oehl-Bäume wirſt du haben in allen deinen Gräntzen / aber du wirſt dich nicht ſalben mit Oehl / dann dein Oehl-Baum wird ausgeriſſen werden / alle deine Bäume und Früchte deines Landes wird das Unziefer freſſen / du wirſt deinen Feind den dir der HErr zu ſchicken wird / dienen in Hunger und Durſt / in Blöſſe und allerley Mangel; der HErr wird ein Volck über dich ſchicken / das wird verzehren die Frucht deines Viehes / und die Frucht deines Landes / bis du vertilget werdeſt / und wird dir nichts überlaſſen an Korn / Moſt / Oehl / an Früchten der Ochſen und Schaafe / bis daß dichs umbringe. Du wirſt die Frucht deines Leibes freſſen / das Fleiſch deiner Söhne und deiner Töchter / in der Angſt und Noht / damit dich dein Feind drängen wird. Ein Weib unter euch / das zuvor zärtlich und in Lüſten gelebet hat / das ſich nicht verſucht hat ihre Fuß-Sohlen auf die Erde zu ſetzen / für Zärtlichkeit und Wolluſt / die wird dem Mann in ihren Armen / und ihren Sohn und ihrer Tochter vergönnen / die Affter-Geburt die zwiſchen ihren eigenen Gebeinen ſind ausgegangen / darzu ihre Söhne die ſie gebohren hat / dann ſie werden ſie für allerley Mangel heimlich eſſen / in der Angſt und Noht damit dich dein Feind drängen wird.

Wie ſolches alles in der Belagerung und Zerſtöhrung Jeruſalems erfolget ſey / iſt unter dem Worte Hunger zu erſehen; Wir lernen daraus / daß die Theurung eine Sünden-Straffe und Land-Plage ſey / die nicht anders als mit einen frommen und gottſeligen Leben / in rechtſchaffener Buſſe abzuwenden iſt.

Nächſt dieſen hat eine Lands- oder Stadt-Obrigkeit bey wohlfeiler Zeit auf Anrichtung guter Proviant-Häuſer und Korn-Böden zu ſehen / die Ausfuhr der Früchte bey Zeiten zu verbiehten / jeden Bürger / oder ſo dieſes nicht alle thun konnen / gantzen Zünfften und Gilden / Kirchen und Armen-Häuſern zu befehlen / daß ſie ſich bey Zeiten auf Jahr und Tag proviantiren ſollen / alles unnütze Geſinde und Mäuler / wann die Noht überhand nehmen ſolte / aus der Stadt zu ſchaffen / Anſtalt zu machen / um Korn aus der Fremde kommen zu laſſen / die Korn-Böden zu viſitiren / und den verhandenen Vorrath genau aufzuſchreiben / auch ſogleich gewiſſen Taxt darauf zu ſetzen / und den Verkauff an Fremde zu verbieten / täglich Brodt unter die Haus- und Straſſen-Arme austheilen zu laſſen / bey hoher Straffe zu gebieten / daß niemand Korn verſchweigen / oder hinter halten / oder freventlicher Weiſe auf Theurung aufkauffen ſoll / und

Pfau, Johann Ludwig, Pfarrer zu Ingersheim, geb. 1771 zu Stuttgart, gest. 1829 zu Ingersheim. Er studirte in Tübingen, wurde 1795 Vikar in Stuttgart, 1797 Pfarrer in Ingersheim, 1809 Dekan in Besigheim, 1817 Pfarrer in Ingersheim. Er war ein Freund Schillers und Hölderlins, mit welchem er in Jena und Nürtingen verkehrte. Seine Gedichte sind in Schillers Musenalmanach und in Cottas Morgenblatt abgedruckt. Sie sind meist elegischen Inhalts und zeichnen sich durch Tiefe der Empfindung und Reinheit der Sprache aus. Sie wurden gesammelt herausgegeben von Gustav Schwab, Stuttgart 1830.

Pfeffel, Gottlieb Konrad, geb. 1736 zu Colmar, gest. 1809 daselbst. Er studirte in Leipzig und Halle, wurde 1758 Hofmeister in Colmar, 1760 Professor der Geschichte und Beredsamkeit daselbst, 1773 Direktor der Militärschule daselbst, 1774 Hofrath, 1777 Regierungsrath, 1784 Direktor der Militärschule in Brienne, 1785 Direktor der Militärschule in Colmar, 1794 Direktor der Militärschule in Paris, 1795 Direktor der Militärschule in Colmar, 1796 Direktor der Militärschule in Paris, 1797 Direktor der Militärschule in Colmar, 1798 Direktor der Militärschule in Paris, 1799 Direktor der Militärschule in Colmar, 1800 Direktor der Militärschule in Paris, 1801 Direktor der Militärschule in Colmar, 1802 Direktor der Militärschule in Paris, 1803 Direktor der Militärschule in Colmar, 1804 Direktor der Militärschule in Paris, 1805 Direktor der Militärschule in Colmar, 1806 Direktor der Militärschule in Paris, 1807 Direktor der Militärschule in Colmar, 1808 Direktor der Militärschule in Paris, 1809 Direktor der Militärschule in Colmar. Er war ein Freund Schillers und Hölderlins, mit welchem er in Jena und Nürtingen verkehrte. Seine Gedichte sind in Schillers Musenalmanach und in Cottas Morgenblatt abgedruckt. Sie sind meist elegischen Inhalts und zeichnen sich durch Tiefe der Empfindung und Reinheit der Sprache aus. Sie wurden gesammelt herausgegeben von Gustav Schwab, Stuttgart 1830.

unſchuldig / ſo würde ſie von einem Menſchen erlöſet werden. Aber GOttes Urtheil iſt alſo über ſie ergangen / daß ihr Fleiſch den wilden und reiſſenden Thieren hat zur Speiſe/und dabey jedermann / inſonderheit aber denen ungerahtenen Kindern zur Lehre dienen müſſen / daß der Eltern Perſon und Leib niemahls anders als mit Gelindigkeit und gebührlichen Reſpect von denen Kindern müſſe angerühret werden.

Thum-Pfaff / Pyrrhula ſive Rubicilla, Fr. *Pivoine*, Ital. *Sufflotto*, weil er mit der Stimme gleichſam als auf einer Flöhte pfeiffen kan; **Thum-Pfaff** aber genannt/ weil ihm der halbe Kopff ſchwartz iſt/ als wann er ein Cucullum auf hätte/ wird mehr des Pfeiffens wegen gehalten/ als daß er ſonderlich auf die Tafeln zur Speiſe kommen ſolte.

Thyaſus wurde derjenige Täntzer und Singer genannt / welcher an des Bacchi Feſt ſingen und tantzen muſte / daher Virgil. Ecl. 5.

Inſtituit Daphnis Thyaſos inducere Baccho.

Thymian, Thymus vulgaris folio tenuiore ſerpyllum hortenſe; Es iſt ein gut Winter-Gewächs/ und wird unter die Teutſche Gewürtze gezählet; iſt hitzig und trocken im 3. Grad / kommt ſeiner Tugend und Gebrauchs halber mit dem Majoran überein.

Thyrſus; Ein mit Epheu-Laub umwundener Spieß/ welchen der Bacchus mit ſeinen raſenden Prieſtern zu tragen pflegte / daher er auch *Thyrſiger* genannt wurde / davon das Sprichwort entſtanden:

Multi Thyrſigeri pauci Bacchi.

Es ſind nicht alle Köche die lange Meſſer tragen.

Tiſane; hat ihren Nahmen von der Alten ihrer *Ptiſana*, welche aus abgeſchelter Gerſten- oder Perlen-Graupen / wie ein Brey bereitet ward / und vielmehr eine Speiſe als ein Tranck zu nennen iſt; wenn aber dieſe *Ptiſana* durchgeſchlagen ward / ſo hieſſe es *Succus Ptiſanæ*, eine **Gerſten-Graupen-Suppe** / welche ſie ihren Febricicanten mit ſonderbahrer Auffſicht darreichten / wie aus des Hippocratis lib. de vict. rat. in acut. erſcheinet. Heut zu Tage wird das Worte *Tiſane* nicht anders / als vor einen **dünnen Tranck** oder **Gerſten-Waſſer** genommen.

Dieſer Tiſanen ſind zwey Gattungen; Die erſte iſt: Decoctum ſive Aqua hordei ſimplex, **ſchlechtes Gerſten-Waſſer**. Wann nemlich ein Theil Gerſte mit 20. Theil Waſſer gekochet wird / bis die Gerſte quillet/ und ohngefehr ein Drittel Waſſer verrauchet iſt. Ob man auch gleich ein wenig Roſinen/Leckritzen und Zimmet/ oder Citronen-Schaalen mit einleget/ ſo kan es doch noch wol für eine einfache Tiſane durchgehen / welche/ nach-

nachdem ſie durchgeſeyhet / oder vielmehr durch Löſch-Papier gefilterirt / auch nach rechter Maaſſe alles abgepaſſet / und fleißig bereitet worden / an vornehmen Tafeln von einigen Frauenzimmer und Kindern / an ſtatt des Biers getruncken wird.

Was Decocta hordei Compoſita, die zuſammen geſetzte *Tiſanen* betrifft / dieſelben ſind unzehlbahr / und werden / nach unterſchiedenen Zufällen des Leibes / von denen Medicis verordnet / jedoch bleibet das oben gemelte einfache Gerſten-Waſſer / gleichſam das Fundament. Alſo / wañ mit demſelben Scorzonera oder Cichorien-Wurtzel / oder Sarſaparille, oder Saſſafras, oder Tamarinden abgekochet werden / ſo heiſſet es Scorzoner oder Cichorien, oder Sarſaparillen, oder Saſſafras- oder Tamarinden-Tranck / und ſo weiter. Wiewol nun mein Zweck nicht iſt / dergleichen Medicinal-Tränckе allhier zu häuffen / ſo erinnert mich doch die kühlende und mit einer anmuthigen Säure begabte Tamarinden-Frucht eines ſonderbaren Getränckes / welches die Holländer / nach Bontii Zeugniß lib. 6. H. N. c. 4. auf der Inſul Java aus Tamarinden, Citronen / Zucker und Waſſer bereiten / indem man dieſe 4. Stücke in engen irdenen Gefäſſen durcheinander miſchet / an einen kühlen Orte ſtellet / und daſelbſt abgüren läſſet. Da ſich dann befunden / wie Jo. Jonſtonus in ſeiner Id. Hyg. pag. 328. hinzuſetzet / daß es den Geſchmack vom Engliſchen Bier gäntzlich überkomme. Etwas dergleichen geſchiehet / wann man nimmt kleine Roſinen 6. Loth / Pulpe von Tamarinden 2. Loth / Brunnen-Waſſer 4. Pfund / und kochet dieſes zuſammen / ſo lange / bis ein Pfund davon verraucht iſt. Alsdann filtriret es durch Löſch-Papier / ſo gleichet es einem dünnen Biere zimlicher maſſen.

Tiſch / Menſa, Fr. *Table*; wird einmahl genommen / vor das Haus-Gerath und Inſtrument ſelbſt / welches mit dem Tiſch-Tuch beleget / und die Speiſen darauf geſetzet werden; da dann der Form nach / ein ſolcher Tiſch entweder iſt ein runder oder ein Ovaler, ein Quadrat oder rechtes Viereck / oder ein Parallelogrammum, eine längliche Vierung / mit 2. langen und 2. kurtzen Seiten / oder es iſt ein Polygonum, ein Viel-Eck / als etwann ein 3. 6. 8. oder mehr Eckigter / ein hoher / oder niedriger / auf einen vier oder einfüßigen Tiſch-Geſtell / oder nur blos auf Böcken ruhender / zuweilen unten mit einer Schub-Laden / und auch Auszieh-Brettern verſehener Tiſch / alſo daß man ſolchen im Fall der Noht länger und kürtzer machen kan. Bey hohen Feſtinen pfleget man auch anderer Form Tiſche als halbe Mond / oder in Geſtalt eines Huff-Eyſens / item, durchlöcherte Tiſche / die Fontainen und andere Machinen dadurch anzubringen / zu haben.

Der *Materie* nach / ſeynd einige Tiſche

ſche von Silber/ oder von Kupffer und Meßing/ von Marmor und andern glatten/ ſonderlich aber von Schiefer-Steinen/ insgemein aber von Holtz/ und zwar entweder von ſchön polirten Eichen/ oder von Nuß-Baumen und Führen-Holtz/ mit ſchöner eingelegter Tiſcher-Arbeit von allerhand Blume/ Laub-Werck und Figuren/ oder auch mit Farben angeſtrichen/ oder wohl gar künſtlich nach Indianiſcher Art lackirt. Ein gar beſonderer und koſtbarer Tiſch war jener/ auf welchen Hertzog Albrecht von Sachſen/ in St. Georgens Grube zu Schneeberg an der Mulda gegeſſen/ welcher aus einem Stück gediegenen Silber/ ſo etliche 100. Pf. gewogen/ beſtanden/ wobey gedachter Hertzog ſich dieſer Worte ſoll haben vernehmẽ laſſen: **Unſer Kayſer** *Friderich*, **iſt zwar ein mächtiger Herr/ aber einen ſo koſtbahren Tiſch hat er nicht/ als ich jetzt habe.** Es brachte aber dieſes Berg-Werck damahls auf einem Kux bis in die 32000. Gulden Ausbeute/ welches ſich ſeither der Zeit ſehr gewindert hat.

Vor denen Perſonen die an Tiſchen ſitzen/ wird entweder ein ſolcher Tiſch/ **eine Kayſerliche/ Königliche/ Fürſtliche oder Herren Taffel/ der Braut und Jungfern/ der** *Muſicanten* **und Schreiber/ der Diener** und *Laqueyen* **Tiſch** genannt. Was dort Mephiboſet, als ihm des **Königs Davids** Tiſch offeriret wurde/ geſaget habe/ iſt zu leſen im 2. Buch Samuelis am 9. Capitel im 8. Vers.

Von dem Ort wo die Tiſche ſtehen/ heiſſen ſie Kirchen- und Chor-Tiſche/ ſonderlich die an ſtatt des Altars gebrauchet werden. **Feld-Tiſche** nennet man/ die man zuſammen legen/ und man bey Kriegs-Zügen mit ins Feld nehmen kan/ **Taffel/ Stuben/ und Küchen-Tiſche** ꝛc.

Von ihren Gebrauch heiſſen ſie *ordinaire* **Speiß/ Credentz- und Neben-Tiſche/** *Communitäten*/ Spiel und *Thée*-**Tiſche/ Opffer- und Anricht-Tiſche.**

Das Sitzen an denen Speis-Tiſchen geſchahe vor dieſen/ ſonderlich bey denen alten Römern/ nicht ſo wie heutiges Tages bey uns gebräuchlich iſt/ ſondern ſie lagen auf Bäncken und weichen Polſtern um den Tiſch herum/ welches accumbere hieſſe; Vide hiervon ausführlich unter dem Worte **Römiſche Mahlzeiten.** Wir Europäer ſitzen jetziger Zeit mehrentheils auf Stühlen oder Bäncken um die Tiſche herum/ auſſer was die Türcken thun/ die/ wie alle Orientaliſche Völcker mit geſchränckten Füſſen auf die Erden/ auf einen ausgebreiteten Teppich ſitzen/ und die Speiſen mitten zwiſchen ſich in haben. Wie es mit den zu Tiſch Sitzen in Spanien gehalten werde/ iſt unter dem Wort **Spaniſche Mahlzeiten** zu erſehen. Der höchſte und vornehmſte Platz an einen runden Tiſch iſt derjenige/ da man das Geſicht gegen die Thüre wendet/ u. alſo gleich ſehen kan wer hin-

ein

ein oder heraus gehe. An einer länglichten Tafel iſt der Mittelſte der beſte/ damit man wohl zur Speiſe langen könne/ und es manchen der unten an lociret wird nicht gehe wie es dort dem ehrlichen Taubmann an der Chur-Sächſiſchen Tafel ergangen/ da man ihm zwar mitten an dem Tiſch geſetzet/ aber läuter ledige Schüſſeln vor ihm geſtellet/ da indeſſen die unten und oben geſeſſen/ alle Schüſſeln voll gehabt/ tapffer darauf gegeſſen/ und noch darzu des alſo verirten Taubmanns geſpottet/ welcher darüber ſeiner Facilität im poëtiſiren noch dieſes Diſtichon machte:

Eſuriunt medii, ſummi ſaturantur & imi,
Errant qui dicunt, medium tenuere beati.

Welcher Vers dem damahligen Adminiſtratori ſo wohl gefallen/ daß er ihn gleich neben ſich ſitzen laſſen/ und ihme groſſe Ehre angethan. Wie dorten des Königs Philippi in Macedonien ſein Artzt/ Nahmens Menecrates, der ſich vor einen Gott ausgegeben/ durch einen vor ihm geſetzten Tiſch auf welchen der König ein Weyrauch-Faß (mit welchen man denen Göttern zu räuchern pflegte) ſetzen lieſſe/ beſchimpffet worden/ indem der König in eben dieſem Gemach eine andere mit köſtlichen Speiſen beſetzte Tafel ſtellen lieſſe/ an welcher er ſich mit ſeinen vornehmſten Hof-Leuten luſtig machte/ und unterdeſſen/ des bey ſeiner vermeynten Gottheit hungerleidenden Menecratis ſpottete; ſolches iſt bey dem Æliano und Athenæo zu leſen.

Ein ſonderbahrer glückſeliger Eß-Tiſch war hingegen jene Pflug-Schaar/ welche dem Przemislaum zum Böhmiſchen Thron beforderte. Die Hiſtoria verhält ſich kürtzlich alſo:

Libuſſa, eine Printzeßinn/ und einige Regentin in Böhmen/ welche/ wie einige Scribenten wollen/ eine groſſe Zauberin ſoll geweſen ſeyn; Wiewohl andere gar eine Sybillam daraus machen/ weil ſie die Heiligkeit und Canoniſation des heil. Wenceslai und des heil. Adalberti unter dem Räthſel zweyer gen Himmel ſteigender Oehl-Zweige vorher geſaget/ wurde von ihren Lands-Ständen demüthigſt gebeten/ ſich einen Eh-Gemahl zu erwählen. Dieſen ihren Begehren nun ein Genügen zu thun/ befahl ſie einigen darzu deputirten Geſandten/ daß ſie ausziehen/ und ihr einen würdigen Eh-Gemahl ausſuchen ſolten/ und zwar lautete die ihnen desfalls mitgegebene Inſtruction folgender maſſen: **Gehet hin/ und folget meinem Pferde/ dieſes wird euch zu einem Ackersmann führen/ der auf einen Eiſernen Tiſch ſpeiſet/ Przemislaus mit Nahmen; ziehet dieſen den köſtlichen Ornat an/ als euren neuen Hertzog/** (deſſen Königliche Poſteritæt 674. Jahr in Böhmen

regieren wird) gehet und kommet glücklich wieder. Der Befehl wurde vollzogen / und das Pferd führete ſie nach dem Meyerhoff Stadiez, auf dem Acker des Przemislai, der nach halb umgepflügten Acker / auf der umgewandten Pflug-Schaar (dieſes war der Eiſerne Tiſch) mit Käſe und Brodt den bellenden Magen befriedigte; Das Pferd machte mit gebogenen Knyen und Halſe demſelben ſeine Reverentz / welche nicht weniger von denen Geſandten abgeſtattet / und ihm des gantzen Landes Verlangen angedienet wurde. Dieſer kehrte ſich an nichts / blieb unbeweglich ſitzen / bis er ſeinen Hunger geſtillet: Dann ſtund er auf / hub an ſtatt der Antwort einen Haſeln-Stock / den er vorhin gebraucht hatte / in die Höhe / rührete damit 2. Schneeweiſſe Ochſen / die unfern von dannen graſeten / gelinde an / und ſprach zu ihnen: Gehet hin / wo ihr hergekommen ſeyd. Alſobald huben ſich dieſelbe in die Höhe / und flogen in eine nahe dabey befindliche Höhle. Hierauf ſtieß Przemislaus den dürren Stecken in die Erde / der Augenblicks grünete / ſich in drey Aeſte ſpaltete / und kurtz hierauf Blätter und Nüſſe bekam; Zwey von dieſen Aeſten verdorreten alſobald / in Gegenwart der Geſandten / der dritte aber wuchs hoch empor / und blieb feſte ſtehen. Wie er dieſes geſehen / wandte er ſich zu denen Geſandten / und ſprach: **Wohl an / ſo folgen wir dann den Willen der Göttер / die uns vom Pflug zum Regiment beruffen.** Er legte hierauf die Mütze / Schuhe / und gantzen Acker-Habit ab / und kleidete ſich mit Hülffe der Geſandten / Fürſtlich an; Stieg hernach auf Libuſſen Leib-Roß / nachdem er ſelbiges vorher gelinde mit der Hand geſtrichen / ließ ſich ſeine alte Schuhe reichen / welche er mit nahm. Die Geſandten folgten ihm mit gebührender Ehrerbietung / und ſchwiegen vor Verwunderung deſjenigen was ſie geſehen hatten / eine lange Weile ſtock-ſtille; Endlich erkühnte ſich einer dem Przemislaum alſo anzureden: **Gnädigſter Herr! Sie verzeihen / daß ſo viel Wunder-Werck / die wir in kurtzer Zeit bey ſie geſehen / uns etwas vorwitzig machen / und veranlaſſen / um deren Bedeutung zu fragen / ſie belieben uns zu ſagen / erſtlich: Was damit gemeynet / daß unſere Princeßinn uns vorher geſaget / wir würden eure Hoheit auf einen Eiſernen Tiſch ſpeiſen finden. Eiſen / antwortete Przemislaus, ſoll unſern Volck allezeit werth und lieb ſeyn / Eiſen dienet in Friede und Kriege / es pflüget in Frieden / in Kriege bewaffnet es unſere Hand / und ſchützet das Vaterland vor ſeinen Feinden. So lange ihr Böhmen dieſen Tiſch werdet haben / werden alle eure Feinde überwunden werden / ſobald aber Fremde euch dieſen Tiſch nehmen oder zu nichte machen / (wann ſie nemlich**

euch

euch die Waffen und den Acker-Bau entziehen werden) ſo glaubet nur / es ſey um euer Volck geſchehen. Dieſe kluge Antwort veranlaſſete einen andern Geſandten zu fragen: Was dann der Haſeln-Stock bedeuten möchte? Fata mea gentis, antwortete Przemislaus. Das Schickſahl meiner Nachkommen wird hierdurch angedeutet / mein Stamm wird ſich in 3. Zweige vertheilen / und in dieſen Ländern regieren / wann zwey abgegangen / wird democh der dritte blühen / und dieſes gar lange / bis der Enckel ſeines Groß-Vaters Todt rächen wird; Und wolte GOtt! es hätte eure Princeßinn ſpäter zu mir geſchickt / oder ihr ſo lange verzögern / und auf mich warten wollen / bis ich meinen Acker vollends umgepflüget / ſo würde der Hunger / Böhmer-Land niemahls geplaget haben. Endlich fragten ſie auch: Was er dann mit ſeinen alten Schuhen / die er ſelbſt aus Linden-Baſt zuſammen genähet / und jetzund im Buſen ſteckend hatte / in Sinn hätte? Die Antwort war: Sie ſollen meinen Nachkommen zum Angedencken aufgehoben werden / dann ich will / daß ſie ſich meines und ihres Zuſtandes erinnern / an ihr Herkommen gedencken / und ihnen ja nicht die irrige hochmüthige Gedancken machen ſollen / als ob ſie aus andern Elementen oder Thon / als ihre Unterthanen erſchaffen wären / und in Betrachtung deſſen / ſollen ſie denen Nothleidenden deſto eher beyſpringen. Bey welcher güldenen Rede des Przemislai, man ſich nicht unfüglich den Sicilianiſchen König Agathoclem vorzuſtellen hat / der / weil er nur von Geburt ein ſchlechter Töpfers Sohn geweſen / um dieſer ſeiner geringen Abkunfft ſich ſtetigs zu erinnern / auf ſeiner Königlichen Tafel keine andere als Irrdene Geſchirr gebrauchen wolte.

Wir gehen aber weiter / und betrachten auch ferner / daß das Wort Tiſch vielfältig vor die darauf geſetzte Speiſen ſelbſt genommen werde; Alſo ſagt man / dieſer oder jener halte einen guten Tiſch / offene Tafel / bey welcher ſich täglich einige bekandte und vornehme Perſohnen zur Mahlzeit einfinden mögen. Freyen Tiſch haben / iſt ſo viel als umſonſt ſpeiſen; Alſo werden gemeiniglich die armen Schüler und Studenten mit freyen Tiſchen bey der Bürgerſchafft verſehen / und zwar daß ſie heute hier / morgen anderwerts ihre beſtimmte Mahlzeiten haben / welches man menſam ambulatoriam zu nennen pfleget. Einen Tiſch halten / iſt ſo viel als Koſtgänger haben / wie alſo auf Univerſitäten die Herren Profeſſores thun.

Tiſch des HErrn / iſt das Heilige Nachtmahl / von ſolchen ſinget die Chriſtliche Kirche: Wer ſich zu den

Tiſch will machen/ Hab wohl Acht auf ſeine Sachen/ Wer unwürdig hinzu geht/ Vor das Leben er den Todt empfäht. Und St. Paulus in der Epiſtel an die Corinther am 10. Capitel im 21. Vers ſchreibet: Ihr könnet nicht zugleich trincken des HErrn Kelch und der Teufel Kelch/ ihr könnet nicht zugleich theilhafftig ſeyn/ des HErrn Tiſches und der Teufel Tiſches.

Tiſch-Reden/ ſeynd ſolche Diſcurſe, oder liebliche/ vernünfftige/ zuweilen auch vertraute/ heimliche Geſpräche/ da in bona Charitate und bey einem guten Glaß Wein oder Bier/ in Vertraulichkeit zuſammen verſammlete Freunde/ indem ſie den Leib mit delicaten Speiſen und Getränck erſättigen/ zugleich auch ihrem Verſtand und Gemühte eine angenehme Speiſe allerhand ſcharff-ſinniger Reden/ nützlicher Handlungen und Geſpräche vorſetzen/ welches ſonderlich vor Zeiten an Königlichen/ Fürſtlichen/ und andern vornehmen Tafeln/ ſehr gebräuchlich geweſen; Wie wir dann von Philippo, König in Macedonien, leſen: Daß einsmahls an ſeiner Tafel von unterſchiedlichen darzu gezogenen Philoſophis über die Frage: **Welches das allergröſſeſte Ding in der Welt wäre?** folgender geſtalt raiſonniret worden: Daß nemlich der eine Philoſophus dafür gehalten/ es wäre das Waſſer das Allergröſſeſte/ ſintemahl man mehr Waſſers als Erden auf denen Mappen wahrnehmen könte. Ein anderer hielt davor/ die Sonne ſey das Allergröſſeſte/ ſintemahl ſie mit ihren Schein den Himmel und die Erde erleuchtete. Der dritte ſagte: Daß der Berg Olympus der Gröſſeſte ſey/ ſintemahl deſſen Spitze die Lufft überſtiege/ und man von ſeiner Höhe weit und breit ſich umſehen könte. Der vierte hielte den Berg Atlas vor den Gröſſeſten/ weil gleichſam auf denſelbigen die Wolcken zu ruhen ſchienen. Der fünffte wolte den Poeten Homerum vor das Gröſſeſte in der Welt halten/ weil derſelbe in ſeinem Leben dermaſſen geehret/ und nach ſeinem Tode ſo betrauret worden/ daß auch ſieben gewaltige Völcker mit einander Krieg geführet/ um ſeine Todten-Gebeine bey ſich zu haben. Endlich ſagte einer: **Nihil aliud in humanis rebus eſt magnum, niſi animus magna deſpiciens**; Es wäre nichts in der Welt gröſſer/ als ein großmühtiges Hertz/ welches alle hohe Sachen verachtete.

Noch heutiges Tages findet man groſſer Herren Tafeln/ wo gelehrte und erbauliche Diſcurſe in hohen Werth gehalten werden; Und veranlaſſet hierzu ſehr viel/ wann der Herr oder deſſen Gemahlin ſelbſt Liebhabers und Kenners von Künſten und Wiſſenſchafften ſeyn/ und es bey ihrer Regierung heiſſet: **Ea demum Regna eſſe felicia, ubi vel Philoſophi regnant, vel Reges philoſophantur.**

Sol-

Ehe-Verbindung, Ehe-Verbindung, Ehe-Verbindung,

obenan ſtehen / worauf ers geſchwind nahm/ und hinunter ſetzte; Der Chur-Fürſt/ fragende: Was das bedeuten ſolte? erhielt zur Antwort: Die Wittenberger beklagten ſich/ daß ihnen das Saltz zu hoch geſetzet wäre; Derohalben hätte er es hinunter ſetzen wollen/ damit ſie keine fernere Urſach zu klagen hätten. Dieſer luſtige Schertz gefiel dem Chur-Fürſten ſo wohl / daß der Preiß des Saltzes alſobald erniedriget wurde. Vide hiervon ein mehres unter dem Wort *Taubmanniana.*

Was aber eigentlich die Materia zu erbaulichen Tiſch-Reden ſeyn könne/ läſt ſich nicht leicht definiren. Es wird ſolche von der Zeit / der Gelegenheit/ und aus denen vom Diſcurs ſelbſt herflieſſenden Sachen genommen; Alſo redet ein See-fahrender Mann von der Schiff-Fahrt/ ein Soldat vom Kriege/ ein Kauffmann von der Handlung/ ein Philoſophus von Welt-weiſen Dingen: vid. Plutarchi Quæſt. Convivales, Laërt. de Conviviis Philoſophorum, item Convivium Xenophontis & Athenæum. Genug/ wann alles Affter- und ſchamloſe Reden/ und Diſcuriren von einer honetten Tafel gantz entfernet wird. Abſint obtrectationes (Eure Rede ſey alle zeit lieblich und mit Saltz gewürtzet/ laſſet kein faul Geſchwätz **aus eurem Munde gehen / ſondern was nützlich zur Beſſerung iſt/ daß es noht thue/ und holdſeelig ſey zu hören** / ermahnet gar wohl St. Paulus Col. 4. v. am 6.) in Convivio ſermones ſint ut Caſtitate integri ita appetibiles venuſtate, ſchreibet Macrob. 1. Saturn. 1. Und der ſinnreiche Guevarra in ſeiner Fürſtlichen Weck-Uhr lib. 2. c. 18. raiſonniret über die an vornehmen/ und auch Bürgerlichen Tafeln ſich einfindende Perſonen/ und ihren Geſprächen ſehr artlich/ wann er ſchreibet: Die Fremde pflegen denen die ſie ſpeiſen/ Geld/ eitle und liederliche Menſchen/ Narren-Poſſen/ Schmarotzer/ vielfältige Schmeicheleyen / tugendhaffte Männer aber heilſame Geſpräch und Rathſchläge vor die Mahlzeit/ die ſie genieſſen/ zu geben.

Denen jungen Leuten/ die in honetter Compagnie mit zu Tiſche ſitzen/ giebet Syrach im 32. Capitel folgende Lehre: **Ein Jüngling mag wohl reden/ ein oder zweymahl/ wann es ihm noht iſt / und wann man ihn fragt / ſoll ers kurtz machen/ und ſich halten/ als der nicht viel wiſſe/ und lieber ſchweigen; Er ſoll ſich auch nicht denen Herren gleich achten/ und wann ein Alter redet/ nicht darein waſchen.**

Insgemein ſtehet allen zu Tiſche Sitzenden/ wes Standes und Alters ſie auch ſeyn / wohl zu betrachten / daß ihre Geſpräche nicht auf Zwietracht/ Zanck/ Hader / Schelten/ Schmähen und Blut-Vergieſſen hinaus lauffen; Dann wo iſt Zanck? wo iſt Schelten und Läſtern? wo iſt Schlagen und Balgen? wo ſind Wunden? wo geſchehen

ſchehen Todſchläge? Antwort: Bey vielen Conviviis, da die raſende Menſchen/ſonderlich der gemeine Pöbel/ſich vollſauffet. Die Trunckenheit/ſagt abermahl Syrach in obbemeldten Capitel/ **macht einen tollen Narren noch töller/ daß er trotzt und pocht/ bis er wohl gebläuet/ geſchlagen/ und verwundet wird/ oder daß er doch an andern ſolch Unglück anrichtet.**

Ferner will auch eine Behutſamkeit bey denen Tiſch-Reden ſeyn/daß man ſich vorſehe/ was/ und vor weſſen Ohren man etwas redet/ damit nichts Verfängliches/ und etwan ein ſolches Wort heraus komme/ welches man hernach mit vielem Gelde/ wann es möglich wäre/ wieder zurück kauffen wolte/ aber umſonſt; Die mit uns zu Tiſch Sitzende ſeynd vielmahls Sadducäer und Phariſäer/ von denen es heiſſet: **Und ſie hielten auf ihn.** Die umſtehende Bediente ſeynd gleichfals zu fürchten; Dann wie dieſes Miedlinge ſeyn/ ſo iſt es ihnen gleich viel/ das Angehörte zu verſchweigen/ oder nachzuplaudern. Und kan man ſich nicht genug über die Unvorſichtigkeit mancher Tiſch-Compagnien verwundern/ daß ſie ſo gar unbedachtſam in Gegenwart ihrer Bedienten offt dasjenige entdecken/ woran dem Staat/oder doch ihren eigenen Familien und Wohlſtand ein Groſſes gelegen/ daß dieſes oder jenes ſehr geheim gehalten und verſchwiegen werde. Wie die ehrbaren Alten eine Roſe über ihre Tiſche haben zu mahlen pflegen; Anzudeuten/ daß alles/ was darunter würde geredet werden/ höchſt geheim bleiben ſolte/ ſolches iſt ſchon anderwerts angeführet worden.

Folget ein Anhang einiger ſcharffſinniger und luſtiger Tiſch-Reden/ aus des Herrn Harsdörffers Luſt- und Lehr-reichen Schau-Platz/ und zwar nur diejenige genommen/ welche Eſſen und Trincken angehen.

Es wurde einem ein Rab vor ein Rep-Huhn vorgeſetzt; Als er nun davon gegeſſen/ und ſehr damit vexiret worden/ ſagte er: Es iſt ja beſſer/ daß ich vom Raben gegeſſen/ als daß der Rab von mir hätte eſſen ſollen.

Einer ſagte: Die Armuht wäre zu Rom eine Tod-Sünde; dem antwortete der andere: Allhier auch/ dann die Leute ſterben (ſcilicet vor Hunger) daran.

Ein anderer ſagte: Es müſte ein Trunckener einen Narren auf den Rücken tragen; (das iſt/ ihme etwas zu gut halten) Deme antwortete ein ander: Ja/ es wäre wahr/ ſie müſten aber nicht ſo ſchwer als du ſeyn.

Der Jugend erſtes W iſt Weinen/ das andere Würffel/ das dritte die Weiber/das vierte der Wein/ endlich käme im Alter das fünffte darzu nemlich der Wucher.

Man hat Urſach die ungeſunden Geſundheits-Trüncke einander zu geſegnen/

Ex. 171. Let the Square ABCD be
given, and let it be required to make
another Square, that shall be Two
Thirds of the Square ABCD.

Draw the Diagonal AC, and
upon it make the Square AEFC,
by Ex. 169. Then is the Square
AEFC Two Thirds of the Square
ABCD.

For the Square AEFC is made
upon the Diagonal AC of the
Square ABCD, and therefore is
double of the Square ABCD, by
Ex. 169. That is, the Square
ABCD is the Half of the Square
AEFC, and consequently the
Square AEFC is Two Thirds of
the Square ABCD.

Ex. 172. Let the Square ABCD be
given, and let it be required to make
another Square, that shall be Three
Fifths of the Square ABCD.

Draw the Diagonal AC, and
upon it make the Square AEFC,
by Ex. 169. Then is the Square
AEFC Three Fifths of the Square
ABCD.

For the Square AEFC is made
upon the Diagonal AC of the
Square ABCD, and therefore is
double of the Square ABCD, by
Ex. 169. That is, the Square
ABCD is the Half of the Square
AEFC, and consequently the
Square AEFC is Three Fifths of
the Square ABCD.

Ex. 173. Let the Square ABCD be
given, and let it be required to make
another Square, that shall be Four
Fifths of the Square ABCD.

Draw the Diagonal AC, and
upon it make the Square AEFC,
by Ex. 169. Then is the Square
AEFC Four Fifths of the Square
ABCD.

For the Square AEFC is made
upon the Diagonal AC of the
Square ABCD, and therefore is
double of the Square ABCD, by
Ex. 169. That is, the Square
ABCD is the Half of the Square
AEFC, and consequently the
Square AEFC is Four Fifths of
the Square ABCD.

Gott, und das Lamm. Und alle
Creatur, die im Himmel und auf
Erden und unter der Erden und
auf dem Meer sind, und alles,
was darinnen ist, hörte ich sagen:
Dem, der auf dem Stuhl sitzet,
und dem Lamm sey Lob und Ehre
und Preis und Gewalt von Ewig-
keit zu Ewigkeit.

Und die vier Thiere sprachen:
Amen. Und die vier Aeltesten fie-
len nieder und beteten an.

Und ich sahe, daß das Lamm
eines aus den sieben Siegeln auf-
that, und hörte eines aus den vier
Thieren sagen, als mit einer Stim-
me des Donners: Komm und
siehe zu!

Und ich sahe, und siehe, ein
weisses Pferd, und der darauf
saß, hatte einen Bogen, und ihm
ward eine Krone gegeben, und er
zog aus überwindend, und daß er
überwände.

Und da es das andere Siegel
aufthat, hörte ich das andere Thier
sagen: Komm und siehe zu!

Und es ging heraus ein ande-
res Pferd, das war roth, und dem,
der darauf saß, ward gegeben, zu
nehmen den Frieden von der Erden,
und daß sie sich unter einander wür-
gen, und ward ihm ein grosses
Schwert gegeben.

Und da es das dritte Siegel
aufthat, hörte ich das dritte Thier
sagen: Komm und siehe zu! Und
ich sahe, und siehe, ein schwarzes
Pferd, und der darauf saß, hatte
eine Wage in seiner Hand.

Und ich hörte eine Stimme
mitten unter den vier Thieren sa-
gen: Ein Maß Weizen um einen
Groschen, und drey Maß Gerste
um einen Groschen, und dem Oel
und Wein thue nicht Schaden.

Und da es das vierte Siegel
aufthat, hörte ich die Stimme des
vierten Thiers sagen: Komm und
siehe zu!

Und ich sahe, und siehe, ein
fahles Pferd, und der darauf saß,
hatte den Namen, der hieß der Tod,
und die Hölle folgte ihm nach, und
ward ihnen Macht gegeben über
das vierte Theil auf Erden, zu tö-
dten mit dem Schwert, mit Hun-
ger, mit Sterben, und durch die
wilden Thiere auf Erden.

Und da es das fünfte Siegel
aufthat, sahe ich unter dem Altar
die Seelen derer, die erwürget
waren um des Worts Gottes und
um ihres Zeugnisses willen, die
sie hatten.

Und sie schrieen mit grosser
Stimme, und sprachen: Ach, Herr,
du Heiliger und Wahrhaftiger,
richtest und rächest unser Blut
nicht an denen, die auf Erden
wohnen?

Und ihnen ward gegeben ein
jeglichem ein weisses Kleid, und
ward zu ihnen gesagt, daß sie ru-
hen sollten noch eine kleine Zeit,
bis auch ihre Mitknechte vollend-
et würden, und ihre Brüder, die
noch sollten getödtet werden, wie
sie.

Und da es das sechste Siegel
aufthat, sahe ich, und siehe, es ward
ein grosses Erdbeben, und die
Sonne ward schwarz wie ein har-
ener Sack, und der ganze Mond
ward wie Blut.

Und die Sterne des Himmels
fielen auf die Erde, wie ein Feigen-
baum seine Feigen abwirft, wenn
er von einem grossen Wind bewegt
wird.

Und der Himmel entwich, wie
ein eingewickelt Buch, und alle
Berge und Inseln wurden bewegt
aus ihren Oertern.

Und die Könige auf Erden,
und die Fürsten, und die Reichen,
und die Hauptleute, und die Gewal-
tigen, und alle Knechte, und alle
Freyen verbargen sich in den Klüf-
ten und in den Felsen der Berge,
und sprachen zu den Bergen und
Felsen: Fallet über uns, und ver-
berget uns vor dem Angesicht des,
der auf dem Stuhl sitzet, und vor
dem Zorn des Lamms.

Denn es ist kommen der grosse
Tag seines Zorns, und wer kann
bestehen?

Geiſterlein nicht ohne Zwang hindarch wollen; Daher kommet es/ daß die natürliche Hitze von der Lufft nicht länge erfriſchet werden kan.

Die dritte Frage war: Warum ſchadet das Studiren nach dem Eſſen? Antwort: Weil die natürliche Hitze nicht zugleich dem Magen zu der Dauung/ und dem Gehirn zu dem Nachdencken dienen kan.

Die vierte Frage war: Warum ſind diejenige/ welche ſtarcke Weine trincken/ vielen Kranckheiten unterworffen? Antwort: Der ſtarcke Wein wärmet nicht/ ſondern brennet und verzehret die natürliche Hitze/ ſchwächet die Leber/ daß ſie kein gutes Geblüt kochet/ ſondern Waſſer/ daraus hernach die Waſſer- u. Schwindſucht/ ſamt andern Kranckheiten und Beſchwerlichkeiten mehr entſtehen.

Die fünffte Frage war: Warum pfleget man ſich auf dem Meer zu brechen/ da doch ſolches nicht vom Lauffen und Gehen geſchiehet? Antwort: Weil die Bewegung auf und ab/ wie in dem Schiff/ unſerer natürlichen Bewegung/ hinter ſich und vor ſich/ zuwider iſt/ und unſern Leibern gantz ungewohnt vorkommt/ dadurch der Magen gleichſam geſtürtzet und verunruhiget wird.

Tiſch-Zucht/ iſt das züchtige/ erbahre und mäßige Verhalten/ welche man nicht ſo wohl bey ſeiner eigenen als fremden Tafel zu beobachten hat/ ſonderlich bey Leuten/ die auf unſer Thun und Laſſen/ Sitten und Gebärden/ Contenance, Conduite und Diſcurſen genau Acht geben/ und ſolches ſich hernach zu vielen Reflexionibus dienen laſſen; Alſo verſchertzte dort Hippoclides eine reiche Braut/ weil er ſich bey einem Convivio und darauf gehaltenen Ball nicht wohl aufgeführet hatte; Viele werden nach ihrer Art zu eſſen/ auch über ihre andere Verrichtungen geurtheilet; daher man im Sprichwort zu ſagen pfleget: Wie ſich einer zum Eſſen ſchicke/ alſo ſchicke er ſich auch zur Arbeit. Andere führen ſich ſonſt beym Tiſche ſo ungebührlich auf/ indem ſie entweder zu Säuiſch oder zu begierig freſſen/ zu unmäßig ſauffen/ zu unbedachtſahm ins Gelach hinein plaudern/ oder ſonſt viel andere Fehler mehr begehen/ daß man ihrer bald müde wird/ und ſie ſo leicht ein andermahl nicht wieder zu Gaſte bittet.

Wie nun eine rechte Tiſch-Zucht und Conduite bey Tiſche zu halten ſey/ auch wie uns ſonderlich ſolche in H. Schrifft vorgeſchrieben und eingeſchärffet werde/ ſolches iſt aus folgenden 30. Schrifft-Stellen zu erſehen; Als:

1. **Das Beten vor dem Eſſen ſoll vorher gehen.** 1. B. Sam. 9.

Das Volck wird nicht eſſen/ bis der Seher oder Prophet komme/ ſintemahl er ſegnet das Opfer/ darnach eſſen die ſo geladen ſind.

2. Wer

2. **Wer betet/ hat zu eſſen und zu trincken.** Sapient. 11.

Da das Volck Iſrael durſtete/ rieffen ſie dich an/ und ihnen ward Waſſer gegeben aus dem hohen Fels/ und löſcheten den Durſt aus harten Stein.

3. **Exempel Chriſti des Gebets vor dem Eſſen.** Matth. 14. v. 15.

Der HErr nahm die Brodt und Fiſche/ ſahe auf gen Himmel/ und dancket und brachs/ und gab die Brodt den Jüngern/ und die Jünger gaben ſie dem Volck/ und ſie aſſen alle/ und wurden ſatt/ und huben auf was übrig blieb von Brocken.

4. **In GOttes Nahmen zu eſſen mit Danckſagung.** Col. 3.

Alles was ihr thut mit Worten oder Wercken/ das thut alles in den Nahmen des HErrn JEſu/ und dancket GOtt und dem Vater durch ihn.

5. **Von unſerer Speiſe ſollen wir GOtt/ (oder auf ſeinem Befehl denen Armen) ihr Gebühr geben/** im 4. B. Moſis am 15.

Damit ihr eſſet des Brodts im Lande/ ſollt ihr dem HErrn eine Hebe geben/ nemlich eures Teigs Erſtling ſollt ihr einen Kuchen zur Hebe geben/ wie die Hebe von der Scheunen/ alſo ſollt ihr auch dem HErrn eures Teiges Erſtling zur Hebe geben/ bey euren Nachkommen.

6. **Ein jeder ſoll von ſeinem Verdienſte leben.** Eſaia 62.

Die ſo das Getrayde einſammlen/ ſollens auch eſſen/ und dem HErrn rühmen und die den Moſt einbringen/ ſollen ihn trincken/ in den Vorhöfen meines Heiligthums.

7. **Mit vielen Eſſen ſoll man die Natur nicht überladen.** Syr. 31.

Ein unerſättiger Fraß ſchläfft unruhig/ und hat das Grimmen und Bauchweh. Wann du zu viel gegeſſen haſt/ ſo ſtehe auf und gehe weg/ und lege dich zur Ruhe.

8. **Mit wenigen ſoll man ſich genügen laſſen.** Syr. 31.

Ein ſittiger Menſch läſt ſich an geringen genügen/ darum darff er in ſeinem Bette nicht ſo keuchen/ und wann der Magen mäßig gehalten wird/ ſo ſchläfft man ſanfft/ ſo kan einer des Morgens frühe aufſtehen/ und iſt fein bey ſich ſelbſt.

9. **Mit vielen häle man Hauß/ mit wenigen kommt man auch aus.** Syr. 29.

Es iſt genug zu dieſem Leben/ wer Waſſer und Brodt/ Kleider und Hauß hat/ damit er ſeine Nothdurfft decken kan; Es iſt beſſer geringe Nahrung/ unter einen Brettern eigenen Dach/ dann köſtlicher Tiſch unter den Fremden. Laß dirs gefallen/ du habeſt wenig oder viel/ dann es iſt ein ſchändlich Leben von Hauß zu Hauß ziehen.

10. **Eigener Heerd iſt Goldes werth.** Syr. 29. Domus propria Domus optima.

Wo einer fremd iſt / darff er ſein Maul nicht aufthun / er muß zu ſich laſſen / und mit ihm trincken laſſen / und keinen Danck haben / muß darzu bittere Worte hören / nemlich / Gaſt / gehe hin / und bereite den Tiſch / laß mich mit dir eſſen was du haſt. Item: Zeuch aus / ich habe einen ehrlichern Gaſt bekommen / ich muß das Hauß haben / mein Bruder zeucht bey mir ein; Solches iſt ſchwer einen vernünfftigen Mann / daß er um der Herberge willen ſolche Worte freſſen muß.

11. **Ubrige Brocken ſoll man zu rathe halten.** Joh. 6.

Da ſie ſatt waren / ſprach der HErr zu ſeinen Jüngern: Sammlet die übrigen Brocken / daß nichts umkomme; Da ſammleten ſie / und fülleten zwölff Körbe mit Brocken / von denen fünff Gerſten-Brodten die überblieben / denen die geſpeiſet wurden.

12. **Reiche und Neidiſche thun ihnen ſelber kein gut.** Syr. 14.

Einem Lauſer ſtehet es nicht wohl an / daß er reich iſt / und was ſoll Geld und Gut einen kargen Hund; Wer viel ſammlet / und ſich ſelber nichts gutes thut / der ſammlets andern / und andere werden es verpraſſen; Wer ſich ſelber nichts gutes thut / was ſoll er andern gutes thun / er wird ſeines Guts nimmer froh.

13. **Wann ein Reicher einen zum Eſſen einlädt / gehts ihm nicht allezeit von Hertzen.** Syr. 31.

Wann du bey eines reichen Mannes Tiſche ſitzeſt / ſo ſperre deinen Rachen nicht auf / und gedencke / hie iſt viel zu freſſen / ſondern gedencke / daß ein ungetreues Auge neidiſch iſt / dann was iſt neidiſcher weder ein ſolches Auge / und weinet / wo es einen ſiehet zu greiffen.

14. **Bey Mahlzeiten ſoll man genüglich auftragen / aber niemand nöthigen.** Eſther 1.

Der König Ahasverus machte ein Mahl allen Volck / und gab Königlichen Wein die Menge / wie denn der König vermochte / und man ſetzte niemand / was er trincken ſolte / dann der König hatte allen Vorſtehern in ſeinem Hauſe befohlen / daß ein jeglicher thun ſolte / wie es ihm wohl gefiel.

15. **Man ſoll nicht ſchleckerhafft und vernaſcht ſeyn.** Syr. 31.

Greiff nicht nach allem was du ſiehest / und nimm nicht das vor einen andern in der Schüſſel lieget / nimm es bey dir ſelbſt ab / was dein Nächſter gern oder ungern hat / und halt dich vernünfftig in allen Stücken.

16. **Züchtig ſoll man eſſen / nicht wie eine Sau.** Syr. 31.

Iß wie ein Menſch / was dir fürgeſetzet iſt / und friß nicht zu ſehr / auf daß man dir nicht gram werde / um der Zucht willen; Höre du am erſten auf / und ſey nicht ein unerſättiger Fraß / daß du nicht Ungunſt erlangeſt: Wann du bey vielen ſitzeſt / ſo greiffe nicht am erſten zu.

17. Bey

17. **Bey Mahlzeiten ſoll man ſich nicht übermäßig toll und voll ſauffen.** Syr. 32.

Sey nicht ein Wein-Säuffer/ dann der Wein bringt viel Leute um/ die Trunckenheit macht einen tollen Narren noch toller/ daß er trotzet und pochet/ bis er wohl gebläuet/ geſchlagen und verwundet wird.

18. **Man mag aber wohl frölich ſeyn.** Syr. 32.

Der Wein iſt geſchaffen/ daß er den Menſchen ſoll frölich machen; Der Wein zur Nothdurfft getruncken/ erfreuet Leib und Seele/ aber ſo man zu viel trincket/ bringet er das Hertzeleyd.

19. **Bey Mahlzeiten und Wein ſoll man einander nicht ſchmähen.**

Schilte deinen Nächſten nicht bey dem Wein/ und ſchmähe ihn nicht in ſeiner Freude/ gib ihm nicht böſe Worte/ und begegne ihm nicht mit harter Rede/ ſondern halt dich gleich wie ſie/ und richte dich nach ihnen/ ſo ſitzeſt du recht/ gib darzu was dir gebühret/ wilt du mit ſitzen.

20. **Bey Tiſche und auch ſonſt ſoll man nicht ſchwehren.** Matth. 5. Jacob. 5.

Euer Wort ſey Ja/ Ja/ und Nein-Nein/, was darüber iſt/ das iſt von Ubel.

21. **Bey Mahlzeiten ſoll man nicht von garſtigen Poſſen reden.** Eph. 5.

Alle Unreinigkeit oder Geitz laſſet nicht von euch geſaget ſeyn/ wie den Heiligen zuſtehet/ auch ſchandbahre Worte und Narrentheidung oder Schertz/ welche euch nicht ziemen/ ſondern vielmehr Dancksagung.

22. **Die Geſpräch über der Mahlzeit ſollen erbaulich/ und nicht ärgerlich ſeyn.** Eph. 4.

Laſt kein faul Geſchwätz aus euren Munde gehen/ ſondern was nützlich zur Beſſerung iſt/ da es Noth thut/ daß es holdſelig ſey zu hören/ und betrübet nicht den H. Geiſt GOttes/ damit ihr verſiegelt ſeyd auf dem Tag der Erlöſung.

23. **Von nützlichen Dingen ſoll man reden.** Coloſſ. 4.

Eure Rede ſey allezeit lieblich/ und mit Saltz gewürtzet/ daß ihr wiſſet/ wie ihr einen jeglichen antworten ſollet.

24. **Bey Mahlzeiten ſoll man denen Alten die Ehre laſſen.** Syr. 32.

Der Elteſte ſoll reden/ dann es gebühret ihm/ als der erfahren iſt/ und irre die Spielleute nicht/ und wann man Lieder ſinget/ ſo waſche nicht darein/ und ſpahre deine Weißheit bis zur andern Zeit/ wie ein Rubin in feinen Golde leuchtet/ alſo zieret ein Geſang das Mahl/ wie ein Schmaragd in ſchönen Golde ſtehet/ alſo zieren die Lieder beym guten Wein.

25. **Junge Leute ſollen wenig reden/ und viel hören.** Duæ ſunt aures una eſt lingua Syr. 32.

Ein Jüngling mag auch wohl reden einmahl oder zwey / wann es ihm Noth iſt / und wann man ihn fraget / ſoll er es kurtz machen / und ſich halten / als der nicht viel wiſſe / und lieber ſchweigen / und ſoll ſich nicht dem Herren gleich achten / und wenn ein Alter redet / nicht darein waſchen / Donner bringet groſſen Blitz / Schahm macht groſſe Gunſt.

26. **Nach der Mahlzeit ſoll man bald und zůcheig wieder aufſtehen.** Syr. 32.

Stehe bey Zeit auf / und ſey nicht der letzte / ſondern gehe eilend heim / und ſpiel daſelbſt / und thu was du wilt / doch daß du nichts Ubels thuſt / und niemand pocheſt / ſondern dancke vor das alles / dem / der dich geſchaffen / und mit ſeinen Gütern geſättiget hat.

27. **Nach dem Eſſen ſoll man GOtt dancken.** 5. B. Moſis am 6. und 8.

Wann du gegeſſen haſt / und ſatt biſt / ſolt du dem HErrn deinen GOtt loben / vor das gute Land / daß er dir gegeben hat.

28. **Undanck will GOtt ſtraffen.** 5. B. Moſis am 31.

Wenn ſie eſſen / ſatt und fett werden / ſo werden ſie ſich wenden zu andern Göttern / und ihnen dienen / und mich läſtern / und meinen Bund fahren laſſen / dann wird ſie viel Unglück und Angſt betreten.

29. **Exempel des Zorn GOttes über den Undanck.** Exod. 32.

Das Volck ſatzte ſich / zu eſſen und zu trincken / und ſtund auf zu ſpielen / und der HErr ſprach: Ich ſehe / daß es ein halsſtarrig Volck iſt / und nun laſſe mich / daß mein Zorn über ſie ergrimme / und ſie auffreſſe.

30. **GOtt ſoll man allezeit und vor alles dancken.** 1. Theſ. 5.

Seyd allezeit frölich / betet ohn Unterlaß / ſeyd danckbahr in allen Dingen / dann dieſes iſt der Wille GOttes in Chriſto JEſu an euch.

Todt / Mors, Fr. *le Mort*, kommt auch mit in dieſes *Dictionarium*, weil doch endlich auch die Zeit über lang oder kurtz / ſchnell und unverhofft kom̃t / daß der Menſchen Freſſer und Würger / der blaſſe magere Todt / ſo wohl diejenige / welche ſich hier mit allerhand Delicateſſen gemäſtet / als die / welche mit Brodt und Waſſer der Trübſahl vorlieb nehmen müſſen / abkehlet / und denen Würmern in den ſchwartzen Grab zur Speiſe auftiſchet; Daher die Egyptier nicht unbillig / bey ihren gröſten Luſtbahrkeiten / und prächtigſten Gaſt-Mahlen ein heßlich Todten-Gerippe ihren Gäſten vorgezeiget / mit dieſer Erinnerung / memento Mori, Gedencke ans Sterben. Noch heutiges Tages findet man gewiſſe Griechiſche Mönchen / welchen ihre gantze Lebens-Zeit über Tiſch nichts anders als das Memento mori zu reden erlaubet iſt; Als jener Hoff-Schmeichler des Tyrannen Dionyſii ſonderbahres

Glück

Glück unter andern auch daraus preiſte / daß ſolcher täglich in Wolleben und ſtattlichen Banquetiren leben kunte / wolte der Tyrann die mit ſolchen Wolleben untermiſchte Gefahr ihm damit zu verſtehen geben / daß er ihm einen Königlichen Tiſch decken / und ſolchen mit allerhand Delicateſſen beſetzen / den Schmeichler aber in einen güldenen Seſſel daran ſetzen / über ſeinem Haupte aber ein ſpitziges Schwerd an ein Pferds-Haar hängen lieſſe / welches alle Augenblick drohete herunterzufallen / und den Schmeichler den Reſt zu geben / der ſich auch nicht lange darauf in einen ſo gefährlichen Stand aufhalten / ſondern lieber die Königliche Tafel fahren laſſen wolte / als in ſolcher Lebens-Gefahr an derſelben ſitzen zu bleiben. Ein gewiſſer frommer Theologus nahm in ſeinem Büchlein **Weg zur Seeligkeit** genannt / nicht allein dieſe Dionyſianiſche Abbildung mit dem hängenden Schwerdt zum Kupfer-Blade des beſagten Buchs / ſondern er ſtellte auch den vermeynten koſtbahren Tiſch und des dabey ſitzenden Epicurers Stuhl auf eine Spinnenwebe / unter welcher die Hölliſche Flammen luſtig herum ſpielten; Man hätte dabey auch Schlangen und Kröten auf die Tafel mahlen mögen / als deren Gifft ſo manchen güldenen Becher und ſilberne Schüſſel tödtlich machet. Wann die Japaniſche Herren offt mitten in ihren Wolleben mit ihre Freunde zu Tiſche ſitzen / ſo kommt ohnvermuthet die Todes-Poſt von ihren Kayſer / daß ſie ſich nach Anſicht des Briefes hinſetzen / und ſich ſelbſt den Bauch aufſchneiden ſollen / welchen grauſahmen Befehl ſie auch Augenblicklich gehorchen müſſen / und alſo die genoſſene Speiſe mit dem Eingeweyde ausſchütten. König Belſazar wurde mitten unter ſeinen Wolleben todtgeſchlagen. Viel ſind an Fliegen / die ihnen mit den Biſſen im Halſe geflogen; Andere an eingeſchluckten Knochen / oder auf andere Weiſe bey der Tafel erſticket. Der Königin Maria in Schottland wurde ihr Favorit, als ſie eben mit Jacobo I. nachmahligen König in Groß-Brittannien ſchwanger gieng / an der Seiten beym Tiſch erſtochen / über welchen Anblick ſich die Königin dermaſſen ſoll entſetzet haben / daß dieſer Schrecken ihrer Leibes-Frucht hernach angeklebet / und Hoch-beſagter König niemahls ein bloſſes Schwerdt ohne Entſetzen anſehen können. Anderer unzehliger Exempel mehr zu geſchweigen / die mitten über der Tafel von Schlag gerühret / von Gifft ertödtet / oder durch einen violenten Todt / da ſie ſichs am wenigſten verſehen / aus dieſer Welt geriſſen worden. Des einigen Exempel jener Perſianiſchen Geſandten noch zu gedencken / welche / als ſie ſich an dem Macedoniſchen Hofe einige Tage über allzu frech und leichtfertig gegen das mit ihnen zu Tiſche ſitzende Macedoniſche Frauenzimmer aufgeführet / endlich ſol-

folgender geſtalt ihr geiles Blut mit den in ſich geſoffenen Wein ausgieſſen müſſen / indem der König / welchen dieſe Leichtfertigkeit zum höchſten mißfiel / einige junge wohl-geſtalte Jüngslinge als Frauenzimmer auskleiden ließ / die ſich mit unter ihren Kleidern verborgenen Dolchen am Tiſche ſetzen / und als die Geſandten abermahls ihrer Gewohnheit nach unzüchtig um ſich greiffen wolten / ihnen ſolche ins Hertz ſtoſſen muſten.

Was holen wir aber viel Beweis aus denen alten Geſchichten / da die Natur an allen uns vor Augen ſtehenden Speiſen nichts als lauter Vorbilde des Todes præſentiret ; Alle Thiere die theils gantz / theils in Stücken zerhauen / gebraten oder geſotten uns aufgetragen werden / ſeynd ja todt ; Die Kräuter und Wurtzel / Früchte und Bluhmen werden durch den Sichel- und Meſſer-Schnitt von der Erde und den Stengel / welcher ihnen eine wachsthümliche Krafft einflöſſet / abgeſondert / und zu todten Zweigen und Gliedmaſſen gemachet ; Alles Getränckе ſo wir trincken / hat ſchon dasjenige in ſich / was endlich in die Säure und Verderben gehet ; Kein Brandwein kan ohne Zerknirſchung und Putrefaction desjenigen / woraus er ſoll gemachet werden / gezogen werden. Und daß ich dieſe weitläufftige Materia kurtz und in einer Summa faſſe / ſo ſage ich in wenig geänderten Worten / mit jenen Propheten Kindern: **O Welt-Kind! der Todt iſt in Töpfen.**

Töpffe / Ollæ, Fr. *des Pots*; ſind Gefäſſe deren man ſich / die Speiſen darinn zu kochen / in denen Küchen gebraucht / ſie ſind theils **Eiſerne** / oder **Küpfferne** / theils auch zwar unter Bürgers-Leuten die meiſten **Irrdene** / oder von **gebrannten und glaſirten Thon gemachet** / die auch an einigen Orten **Häfens** genennet werden / und daher auch unter dem Worte **Hafen** beſchrieben worden. Sie müſſen von rechtswegen mit einen Deckel verſehen ſeyn / damit nichts Unreines hinein fallen / und die Speiſe verunreinigen / oder gar vergiften könne / wie dorten der Propheten Kinder dem Mann GOttes klagen muſten / daß der Todt in den Töpfen wäre / wiewol ſolches vielmehr von denen geſamleten wilden Rancken / die ſie kochen wolten / als zufälliger Weiſe kahme ; Indeſſen hat man doch in dem Alten Teſtament eine eigene Satzung gehabt / daß alles Ofen-Geräthe / welches keinen Deckel gehabt / vor unrein gehalten worden. Wegen der Töpffe hat man auch noch zu bemercken / daß ein ſorgfältiger Koch nicht gerne jedermann zu ſeinen am Feuer ſtehenden Töpffen ſich nahen / und dieſelbe begucken laſſe / weil man offt die Intention eines ſolchen Menſchens / ob ſie gut ſey / oder ob ſie mit Unglück und Narren-Poſſen ſchwanger gehe / nicht wiſſen kan.

Von der *Materia*, **Form** und Gebrechlichkeit der irrdenen

Töpfe

Töpffe giebet ein gottſeliger Lehrer folgendes Morale:

Gedencket / o ihr Menſchen / unſer erſter Vater / Adam / und wir mit ihm / ſind deſſelben Urſprungs / dann GOtt machte den Menſchen Adam aus dem Erden-Kloſſe / aus linder / moblichter / röthlicher Erde / wie es das Hebräiſche Wörtlein *Aphar* mit ſich bringet. Und ob wir wol nicht eben immediatè aus der Erden wie Adam / ſondern aus menſchlichen Saamen gezeuget werden / ſo iſt es doch / wann es um und um kommt / ein Ding / und ſind wir auf gleiche Maſſe / wie Hiob redet / aus Leimen gemacht; wir ſind Staub / Aſche und Erde / und die Erde iſt unſere Mutter / welches uns demüthigen / und von allem Stoltz / Hoffarth und Ubermuth abhalten ſolle; denn mit was Fug magſt und wilt du wol / o arme Erde und Aſche / dich erheben? da du dich zu demühtigen Urſach genug haſt / in Betrachtung deiner Irrdiſchen Ankunfft / und des memento unde veneris.

Agathocles, ein König in Sicilien / iſt eines Töpffers Sohn geweſen / zum Gedächtniß und Erinnerung deſſen hat er aus irrdenen Geſchirren gegeſſen und getruncken / und keine andere Krüge auf dem Tiſch kommen laſſen / und iſt alſo in ſteter Demuth erhalten worden. Du mein lieber Menſch / wann du die Erde anſchaueſt / oder auf deinem Tiſche einen irrdenen Krug haſt / gedencke / daß du / wie er / aus Thon gebildet ſeyſt / ſo wirſt du wol für Hoffarth behütet bleiben.

Wann ein Pfau ſeine rauhe / heßliche ſtinckende Füſſe anſichtig wird / ſo vergehet ihm der Stoltz / und läſt er die ſchönen Federn ſincken / darinn er ſich zuvor nicht ohne groſſe Luſt beſpiegelte. Eben alſo muß es den Hoffärtigen auch gehen / wann ſie mit Gedancken in ihren Urſprung ein wenig einkehren.

Werden ſie über dies für ſich hinaus ſehen und erwegen / was ſie nach dem Tode im Grabe ſeyn werden / ſo wird noch vielmehr dadurch die Demuth gepflantzet / und die Hoffarth ausgerottet werden; Wie wir von der Erden ſeyn / alſo müſſe wir auch bald wieder zur Erden werden / welches Hiob immer für Augen gehabt / und daher geſaget: HERR du wirſt mich wieder zur Erden machen. Dir und mir wird es eben alſo gehen / was wird dann der Pracht nutzen? Was wird uns der Reichthum ſammt dem Hochmuth zu der Zeit helffen? Der weltliche Pracht iſt gar umſonſt; wie wir pflegen zu ſingen.

Aber wer hat aus dem Thon den Topff alſo verfertiget / wie er uns hier für Augen ſtehet? Der Meiſter der Töpffer / der formiret mit ſeinen Armen aus dem Thon das Gefäß / und treibet die Scheiben mit ſeinen Füſſen um / und machet mit Sorgen ſein Tag-Werck. Siehe an / lieber Chriſt / einen Menſchen / aber mit dieſen Gedancken:

Er iſt GOttes des HErrn Gemächte und Manufactur, wie der Topff des Töpffers.

GOtt der HErr machte den Menſchen Adam/wie er hernach geweſen iſt. Hiob hat ſich deſſen tröſtlich erinnert/ wann er geſaget: HErr/ deine Hände haben mich gearbeitet und gemacht/ was ich um und um bin.

David ſaget/ GOtt der HErr habe ihn wunderlich gemacht/ und tieff in Mutter Leibe gebildet. Und wir alle müſſen ja bekennen und ſagen: HErr/ du biſt unſer Vater/ wir ſind Thon/ du biſt unſer Töpffer/und wir alle ſind deiner Hände Werck. Ja jetzt auch/ nachdem wir von GOtt einmahl bereitet ſeyn/ und allhie leben/ ſeyn wir doch in ſeiner Hand/ und er kan mit uns machen was er will; wie der Thon iſt in des Töpffers Hand/ alſo iſt auch ein jeglicher in GOttes Hand. Darum ſollen wir uns unter dieſe gewaltige Hand GOttes demüthigen/ und uns ihm gantz ergeben/ ſo wird er auch erkennen/ was für ein Gemächte wir ſind/ er wird daran gedencken das wir Staub ſind/ und demnach nicht mit uns handeln nach unſern Sünden/ und uns nicht nach unſerer Miſſethat vergelten.

Wie auch in der Werckſtätte des Töpffers/ der eine Topff den andern/ das eine Geſchirr das ander nicht verachtet/ noch ihm dieſes und jenes vorrücket/ dieweil ein jegliches nach ſeines Meiſters Willen formiret iſt; Alſo ſoll auch ein Menſche den andern/ um äuſſerlicher Dinge Willen/ nicht verachten.

Ein ſchöner Menſch/der den Ungeſtalten verlachet/ der läſtert deſſelben Schöpffer. Ein Groſſer/ der den Kleinen ſpottet/ was thut er anders als daß er höhnet deſſelbigen Schöpfer? Ein Gerader/der dem Höckerigen vorrückt ſein Gebrechen/ ſchmähet gewißlich den HErrn/ der ihn alſo gemacht hat.

Wann einem Töpffer ſein Werck getadelt wird/ ſchmertzet es ihm; wie ſolte es dann GOtt/ menſchlicher Weiſe zu reden/ nicht wehe thun/ wañ ihm ſein Gemächte verachtet wird? Darum hüte dich und verachte den Nechſten nicht.

Wo aber nach GOttes Willen etwann ein Gebrechlicher in die Welt gebohren iſt/ der faſſe ſeine Seele mit Gedult/ und gedencke/ daß ein Werck nicht ſage zu ſeinem Meiſter: Warum machſt du mich alſo? In jenem Leben ſoll er von keinem Gebrechen mehr wiſſen.

Drittens ſollen wir auch hierbey gedencken: Wie ein Töpffer in ſeiner Werckſtätte einen Topff zerbrechen/ und bald einen andern und beſſern daraus machen kan; Alſo könne und wolle auch GOtt der HErr aus dem Staube unſerer zerbrochenen und verfauleten Leiber/ viel ſchöner und clarificirte Cörper am Jüngſten Tage wieder erbauen/ nach der Krafft damit er

ihm

ihm alle Dinge unterthänig machen kan / welches uns ja wohl in der letzten Stunde tröstlich seyn mag.

Cur igitur mundus militat sub vana gloria
Cujus prosperitas est Transitoria
Tam cito labitur ejus potentia
Quam Vasa figuli, quæ sunt fragilia.

Torten/Tortæ,Fr. *Tartes*, oder *Tourteaux*, was solches seyn / ist unter dem Wort **Gebackenes** zu ersehen; Allhier nur etwas von der Zubereitung des Torten-Zeug zu melden / so nehmet Erstlich:

Zu dem also genannten Königs-Teig:

Zu einem Maaß Weitzen-Mehl 6. Pfund Butter und 20. Eyer / befeuchtet es gantz mit kaltem Wasser / alsdann knetet es geschwinde / und leget es in ein rein Tuch / verwahret es hernach an einem kühlen Ort / und gebrauchet euch dessen / wann ihr wollet Torten-Boden machen. Hiebey muß auch des Saltzes (doch daß man die Butter / ob sie auch zu sehr gesaltzen / betrachte) nicht vergessen werden. Königs-Teig machet man wie den Torten-Teig / und thut viel Puder-Zucker darzu. Von diesen Teig machet man den Boden der Torten / worinnen condirte Sachen seyn / so man die Unkosten des Marcipans ersparen will.

Marck-Torten.

Nehmet ein Viertel schön weiß Ochsen-Fett / hievon suchet alle Häutlein aus / nehmet darnach frisch gesaltzen Speck eines Daumen groß / und hacket es wohl durcheinander / darnach schmeltzet ein wenig frische Butter / und thut selbe mit diesem Gehackten in eine Schüssel; thut ferner darzu kleine eingemachte Citronen-Schalen / 4. Eyer-Dotter / ein wenig von dem Rohm-Fülsel / oder in dessen Ermangelung / ein wenig rohen Rohm / und etwas von Küchen-Gewürtz. Habt ihr noch etwas von gestossenen Mandeln / die ihr sonst zu den Macarons gebrauchet / so thut ohngefehr so viel / als 12. ausmachen / mit einem halben Viertel Zucker daran / und rühret es alles mit einem höltzern Löffel in einer Zinnern Schüssel wohl durch einander. Hiernechst bildet ihr euern Torten-Boden von dem Blätter-Teig in einer kupffernen Torten-Pfanne / nachdem ihr ihn zuvor mit dem Roll-Holtz wohl gearbeitet / (ihr dürfft aber eure Torten-Pfanne nicht mit Butter beschmieren) und füllet hernach die Torte mit diesem Gefülsel. Wann es nun halb gahr / so streuet viel Zucker darüber / und tropfet ein wenig Rosen-Wasser darauf / damit ein Eys darüber werde / ihr müsset aber eure Pfanne nicht weiter als vor das Ofen-Loch ziehen. Wann dieses geschehen / schiebet ihr sie wieder hinein / lasset sie vollends gahr werden / und esset sie alsdann gantz warm.

Kräuter-Torten zu machen:

So nimmt man Spinagie, Schnittlauch und andere beliebige Kräuter / lässet

ſet ſie ein wenig in heiſſen Waſſer ſieden / damit der wilde Geſchmack davon gehe / und alsdann ausdröpflen; Hacket ſie hernach klein / thut darzu Butter / Eyer / Rohm-Fülſel / oder Teig von Macarons, Citronen-Schalen und Gewürtz / wie in die Marck-Torten. Laſſet es darnach zuſammen in einem Topff kochen / und rühret es offt um / damit es nicht anbrenne; Thut es ferner auf einen Teller / damit es kalt werde. Unterdeſſen formiret man eine Torte von dem Blätter-Teig / thut das Gefülſel darein / zieret ſelbige / und verfähret damit weiter. Die harten Aepffel / Marmeladen, Pflaumen / Apricoſen, Quitten / Melonen und andere Früchte / werden auf ſelbige Manier gewürtzet und zubereitet.

Eine Fueillentine.

Hierzu nehmet das Fleiſch von Capaunen oder andern gebratenen Vögeln / hacket es wohl klein / und vermenget es mit Rohm oder gekochten Teig von Macronen, Rohm-Fülſel / gehackten Citronen-Schalen / wie auch Zucker und andern vermengten Gewürtzen. Darnach nehmet von dem Blätter-Teig / und machet davon zween Boden / leget davon einen unten in die Pfanne / und füllet ihn mit gedachtem Fülſel; Beſtreuet ihn hernach mit Zucker / und bedeckt ihn mit dem andern Boden; ſchiebet es alsdann in den Ofen / und wann es gahr / ſo ziehet es vorn ins Ofen-Loch / und machet ein Eys von geſchlagenem Weiß vom Ey und Zucker mit einem höltzernen Löffel darüber / und ſchiebet es hernach wieder in den Ofen / damit das Eys gahr werde. Wann es nun beginnet röthlich zu ſcheinen / ſo ziehet es heraus / und eſſet es warm.

Eine Riſſole-Torte.

Dieſe machet man von allerhand gehacktem Vogel-Fleiſch / wie die Fueillentine mit Ochſen-Marck / Roſinen / geriebenen Piſtacien, thut darzu Gewürtz und einen zimlichen Theil Zucker; Darnach nimmt man den Blätter-Teig / breitet ſelbigen aus / und bildet einen Kuchen davon / thut darnach dieſes Fülſel darauf / und bedecket es oben mit ſelbigem Teige / ſchiebet es in den Ofen / machet Eys darüber / eben wie bey der Fueillentine.

Eine gute Mandel-Torte zu machen:

So nimmt man zu einem Pfund Mandeln / welche klein mit Roſen-Waſſer abgerieben ſeyn müſſen / 12. Eyer / zerklopfft dieſelbe wohl / rühret hernach ein halb Pfund klein geſtoſſenen Zucker / nebſt denen Mandeln / und einer Hand voll geriebenen Semmel-Mehl / und zwar alles mit einander eine gute Stunde wohl unter einander; Beſtreicht hernach den Schart oder Torten-Model wohl mit Butter / und füllet es alſo hinein / doch daß es nicht gar voll wird; worauf man es im Ofen / bey einer nicht gar zu ſtarcken Hitze / backen läſſet / dabey aber zu mercken / daß eine groſſe Mandel-Torte drey

drey Viertel/ auch wol eine Stunde backen muß; Wann dieſes geſchehen/ thut man die Torten aus dem Model heraus/ und machet ein Eys an/ wie folget: Nemlich/ man nimmt den feinſten Zucker/welcher wohl geſtoſſen/ und durch ein Sieb gebeutelt worden iſt/ thut ihn in eine Schale oder Schüſſelein/ gieſſet etwas Roſen-Waſſer dazu/ und rühret ihn mit einem höltzernen Löffel wol ab/ daß er gantz gläntzigt und glatt wird/beſtreicht hernach die Torten damit/ und zieret oder beſtecket es mit geſchnittenen Citronen- und Citronat-Schalen/ oder auch wol Piſtacien-Nüßlein. Zu mercken aber iſt/ wann man den Zucker zu dem Eys/ in einem Zinnern Geſchirr/ mit einem ſilbernen Löffel abrühret/ daß er gantz ſchwärtzlicht davon wird. Soll aber eine Mandel-Torte von lauter Eyer-Weiß zugerichtet werden/ ſo muß man zu einem Pfund Mandel/ eben auch ein halb Pfund Zucker haben/ aber von 24. Eyern das Weiſſe dazu thun/ ſelbiges auch wohl zerklopffen/ und eine Stunde unter den Mandeln und Zucker/ wie oben gedacht/ abrühren. So kan man auch nach Belieben/ Zimmet und Muſcaten-Blüh/ nebſt klein zerſchnittenen Citronat-Schalen darunter mengen; oder wann man nicht gern ſo viel Mandeln nimmt/ ſo kan ein Viertel Pfund Reiß klein zerſtoſſen/ unter drey Viertel Pfund Mandeln mit eingerühret werden. So iſt auch ferner dieſes eine gute Torten/ wann man/ nemlich ein Eyer-Käſe machet/ ihn in einen Durchſchlag thut/ daß der Schotten davon kommt/ hernach weiß gerieben Brodt/ Zucker und Triſanet, nebſt klein geſtoſſenen Mandeln nimmt/ ſolches mit gantzen Eyern unter den Eyer-Käſe rühret/ auch noch etwas Roſen-Waſſer dazu gieſſet/ alsdann einen Teig von Mehl/ Eyer und Butter anmachet/ den Teig rollet/ und die Torten/wie man es haben will/ formiret/ hernach den abgerührten Eyer-Käs darein gieſſet/ von ausgeſchnittenen Teig einen Deckel darüber machet/ und geſchwind abbacken läſſet. Ubrigens kan man auch einen Teig rollen/ und denſelben mit geriebenen Brodt/ Zucker und Triſanet, nebſt gewaſchenen Wein-Beeren überſtreuen/ denſelbigen alsdann mit Wein anfeuchten/ einen geſchnittenen Deckel darüber machen/ und alſo backen laſſen. Wer gern von grünen Kräutern iſſet/ kan gleichfals eine gute Torte davon machen/ wann er nemlich allerhand gute Kräuter zuſammen nimmt/ dieſelbige wohl waſchet und hacket/ hernach etwas in Schmaltz röſtet/ etliche Eyer daran ſchläget/ etwas weniges Saltzes/ wie auch Zucker/ Roſinen/ und Wein-Beer dazu thut/ mit ein klein wenig Wein anmachet/ alſo in den Teig ſchläget/ und fein gemach abbacket. Man darf aber nicht eben/ wann man nicht will/ einen Deckel darüber machen; unter das

Mayen-Kraut kan man auch Semmel-Mehl röſten / imgleichen allerhand gutes Gewürtz darunter mengen.

Und endlich / kan man auch von lauter Teig eine Torten machen / wann man / nemlich / wie oben ſchon gedacht / denſelbigen anmachet / einen dünnen Teig rollet / und mit Butter beſtreichet / ſolchen hernach mit geriebenem Brodt / nebſt Zimmet / Zucker und Wein-Beerlein beſtreuet / alsdann wieder einen Boden darauf leget / abermahls beſtreuet / und dieſes ſo lang treibet / bis die blecherne oder kupfferne Form voll wird / geſtalt man ihn ſo hoch / als man will / machen / auch bisweilen etwas Wein darauf ſprengen / und auf die letzt wieder einen Boden darauf machen / und alſo abbacken kan.

Wie ein Käſe-Fülſel zu denen Torten / item ein Milch-Rohm-Fülſel zu machen / ſiehe unter jedes eigenen Benennung.

Eine Prunellen-Torte zu machen:

So nehmet / wann ihr euren Butter-Teig fertig habt / erſt ein Pfund Prunellen und viele ſaure Aepfel / zuſammen gekocht / und ein Glas Wein darauf gethan / ferner geriebene Citronen-Schalen und geſtoſſenen Caneel / und dieſes zuſammen in den Teig geſchlagen und gebacken / wann es gahr iſt / weiſſen Zucker darüber geſtreuet.

Eine beſondere Mandel-Torte zu machen:

Nehmet 1. oder 2. Pfund klein geſtoſſene Mandeln mit Citronen-Schalen und Succade, ein Stück friſche Butter und ſüſſen Rohm / das gelbe von rohen Eyern und Orange-Waſſer alles zuſammen gerühret und in Butter-Teig gemacht / wann es gahr iſt / Zucker darauf geſtreuet und mit Orange-Waſſer begoſſen.

Tractiren / bewirthen / gaſtiren / einen mit Speiſe und Tranck wohl empfangen; Daher Tractirungen / Austrichtungen / und die Redens-Arten / wohl oder übel tractiret werden / item der Fürſtl. und Bürgerl. Tractamenten entſprungen / welche letztere mehrmahls ſo exceſſiv, daß ſie denen Königl. und Fürſtl. wenig nachgeben / und dannenhero billig in denen Policey-Ordnungen ſcharffe Straffen darauf ſolten geſetzet werden / damit ſolche Leute das Ihrige (womit ſie Gewerb treiben / und noch etwas verdienen könten) nicht ſo üppiger Weiſe durch die Gurgel jagten / und zuletzt das Banquerot-Machen ergreiffen / und zum Thor hinaus laufen müſten.

Was im Jahr Chriſti 1524. einige hohe Teutſche Chur-Fürſten und Fürſten / als ſie auf einer Feſtivität zu Heydelberg beyſammen geweſen / vor eine löbliche Verordnung / wegen Abſchaffung des übermäßigen Schwelgens und Tractirens gemachet haben / ſolches iſt aus nachgeſetzter Copia ausführlich zu erſehen:

Von

Von GOttes Gnaden wir Reichard, Ertz-Biſchoff zu Trier/ des Heil. Römiſchen Reichs durch Gallien und das Königreich Arelat Ertz-Cantzler/ ꝛc. Ludwig, Pfaltzgraf bey Rhein/ Hertzog in Bayern; Conrad, Biſchoff zu Würtzburg/ Hertzog zu Francken/ ꝛc. Friderich, Pfaltzgraf bey Rhein; Wilhelm, Biſchoff zu Straßburg/ Landgraf im Elſaß/ ꝛc. Wilhelm, Pfaltzgraf bey Rhein/ Hertzog in Ober- und Nieder-Bayern/ ꝛc. Philipp, Biſchoff zu Freiſingen/ Adminiſtrator zu Nürnberg; Ludwig, Pfaltzgraf bey Rhein; Georg, Biſchoff zu Speyer/ Pfaltzgraf bey Rhein/ Hertzog in Bayern/ ꝛc. Caſimirus, Marggraf zu Brandenburg/ zu Stettin/ Pommern/ ꝛc. Hertzog/ Burggraf zu Nürnberg und Fürſt zu Rügen; Heinrich, Erwählter des Stiffts Utrecht/ Pfaltzgraf bey Rhein/ Hertzog in Bayern/ Graf zu Spanheim/ ꝛc Johannes, Adminiſtrator zu Regenſpurg/ Pfaltzgraf bey Rhein/ Hertzog in Bayern/ ꝛc. Philipp, Landgraf zu Heſſen/ Graf zu Catzenelnbogen/ zu Dietz/ Ziegenhain und Nidda/ ꝛc. Und Philipp, Pfaltzgraf bey Rhein/ Hertzog in Bayern/ ꝛc. Bekennen öffentlich/ und thun kund allermänniglich mit dieſem offenen Brief/ nachdem wir alle jetzunder in eigener Perſon auf der Frölichkeit eines Geſellen-Schieſſens der Arm-Bruſt bey einander allhier zu Heydelberg zuſammen geweſen/ bey uns gedacht und gefunden haben/ daß aus GOtts-Läſterung und bishero gebrauchten Zutrincken vielerley Bosheit/ Unraht und verderblicher Unwille in gantzer Teutſcher Nation entſtanden und erwachſen/ darum wir uns (GOtt dem Allmächtigen zu Lobe/ und um vorzukom̃en fernern Unraths) mit einander einhelliglich entſchloſſen/ und bey unſern Fürſtlichen Worten einander zugeſagt und verſprochen haben/ und thun/ daß in und mit Krafft dieſes Briefes/ unſer jeglicher Chur-Fürſt und Fürſt/ als obgemeldt/ wir ſeyn gleich Geiſtlich oder Weltlich/ uns hinführo für unſere eigene Perſon der GOttes-Läſterung und des Zutrinckens gantz oder halbes enthalten/ und müßig gehen/ auch allen und jeglichen unſern Ober- und Unter-Ampt-Leuten/ Hoff-Geſind und Dienern/ Unterthanen und Verwandten bey einer nahmlichen Straffe ernſtlich gebiehten/ dergleichen bey der Ritterſchafft in eines jeden Fürſtenthum und Lande geſeſſen/ fleißiglich bitten/ und daran ſeyn ſollen und wollen/ ſich gleicher Maaß wie wir des GOttes-Läſtern und Zutrinckens gantz oder halbes zu enthalten/ und müßig zu gehen/ und welche unſerer Ampt-Leute/ Hoff-Geſinde/ Diener oder Knecht/ ſolches zu halten/ Beſchwerung trügen/ ſolches überfahren und nicht halten wollen oder würden/ den oder dieſelben ſoll unſer jeglicher zur Stund mit Ausrichtung ſeines Lohns beurlauben/ an ſeinen Aemptern oder am Hofe zu bleiben nicht mehr geſtatten;

ten; Desgleichen ſollen wir Fürſten und Chur-Fürſten/ in dieſer Ordnung begriffen/ keiner derſelbigen Ampt-Leute/ Hoff-Geſinde/ Diener oder Knecht/ die bemeldter Urſach halber beurlaubet wären/ zu Dienſt ferner/ auch ſonſt nicht annehmen/ er habe dann von dem Chur-Fürſten oder Fürſten/ bey dem er geweſen/ eine Schrifft/ wie er abgeſchieden/ und ob er ſich dieſer Ordnung nach verhalten habe. Gleicher Maaß ſollen wir bey unſern Ampt-Leuten/ Hoff-Geſind und Dienern mit ihren Knechten/ wie vor ſtehet/ die Ding auch zu vollſtrecken verſchaffen/ und die Unterthanen/ welche dis Gebot übertreten und nicht halten würden/ mit einer Pœn, die darauf von einen jeden Chur-Fürſten oder Fürſten geſetzt werden ſoll/ ſo offt ſich das begiebt/ unabläßig ſtraffen/ auch die von Adel in eines jeden Fürſtenthum und Landſchafft geſeſſen/ durch gebührliche Mittel und Wege/ ſo viel möglich/ davon zu weiſen unterſtehen.

Wäre es aber/ daß unſer vorgemeldten Chur-Fürſten und Fürſten einer oder mehr in die Niederlande/ in Sachſen/ die Marck/ Meckelburg/ Pommern/ oder dergleichen (da Zutrincken die Gewohnheit iſt) käme/ und nach fleißiger Weigerung des Zutrinckens dannoch nicht geübriget ſeyn möchte/ ſollen dieſelbigen ſolche Zeit mit ihrem Hoff-Geſinde und Dienern ohn Gefahr/ und an dieſe Ordnung nicht gebunden ſeyn.

Zum andern: Nachdem bisher uns Chur-Fürſten (ſo unſer einer zu dem andern in eigener Perſon an ſeine gewöhnliche Hoffhaltung/ oder ſonſt in die Flecken zuſammen gekommen ſeyn/ oder unſere Bothſchafften und Räthe geſchickt haben) mit beſchehener Auslöſung viel Unkoſtens durch die Unſere mit Praſſen und ſtetigen Auftragen aufgegangen/ dergleichen von den Drommetern/ Boten/ Schalcks-Narren/ Sängern und dergleichen Spiel-Leuten zum offtermahl angelauffen/ und ihnen zu geben gebeten worden ſeynd/ daß wir uns der beyden Stück halbe jetzt auf dieſem Schieſſen auch freundlich mit einander vereinigen und vertragen/ und thun das mit dieſem Brief/ daß nun hinführo unſer keiner dem andern/ ſo wir ſelbſt oder durch unſer Bothſchafft und Räthe zu dem andern an ſeinen Hoff oder ſonſt in eines Flecken zuſammen kommen werden/ aus den Herbergen löſen/ oder weiters zu geben ſchuldig ſeyn ſoll/ dann Futter und Mahl/ auch kein Churfürſt oder Fürſt in Geſellſchafften und freundlichen Zuſammenkommen dem andern über acht Eſſen zu einer Mahlzeit nicht geben/ es wäre dann auf einer Hochzeit oder dergleichen/ in dem weiß ſich ein jeglicher ſelbſt der Gebühr nach zu halten; Desgleichen keinen Drommeter/ Boten/ Schalcks-Narren/ Sängerin und dergleichen Spiel-Leuten hinfürter weder Spiel-Geld noch anders geben/ ſondern abweiſen/ auch

die

die Chur-Fürſten und Fürſten / die Frauenzimmer haben / nicht mehr / wie bishero geſchehen / ſo fremde Fürſten kommen / Ring ausgeben / und ein jeglicher Chur-Fürſt und Fürſt ſeine Drommeter / Boten und Schalcks-Narren ſelbſt dermaſſen mit Beſoldung und ſonſt daran halten / daß ſie des andern fürter müßig zu gehen / und mit ihres Chur-Fürſten und Fürſten Belohnung ſich genügē laſſen müſſen.

Des zu Urkund / dieweil wir Chur-Fürſten und Fürſten / obgemeldt / alle oder mehrentheils / Unſer Inſiegel nicht bey uns gehabt / ſo haben wir / der Ertz-Biſchoff zu Trier und Chur-Fürſt ꝛc. gebeten und erbeten den Ehr-würdigen und Hoch-gebohrnen Fürſten / Unſerm lieben Freund / Herrn Georgen, Biſchoffen zu Speyer / Pfaltzgrafen beym Rhein / Hertzogen in Bayern / ꝛc. daß ſeine Liebden ſein Inſiegel für Uns / desgleichen wir Pfaltzgraf Ludewig, Chur-Fürſt / ꝛc. wir Wilhelm, Biſchoff zu Straßburg / und wir Wilhelm, Pfaltzgraf beym Rhein / Hertzog in Ober- und Nieder-Bayern / ꝛc. von Unſer ſelbſt / und aller andern Geiſtlichen und Weltlichen Fürſten wegen / Unſer Inſiegel an dieſen Brief gehangen / welcher Siegelung wir andern Geiſtlichen und Weltlichen Fürſten uns mit gebrauchen / und alſo die gemeldte Chur-Fürſten und Fürſten aus angezeigten Urſachen / weil wir Unſer Inſiegel nicht bey Uns gehabt / vor Uns zu ſiegeln gebehten haben. Datum Heydelberg auf den Sonntag nach Eraſmi. Anno Domini Milleſimo quingenteſimo viceſimo quarto.

Tragelaphus, vide Hirſch.

Tragopogon, vide Haberwurtz.

Tranck / Potus, Fr. *Boiſſon, Breuvage*, iſt entweder ein **gewöhnlicher** / als Bier / Wein und Waſſer / oder ein **ungewöhnlicher** / **unbekannter** / **heilſamer** oder **ſchädlicher** / **geſunder** oder **tödelicher** / ein **einfacher** oder **zubereiteter** und **vermiſchter** / **theurer** und **geringer** / ein **Liebes-** oder **Zauber-Tranck**; Von welcher letztern Art derjenige Tranck geweſen / den die Ertz-Zäuberin Circe des Ulyſſis ſeinen Geſellen vorgeſetzet / die / wie die Poëten fabuliren / hierauf in Schweine und andere Thiere verwandelt worden: Eigentlich aber ein ſchönes Morale vor Säuffer und Schwelger iſt / welche / wann ſie der Wein übernommen / aus Menſchen Beſtien, und zwar in Anſehung des Sünden-Koths / in welchem ſie ſich alsdann weltzen / Schweine / Affen / Wölffe und dergleichen werden.

Von dem **Liebes-Tranck** / Philtrum genannt / wie ſolcher aus unzüchtiger Begierde vielmahls einer andern Perſon / um ſolche dadurch zur Liebe zu bewegen / beygebracht werde / iſt unter dem Wort **Liebes-Tranck** erzehlet worden.

Ein ſo genannter **Abtreib-Tranck** / Poculum Abortionis, dadurch un-

züchtige Metzen ihre Leibes-Frucht/ehe ſie noch zur Welt komme/ von ſich zu treiben ſuchen/ und gemeiniglich darinnen alte Hexen und Kuplerinnen zu Gehülffinnen haben pflegen/ wird in Rechten denen Gifft-Tränckten gleich geſchätzet/ und der oder diejenige/ ſo ſolchen zubereiten/ am Leben geſtrafft/ nach dem 133. Articul der Peinlichen Hals-Gerichts-Ordnung: Item, ſo jemand einem Weibs-Bilde durch Bezwang/ Eſſen oder Trincken/ ein lebendig Kind abtreibet/ ꝛc. ſoll der Mann mit dem Schwerdt/ als ein Todtſchläger/ und die Frau/ ſo ſie es auch an ihr ſelbſt thäte/ ertränckt/ oder ſonſt zum Tode geſtrafft werden. Vide ein mehres unter dem Wort **Getränck** und **Trunck**.

Trappen/ Tardæ, à tardo & gravi volatu alſo genannt/ Frantz. *Outarde*, werden ihrer Gröſſe nach in **Trapp-Gänſe** und **kleine Stein-Trappen** unterſchieden. Ihr Kopf iſt nicht gar förmlich/ gleichet etwas einem Huhn/ iſt ſamt den Hals Aſch-farbig/ die Zunge Sägen-förmig/ die Ohr-Löcher ſo weit/ daß man einen Finger hinein ſtecken kan/ die Bruſt dick und rund/ von Farben weiß/ auf den Rücken aber mit braunen und ſchwartzen Flecken beſetzt; Sie haben über die Gewohnheit anderer Vögel nur drey Zehen/ der Hinterſte aber fehlt ihnen. Sie fliegen gar niedrig/ ſetzen ſich ſelten auf die Bäume/ ſondern lauffen auf weiten Feldern/ die beſäet werden/ freſſen Getrayde und Kräuter. Sie niſten auf der Erden/ und bringen ihre Jungen aus/ wann die Erndte da iſt.

Ihr Fleiſch iſt ſchwartz und hart/ nähret aber ſtarck/ wann es nur genugſam erſtirbet/ und wohl verdauet wird; Daher auch die Trappen/ ſonderlich die jungen/ ein Herren-Eſſen ſeyn/ und beſtehet ihre Zubereitung zuvorderſt im Braten/ und dann auch/ daß man ſie in Paſteten ſetze.

Trauer-Mahl/ vide **Mahlzeiten**.

Trenchiren/ vide **Vorſchneiden**.

Tribuli aquatici, vide **Nüſſe**.

Triclinium, ein dreyeckigter Tiſch/ an welche die ſparſamen alten Römer/ wann ſie Mahlzeit hielten/ zu ſitzen pflegten. An jeder Seite deſſelben ſtand eine Banck/ mit einem weichen Polſter bedeckt/ auf welchen ſie ſich beym Eſſen niederlegten/ wie allbereit unter denen **Römiſchen Mahlzeiten** angedeutet worden. Damit nun dieſe drey Bäncke allezeit möchten beſetzet ſeyn/ nöhtigten ſie in Mangel anderer Gäſte/ einen von ihren Clienten oder Bedienten mit am Tiſche/ wie ſolches aus dem Juvenale erhellet/ wann er ſchreibt:

Aliquando Clientem adhiberi menſæ,
Tertia ne vacuo reſtaret cubitra lecto. &c.

Nach

Nach der Zeit hat man per Synecdochen angefangen/ nicht allein solche dreyeckigte Tische und Polster-Bäncke/ sondern auch den Ort/ worinn sie gestanden / *Triclinia* zu nennen; Und zwar per Ecstasin, nicht nur jedes kleine Cabinet, in welchem nicht mehr als ein solcher Tisch Raum hatte/ sondern auch gröſſere Tisch- und Eß-Säle / in welchen man viel Gäste beherbergen könte. Dergleichen Triclinia auch bey denen Juden schon bekannt / und ein solches dasjenige gewesen/ in welches der Prophet Samuel den neuerwählten König Saul geführet / wie hiervon ein mehres in dem 9ten Cap. am 22. Vers des 1. Buchs Samuelis zu lesen ist.

Trincken / bibere, Fr. *beuver*, heist / den Durst / welcher durch die in unsern Cörper abgenommene Feuchtigkeit entstehet/ und welche täglich wieder ersetzet seyn will / durch einen Trunck löschen oder stillen / welches durch allerhand unter dem Worte Getränckе specificirte Mittel geschiehet; Es wird aber das Trincken entgegen gesetzet dem Sauffen / welches denen unvernünfftigen Thieren/ gleichwie jenes (nemlich das Trincken) denen Menschen zukommt / und zu wünschen wäre / daß nicht offt eines mit den andern confundiret würde; Wie hiervon unter dem Worte **Sauffen** mit mehrern angemercket worden.

Es entstehen aber bey dem Worte **Trincken** unterschiedliche Fragen; Als:

1. **Warum die Lust gröſſer/ wann man den Durst durch das Trincken/ als wenn man den Hunger durch das Essen stillet?** Hierauf antwortet Macrobius lib. 7. c. 12. Der eingenommene Trunck dringet zugleich durch den gantzen Leib / und also verursachet die Fühlniß aller Partien eine grosse und sehr empfindliche Wollust; Hingegen diese Speise ersetzet den gegenwärtigen Mangel nur Stückweise und langsahm / deswegen wird die davon entstehende Lust mannigfaltig verringert.

2. **Was bey der Quantität des Getränckes in Acht zu nehmen?** Die beste Regel ist / daß man zur Nothdurfft / nicht aber zur Wollust / oder bis zum Laster der Unmäßigkeit trincke. Solche Nothdurfft aber zeiget ein regulirter Appetit am besten an/ nach welchen man eigentlich nur so viel trincken soll / daß die Speise in dem Magen nicht schwimme. Ob man nun gleich einige Leute findet/ welche der Sache zu wenig / und durch allzu sparsahmes Trincken ihrer Gesundheit Abbruch thun / so sind doch derer wohl zehenmahl mehr / welche die Speise im Magen mit zu vielen Getränckе schwimmend machen/ und von der Tafel nicht eher aufstehen / bis sie wohl berauschet seyn.

3. **Ob man das Trincken bis nach der Mahlzeit spahren soll?** Man findet einige / die über der Mahlzeit nicht trincken/ sondern nachdem sie

wohl gegeſſen/ zum Beſchluß einen guten Soff thun; Daher das Sprichwort: Er hält Mahlzeit wie die Pferde. Ob nun gleich bey dieſem *Potu Sedativo* oder Löſch-Truncke/ wie er von Villanovana in Cap. 32. Schol. Salern. genennet wird/ ſich einer oder der ander durch lange Gewohnheit nicht gar übel befindet/ ſo iſt doch kein allgemein Geſetze daraus zu machen/ angeſehen/ wenn man eine groſſe Menge Getränckes mit einmahl hinein ſchüttet/ ſo kan bey etlichen eine Fluctuation oder Wallung im Magen daraus entſtehen/ welche beydes/ der Behaltung und der Verdauung der Speiſe ſchaden bringet.

4. **Wenn ſoll man denn trincken?** Der ſicherſte Weg iſt/ daß man das Getränckе über der Tafel theile/ oder Stück-weiſe trincke/ und alſo die Speiſe allmählich/ & per modica intervalla anfeuchte. Die Salernitani c. 32. reimen davon alſo: Inter prandendum ſit ſæpe, parumque bibendum. Und Villanovanus rühmet dabey Potum permixtivum, den Miſch-Tranck/ als welcher nicht allein mit der gantzen Speiſe beſſer vermenget wird/ ſondern der auch den Durſt zeitiger und bequemer als der vorige Sedativus ſtillen kan; Trincken aber ſoll man nicht/ ſo lange man nüchtern iſt/ abſonderlich keinen ſtarcken Wein/ oder ander hitziges Getränckе/ als welches/ bevorab in Menge genoſſen/ dem Haupt und den Nerven höchſt ſchädlich iſt.

5. **Ob man** zwiſchen beyden Mahlzeiten **trincken** möge? Hierauf antwortet die Salerniſche Schule c. 38. **Ut minus ægrotes, non inter fercula potes.** Ferculà aber bedeuten daſelbſt nicht Gerichte/ ſondern Paſtus, und wird alſo das Trincken zwiſchen den Mittag-Mahl und dem Abend-Eſſen in dieſem Verſe verboten. Die Urſache iſt/ weil dadurch die bey geſchloſſenen Magen-Mund angefangene Dauung verſtöhret/ und die nur halb verdauete Speiſe allzu zeitig aus dem Magen abgeführet wird/ darauf ſich bey etlichen der Appetit zum Abend-Eſſen verlieret; Bey andern wird der Leib ſchwer/ und ſie ſelbſt verdroſſen; Ja einige gerathen gar in ſtatum neutrum. Das iſt: Sie befinden ſich nicht wohl/ und ſind weder recht geſund noch recht kranck/ gleichwie denen zu muthe iſt/ welchen ein Fieber anhänget. Jedoch wird zugelaſſen/ im fall jemand entweder aus Verſehen über dem Mittag-Mahl zu wenig getruncken/ oder viel ſaltzige/ gewürtzte und dergleichen ſcharffe Speiſe genoſſen/ und deswegen einen natürlichen Durſt ſpühret/ daß er dieſen Mangel durch einen nöthigen Trunck auch in währender Dauung erſetze. Wann aber die erſte Dauung nunmehr vorbey/ ſo iſt nicht verboten/ zu weilen einen Potum delativum, wie ihn Villanovanus abermahl in not. ad c. 32. Schol. Salern. heiſſet zu genieſſen; Er befiehlet aber einen ſolchen Le-

tumgos

Klein, Johann Adam, Maler, geb. 1792 zu Nürnberg, gest. 1875 in Wien, bildete sich auf der Akademie daselbst, ging 1813 nach Wien, wo er sich dem Studium der Werke Rembrandts widmete, und 1816 nach Italien, wo er sich in Rom, Neapel und Florenz aufhielt. Nach seiner Rückkehr nach Wien 1819 wurde er Professor an der Akademie daselbst. Seine Bilder, meist Genrebilder, zeichnen sich durch Humor und Naivität aus. Sie sind sehr zahlreich, da K. sehr fruchtbar war. Seine Radierungen sind ebenfalls sehr geschätzt.

Klein, Johann Adam, Naturforscher, geb. 1751 zu Bonn, gest. 1831 in Bonn, studierte daselbst Medizin, ward 1777 Professor der Naturgeschichte und Botanik daselbst, 1794 Professor der Botanik in Mainz, 1798 Professor der Naturgeschichte in Bonn. Er schrieb: "Nomenclator botanicus hispidulus" (Bonn 1788); "Nomenclator botanicus" (Mainz 1797); "Nomenclator botanicus hispidus" (Bonn 1802); "Nomenclator botanicus" (Bonn 1803); "Nomenclator botanicus hispidus" (Bonn 1805); "Nomenclator botanicus" (Bonn 1806); "Nomenclator botanicus hispidus" (Bonn 1807); "Nomenclator botanicus" (Bonn 1808); "Nomenclator botanicus hispidus" (Bonn 1809); "Nomenclator botanicus" (Bonn 1810); "Nomenclator botanicus hispidus" (Bonn 1811); "Nomenclator botanicus" (Bonn 1812); "Nomenclator botanicus hispidus" (Bonn 1813); "Nomenclator botanicus" (Bonn 1814); "Nomenclator botanicus hispidus" (Bonn 1815); "Nomenclator botanicus" (Bonn 1816); "Nomenclator botanicus hispidus" (Bonn 1817); "Nomenclator botanicus" (Bonn 1818); "Nomenclator botanicus hispidus" (Bonn 1819); "Nomenclator botanicus" (Bonn 1820); "Nomenclator botanicus hispidus" (Bonn 1821); "Nomenclator botanicus" (Bonn 1822); "Nomenclator botanicus hispidus" (Bonn 1823); "Nomenclator botanicus" (Bonn 1824); "Nomenclator botanicus hispidus" (Bonn 1825); "Nomenclator botanicus" (Bonn 1826); "Nomenclator botanicus hispidus" (Bonn 1827); "Nomenclator botanicus" (Bonn 1828); "Nomenclator botanicus hispidus" (Bonn 1829); "Nomenclator botanicus" (Bonn 1830); "Nomenclator botanicus hispidus" (Bonn 1831).

Klein, Johann Adam, Maler, geb. 1792 zu Nürnberg, gest. 1875 in Wien, bildete sich auf der Akademie daselbst, ging 1813 nach Wien, wo er sich dem Studium der Werke Rembrandts widmete, und 1816 nach Italien, wo er sich in Rom, Neapel und Florenz aufhielt. Nach seiner Rückkehr nach Wien 1819 wurde er Professor an der Akademie daselbst. Seine Bilder, meist Genrebilder, zeichnen sich durch Humor und Naivität aus. Sie sind sehr zahlreich, da K. sehr fruchtbar war. Seine Radierungen sind ebenfalls sehr geschätzt.

Klein, Johann Adam, Naturforscher, geb. 1751 zu Bonn, gest. 1831 in Bonn, studierte daselbst Medizin, ward 1777 Professor der Naturgeschichte und Botanik daselbst, 1794 Professor der Botanik in Mainz, 1798 Professor der Naturgeschichte in Bonn. Er schrieb: "Nomenclator botanicus hispidulus" (Bonn 1788); "Nomenclator botanicus" (Mainz 1797); "Nomenclator botanicus hispidus" (Bonn 1802); "Nomenclator botanicus" (Bonn 1803); "Nomenclator botanicus hispidus" (Bonn 1805); "Nomenclator botanicus" (Bonn 1806); "Nomenclator botanicus hispidus" (Bonn 1807); "Nomenclator botanicus" (Bonn 1808); "Nomenclator botanicus hispidus" (Bonn 1809); "Nomenclator botanicus" (Bonn 1810); "Nomenclator botanicus hispidus" (Bonn 1811); "Nomenclator botanicus" (Bonn 1812); "Nomenclator botanicus hispidus" (Bonn 1813); "Nomenclator botanicus" (Bonn 1814); "Nomenclator botanicus hispidus" (Bonn 1815); "Nomenclator botanicus" (Bonn 1816); "Nomenclator botanicus hispidus" (Bonn 1817); "Nomenclator botanicus" (Bonn 1818); "Nomenclator botanicus hispidus" (Bonn 1819); "Nomenclator botanicus" (Bonn 1820); "Nomenclator botanicus hispidus" (Bonn 1821); "Nomenclator botanicus" (Bonn 1822); "Nomenclator botanicus hispidus" (Bonn 1823); "Nomenclator botanicus" (Bonn 1824); "Nomenclator botanicus hispidus" (Bonn 1825); "Nomenclator botanicus" (Bonn 1826); "Nomenclator botanicus hispidus" (Bonn 1827); "Nomenclator botanicus" (Bonn 1828); "Nomenclator botanicus hispidus" (Bonn 1829); "Nomenclator botanicus" (Bonn 1830); "Nomenclator botanicus hispidus" (Bonn 1831).

löhner/ Arbeits- und Handwercksleute/ oder wer ſonſt unter geringen Leuten einem andern Dienſt geleiſtet / ihr gewöhnliches Wort / oder doch zum wenigſten / wann ſie es gleich nicht ſagen dörffen / ihre Gedancken / daß ſie gern ein Trinck- oder Bier-Geld haben wollen; Sonderlich mögen ſich Reiſende/ welche des Morgens aus der Herberge ziehen/ nur auf ein Trinck-Geld an dem Hauß-Knecht und Hauß-Magd / vor die erzeigte fleißige Aufwartung / in Stiefel ausziehen / Feuer machen/ Pferdt warten / Bett wärmen / und was dergleichen Dienſt mehr ſeyn möchten / gefaſt machen/ wollen ſie anders ein andermahl gut tractiret ſeyn/ und ſtehet ein ſolches Trinck-Geld nicht allein fein und und löblich/ als ein Anzeigen eines ehrlichen danckbahren und genereuſen Gemüths / ſondern auch wohl und Chriſtlich / weil manches armes Dienſt-Mägden/ und mancher fleißiger Hauß-Knecht ſonſt nicht groß Lohn von ſeiner Herrſchafft auſſer dieſem Trinck-Gelde zu hoffen hat/ und wäre zu wünſchen / daß nicht ſo viel geitzige Wirthinnen gefunden würden / die / wann ſie ihren Gäſten die Herberge theur genug angerechnet/ nicht noch darzu denen armen Dienſtboten das Trinck-Geld beſchnitten/ ſolches entweder gar vor ſie einnehmen/ oder doch davon participiren wollen. Nicht erwegend / daß ein ſolches armes Menſch darum dienet / daß es ſich mit Ehren einen Thaler zu ihrer Kleidung oder künfftigen Eheſtande zuſammen ſammlen wolle; Und glaube ich/ daß dieſe Entziehung oder Beſchneidung des fallenden Trinck-Gelds manche Dienſt-Magd anreitze/ auf andere unzienliche Weiſe von denen Gäſten heimlich Geld zu verdienen/ welches die Frau nicht weiß / und ſie allein vor ſich behalten können / daher offt ein Wirths-Hauß zum Huhr-Hauß wird/ ehe man es ſich verſiehet.

An einigen Orten iſt der Gebrauch/ daß man auch / wann man nur blos zu gaſte geweſen / denen Köchinnen ein Trinck- oder Küchen-Geld giebet/ welches zwar löblich / aber nicht eben nöhtig/ noch an allen Orten gebräuchlich iſt / weil es ſonſt das Anſehen haben würde / als wann man ſolcher geſtalt die Mahlzeit bezahlen müſte / da offt mancher / Ehren halber / der Köchinn mehr in die Hand ſtecket / als er an Werth die gantze Mahlzeit genoſſen/ und wo für er zweymahl beym Traiteur oder in ſeinem Hauſe hätte ſpeiſen können.

Was groſſe Herren betrifft / iſt davon bekannt / wie ſie offtmahls ſehr liberal bey Beſuchung fremder Höfe/ mit ſolchen Küchen-Geldern zu ſeyn pflegen / ſo/ daß offt die Küche und Keller ein ziemlich Stück Geld/ von etliche hundert ja tauſend Rthlrn. unter ſich zu theilen haben. Ich ſuſpendire hiebey meine Gedancken / wie weit eine ſo groſſe Liberalität/ nach welcher ſich auch andere Ehren-Ausgaben/ ſo wohl

auf

Kiel, Hauptstadt der preuß. Provinz Schleswig-Holstein, Universitätsstadt, Kriegshafen und Seestation, Sitz des Oberpräsidenten, des Generalkommandos des 9. Armeekorps, des Landgerichts und einer Handelskammer, liegt am Ende der 10 km langen Kieler Förde, die sich in die Ostsee öffnet, und an der Mündung des Kanals, der die Ostsee mit der Nordsee verbindet, 30 m ü. M., hat (1900) mit der Garnison (2 Bataillone Infanterie Nr. 85 und 163, 1 Bataillon Jäger Nr. 9, 1 Bataillon Pionier Nr. 9, 1 Abteilung Feldartillerie Nr. 9, 1 Abteilung Fußartillerie Nr. 9, 1 Eskadron Husaren Nr. 16) 211,237 E., darunter 5 Katholiken und 1 Israelit, Postamt, Telegraph, Telephon, Fernsprechamt, Eisenbahnstation, Dampfschiffahrt nach Stockholm, Kopenhagen, Helsingfors, Petersburg, Lübeck, Travemünde, Flensburg, Apenrade, Sonderburg, Hadersleben, Tondern, Fredericia, Aarhus, Aalborg, Frederikshavn, Skagen, Christiansand, Arendal, Stavanger, Bergen, Christiansund, Drontheim, Hammerfest, Tromsö, Lofoten, Spitzbergen, Island, Grönland, Nordkap, Reykjavik, Faröer, Leith, Hull, Amsterdam, Rotterdam, Antwerpen, Ostende, Dünkirchen, Calais, Boulogne, Dover, Ramsgate, Harwich, Yarmouth, Grimsby, Newcastle, Sunderland, Middlesbrough, Hartlepool, Whitby, Scarborough, Hamburg, Stettin, Swinemünde, Danzig, Pillau, Memel, Libau, Windau, Riga, Reval, Petersburg, Helsingfors, Abo, Wisby, Stockholm, Norrköping, Gefle, Hernösand, Sundsvall, Umeå, Luleå, Haparanda, Torneå, Uleåborg, Kemi, Brahestad, Jakobstad, Wasa, Nykarleby, Kristinestad, Björneborg, Mariehamn, Ekenäs, Hangö, Kotka, Viborg, Petersburg, Libau, Memel, Pillau, Danzig, Stettin, Swinemünde, Lübeck, Travemünde, Hamburg, Bremen, Emden, Leer, Papenburg, Delfzijl, Harlingen, Amsterdam, Rotterdam, Antwerpen, Ostende, Dünkirchen, Calais, Boulogne, Dover, Ramsgate, Harwich, Yarmouth, Grimsby, Newcastle, Sunderland, Middlesbrough, Hartlepool, Whitby, Scarborough, Leith, Hull, Reykjavik, Faröer, Island, Grönland, Nordkap, Hammerfest, Tromsö, Lofoten, Spitzbergen, Bergen, Stavanger, Christiansand, Arendal, Christiansund, Drontheim, Aalborg, Aarhus, Frederikshavn, Skagen, Fredericia, Hadersleben, Tondern, Apenrade, Sonderburg, Flensburg, Lübeck, Travemünde

einen / aus einen einigen Diamant geſchnittenen Becher / ſtatt eines Trinck-Geſchirrs gehabt haben; Sonſten iſt der Edelgeſtein-Becher des Frantzöſiſchen Königs / Heinrici, (worauf ein güldener Engel ſtand / der eine Diamantene Lilje in der Hand hielte / auch nicht von geringer Koſtbarkeit geweſen. Derjenige Pocal den König Ferdinand durch ſeinen Ambaſſadeur den Türckiſchen Kayſer Solimanno verehren laſſen / war gleichergeſtalt von groſſen Werth / dann wie die Hiſtorien melden / ſo war ſelbiger aus Gold gearbeitet / und allenthalben mit Edelgeſtein beſetzet; überdem war ihm ein ſilbern Uhrwerck beygefüget / welches nicht allein die Stunden / ſondern auch den Lauff der 2. groſſen Welt-Lichter richtig zeigete. Die Gröſſe des Pocals war ſo anſehnlich / daß er von 2. Männern muſte getragen werden. Alboinus, ein König und Tyrann der Longobarder / lieſſe die Hirrnſchale ſeines Schwähers / Cunemundi, in Gold faſſen / tranck ſeinen Wein daraus / und zwang einesmahls auch ſeine Gemahlin mit ihrem Vater (das iſt / aus ſeiner Hirrnſchale) zu trincken; Allein dieſe Dame wuſte ſich bald wieder zu rächen / indem ſie den Tyrannen umbringen lieſſe.

Crunnus, ein Printz der Bulgaren / hatte ſeinen Feind dem Griechiſchen Kayſer Nicephorum überwunden / und erſchlagen / darauf lieſſe er deſſen Haupt zum Spott durchs gantze Heer und Lager umher tragen / hernach die Hirrnſchale davon mit Silber beſchlagen / und ein Trinck-Geſchirr davon machen / welches er bey ſeinen Banquetten gebrauchte / und muſten ihm alle ſeine Obriſten daraus Beſcheid thun. Vide Michael Sachſen neue Kayſer Chronica part. 2. p. 164.

Als die Bayern und Böhmen die Armée des Römers Lucii Poſthumii aus dem Felde geſchlagen hatten / brachten ſie erſagten Poſthumii Haupt mit einem groſſen Triumph in ihren Heydniſchen Tempel / und überlieferten ſolches denen Prieſtern / um aus deſſelben Hirrnſchale den Göttern Danck-Opfer zu thun; Gleichergeſtalt lieſſe auch Cures der Piezeniger Fürſt / als er Suatislaum, der Ruſſen Hertzog durch Liſt umgebracht hatte / aus deſſen Hirrnſchale einen Trinck-Becher machen / und folgende Schrifft darein ſchreiben: **Dieſer ſtrebte nach eines andern Eigenthum / und verlohr darüber ſein eigenes.** Ehe die Tartarn die Hörner von Kühen zu Trinck-Becher annahmen / brauchten ſie an deren Stelle gleichfalls Menſchen Hirrnſchalen. Von denen alten Heydniſchen Coſacken lieſet man / daß dieſe Barbaren nicht allein aus Menſchen-Häuptern Trinck-Becher gemachet / ſondern auch die abgeſchundene Haut ihrer Feinde / zuſammt den Haaren an ihre Bruſt geheffter / und ſich deren an ſtatt der Servietten und Tiſch-Tüchlein bedienet. Gleich wie aber

aber dieſe abſcheuliche Trinck-Becher durch Veranlaſſung der Feindſeligkeit gemachet worden / alſo haben weyland die Scythen aus Danckbarkeit und Liebe zu ihren Eltern / wann dieſelbe mit Tode abgangen / ihre Hirnſchalen mit Gold gezieret und vor Trinck-Becher gebrauchet.

Unſere heutige Trinck-Geſchirr beſtehen / der Materia nach / in Jrdenen und Höltzernen / Küpffern / Meßingen / Zinn / Gold und Silbern / Gläſern und Steinern Gefäſſen / nachdem eines jeden ſein Vermögen iſt / ſich ſolche anzuſchaffen. Der Figur und Benennung nach ſind es entweder Kannen oder Krüge oder Pocäle (davon man die groſſe ſilberne und verguldete / an etlichen Orten auch Scheuren nennet) ferner Becher / Römers / Schalen oder kleine Taſſen und vielerhand Arten und Façons, von Wein und Bier-Gläſern / nechſt dieſen aber zur Luſtbarkeit / und um einander voll zu ſauffen / und den Leib und das Bier deſto beſſer im Leibe hinein zu jagen / hundert andere Arten und Inventiones von Trinck-Geſchirren mehr / als Poſthörner / Trompeten / lange Flöten / runde Granaten / Fontainen, Windmühlen und dergleichen; und wann die Debauche recht vollkommen ſeyn ſoll / müſſen auch ſchändliche Gefäſſe darzu herhalten. Mit was Verantwortung aber vor ſolche Chriſten (oder vielmehr Unchriſten) die etwann den Kelch des Neuen Teſtaments ſchon mehrmahls mit ihren Lippen beym Tiſch des HErrn berühret haben / laſſen wir dahingeſtellet ſeyn.

Von denen Trinck-Geſchirren fället ferner auch zu bemercken / daß etliche Nationes, und zwar die meiſten in der Welt / dieſelbe an den Mund ſetzen / und ſo daraus trincken / andere hingegen ſolche bey zurückgebogenen Kopffe übers Maul halten / und ſo das Getränckе ohne Verlierung eines Tropffens im Munde lauffen laſſen. Jn vornehmen und wohlbeſtalten Haushaltungen hat einjeder / und vornehmlich der Haus-Herr / ſeinen eigenen Trinck-Becher / aus welchen er allein / und ſonſt niemand anders trincket. Auf Univerſitäten / und an vornehmen Profeſſoren-Tiſchen / muß einjeder Commenſalis ſich ſeine eigene Tiſch-Kanne anſchaffen / die hernach wann er wegziehet / bey dem Tiſch bleibet. Verdrießlich und wiederlich iſt es aus jeden Geſchirr / ſo einen vorgeſetzet wird / zu trincken / weil man offt nicht wiſſen kan / was vor unreine Lippen ſolches berühret haben; ſonderlich pflegen offt ſolche Wein- und Bier-Kanne / wann ſie in etlichen Wochen nicht ausgeſpühlet worden / einen angenehmen Geruch von ſich zu geben / daß einen der Eckel dabey ankommen möchte. Von denen Juden iſt bekannt / daß ſie uns Chriſten viel zu unrein und zu unwürdig achten / daß ſie mit uns aus einen Geſchirr trincken ſolten / und ſo es ja geſchicht / laſſen ſie

allezeit beym Abſatz etwas von ihren Geifer oder Speichel mit einflöſſen/ den der Chriſt der mit ihnen trincket/ verſchlucken ſoll/ daher ſich wohl vorzuſehen/ mit dieſen unflätigen Chriſten-Feinden aus der Kanne zu trincken. Zu Vermeydung allerhand Vergiffung/ pflegen auch wol etliche aus Geſchirren von Serpentin-Stein oder Terra-Sigillata oder auch aus einen gewiſſen Electro gemacht/ zu trincken/ weil ſolche Geſchirre die Natur an ſich haben ſollen/ daß/ ſo bald als Gifft hinein kommt/ ſie entweder zerſpringen/ oder zu ſchwitzen anfangen. Mit auswendig ſchön geſcheurten Geſchirren/ die aber inwendig voller Unflaths ſeyn/ vergleichet unſer Heyland die Phariſäiſchen Heuchler/ die ſchön von auſſen gleiſſen/ einen Schelmen aber im Hertzen haben. Von der Parade die vielmahls mit dem Trinck-Geſchirr/ und ſonderlich denen groſſen ſilbern und vergüldeten Pocalen bey groſſen Gaſtereyen und Banqueten auf wohl aufgeputzten Credentz Tiſchen gemachet wird/ iſt anderwerts ſchon geredet worden. In vornehmen Hoff- und Haus-Haltungen iſt ein eigener Mund-Schenck und Silber-Diener über ſolche geſetzt/ der ſie in Acht nehmen/ ſauber ausſchwencken/ und der Herrſchafft daraus einſchencken muß. Einiges Geträncke hält ſich beſſer in ſteinern als ſilbernen Geſchirren. Wo das auf Pech liegende Bier gebräuchlich iſt/ hat man auch ſolche inwendig gepichte Kannen. Alle fremde Weine die in Bouteillen kommen/ haben faſt ihre ſonderbahre Art von Bouteillen, deren einige bloß/ andere mit Holtz/ damit ſie ſich nicht ſo leicht zerſtoſſen/ eingeflochten ſeyn. Bey Handwercks-Zünfften ſeynd ihre Willkomms-Kannen/ oder Pocale bekannt/ die vielmahls mit vielen ſilbern Schilden behangen ſeyn/ und ſorgfältig in ihrer Ampts-Lade aufbewahret werden.

Oberzählte aller älteſte und ſimpleſte Art der Trinck-Geſchirre/ nemlich mit der hohlen Hand Waſſer zu ſchöpfen/ hat den Philoſopha Diogene ſo wohl gefallen/ daß/ als er einsmahls einen armen Jungen mit ſeiner Hand Waſſer ſchöpffen geſehen/ er ſofort ſeine höltzerne Schale weggeworffen/ und ſolche nicht länger behalten wollen/ weil ihm die Natur ſo viel gegeben/ daß er der Kunſt nicht nöhtig hätte. In den 7. Capitel des Buchs der Richter wird von 300. Männern Meldung gethan/ welche aus der Hand zum Mund das Waſſer gelecket/ und durch welche der HErr unter der Anführung des tapfern Gideons das gantze Heer der Midianiter in die Flucht und Confuſion gebracht/ daß in ſolchen eines jeglichen Schwerdt wider den andern gieng/ und Iſrael einen herrlichen Sieg erhielte. Ein noch weit natürlicher Trinck-Geſchirr als die Hand/ ſeynd die Brüſte unſerer Mütter/ welche

che wir / ſo bald wir kaum des Tages-Licht erblicket / begierig zu ſuchen pflegen / wie dann eben durch ſolche jener Gefangener zu Rom / deme ſeine mitleydige Tochter täglich ihre Milch-volle Brüſte zu ſaugen darreichte / ſein Leben (welches ihm ſeiner Miſſethat halber durch Hunger abzukürtzen / von dem Römiſchen Raht war beſchloſſen worden) immerhin zu groſſer Verwunderung des gedachten Rahts continuirte / und auch gar / weil dieſe kindliche Treue / als etwas Belohnenswürdiges anzuſehen war / ihme die Freyheit zu Wege brachte. Auf Reiſen / ſo wol zu Waſſer als Lande träget ſich offt zu / daß ein ausgehöhlter Stein / Holtz oder Muſchel die Stelle eines Trinck-Geſchirrs vertreten muß. Die alte Griechiſche und Römiſche Soldaten pflegten auch wol in ihren Caſquetten oder Helmen / Waſſer zu ſchöpffen / und ſolches ihren Befehlshabern / auch wol den Feld-Herrn ſelbſt darinn zu zutragen / wie alſo des Alexandri Magni Soldaten / und auch des Kayſers Rudolphi II. gethan / welche / als die Armée in einer dürren Sand-Wüſten Mangel an Waſſer gehabt / und nur etwann ſo viel gefunden worden als ihres Feld-Herrn Durſt hätte löſchen können / ſolches demſelben in ihren Pickel-Hauben zugetragen / wiewol es nicht acceptirt, ſondern weil einen Feld-Herrn mit ſeinen Soldaten Glück und Unglück zutheilen gebühren will / auf die Erde gegoſſen und verſchüttet worden. Unſern Europäiſchen Paſſagirern kommt ihr Hut mehrmahls an ſtatt eines Trinck-Geſchirrs wohl zu Paß / und unſere Schlemmer / denen die Hiſtoria des reichen Mannes und armen Lazari ſelten in die Gedancken kommt / wie ſchon gemeldet / wann ſie in den vollen Geſöff begriffen ſeyn / gantz ungewöhnliche Dinge / als Schuh / Pantoffel / ja die Nachtſcherben ſelber zu ihren Trinck-Gefäſſen zu erwehlen / damit / wann etwann auf ſolche Verunnützung der Gaben GOttes dermahleins ein Pech und Schwefel-Tranck erfolgen ſolte / ſie des ſtinckenden Gefäſſes allbereit gewohnet ſeyn mögen.

In Hamburg iſt der ſogenannte **Stürtze-Becher** bekannt von den berühmten See-Räuber / Störtz-Becher alſo genannt / welcher in der Nord- und Weſt-See groſſen Schaden mit See-Rauben gethan / endlich aber von den Hamburgern gefangen / und nebſt 120. ſeiner Geſellen auſſen auf dem ſogenannten Grasbrock mit dem Schwerdt gerichtet; Sein groſſer und vorgenannter ſilbern Becher aber / welcher etliche Maaß in ſich faſſen kan / zum ewigen Gedächtniß in die Schiffer-Geſellſchafft daſelbſt verwahret worden; allwo er heut zu Tags denen fremden Durchreiſenden gezeiget / und mit einem guten Trunck Hamburger Bier angefüllet / præſentiret wird; Worauf einjeder Dar-

austrinckender / verpflichtet iſt / ſeinen Nahmen / und einen Gedenck-Spruch in ein gewiſſes Buch einzuſchreiben / und was dergleichen Willkomms-Humpen mehr ſeyn möchten / worunter man ſonderlich die mit vielen Schilden behangene Handwercks- Willkomm und die groſſen Bercken- Meyers oder aus Bircken gedrehete / und inwendig verpichte / auch wohl mit Gewürtz verſetzte Kannen; Unter den gemeinen Pöbel aber die groſſen Krüge / Schleuff-Kannen / und dergleichen zählen möchte.

Ordentlicher Weiſe ſeynd die Trinck-Geſchirr auch nach gewiſſen Maſſen proportioniret / als daß etliche ein Quart / und halb Quart oder Nöſſel / und ſo immer weniger / bis auf die ſogenannten kleinen Cordiangen / Spitz-Gläſer und Finger-Hüte halten / bey welchen letztern / weil ſolche gleichfals offtmahls zur Luſt vorkommen / die Speculation entſtanden / warum ein ſtarcker Trincker / wann er etliche 100. Finger-Hüte voll ausleeren ſolte / eher voll werde als wann er unterſchiedliche groſſe Gläſer von einer weit gröſſern Quantität ausgeleeret hätte; Die Urſach deſſen wird der vielfältigen Bewegung / die beym ausſchlurffen ſolcher Finger-Hüte / ſo wol mit der Hand als Haupt zurück bügen / geſchehen muß / und daß jedes mahl die kleine Ausdünſtungen des Weins in die Naſe ſteigen.

Triſanet, iſt ein aus etlichen guten Gewürtzen zuſammen gemengtes Pulver oder Condiment, welches man / um die Speiſen damit abzuwürtzen / bey der Hand hat. Seine Zubereitung iſt unter dem Wort *Condiment* angewieſen worden.

Truchſes / Dapifer, wird an hohen Höfen derjenige genannt / welcher dem Kayſer oder Könige gewiſſe Speiſen an ſolennen Tagen præſentiret / und vor ihm auf die Tafel ſetzet / wovon unter dem Wort **Kayſerliches Wahl- und Crönungs-***Banquet* etwas gemeldet worden. Das Erb-Truchſes-Ampt bekleideten zu Zeiten der güldenen Bull die Herren von Nortenberg; Jetziger Zeit iſt Erb-Truchſes der Graf von Zeil / Frey-Herr von Waldburg / welcher auch die ſilberne Schüſſeln / 12. Marck Silbers ſchwer / (in welchen der Ertz-Truchſes / wann Kayſerl. Krönung gehalten wird / dem Kayſer ein Stück von dem gebratenen und mit allerhand Wild- und Vögel-werck angefülleten Ochſen præſentiret) nebenſt des Chur-Fürſten Pferd / ſo er deſſelbigen Tages geritten / vor ſich behält. Dieſer des Heil. Römiſchen Reichs Ertz-Truchſes verleyhet auch an ſeinen Lehn-Hoff des Heil. Römiſchen Reichs Küchen-Meiſter-Ampt.

Des hohen Stiffts Bamberg oberſter Truchſes iſt Chur-Bayern / dafür hat er zu Lehn / das Schloß Hochenſtein / die Vogteyen Harſpruck / Vilſeck / Auerbach / Pägentz / Velden / und

was

was darzu gehöret; Wie aus dem Belehnungs-Brieff de Anno 1269. beym Gewoldo de S. R. I. Septemviratu c. 10. zu ersehen ist. Vor Bayern verrichtet solches der von Pommerfelden.

Die Etymologiam des Worts **Truchsees** wollen einige vom **Essen-Tragen** herleiten / andere von dem Wort *Drot*, welches einen Herrn / und *Set*, welches ein Tribunal oder Gerichts-Stelle bedeutet; Daher die Drosten in Schweden des Königlichen Ober-Gerichts Præsides sollen genennet worden seyn / welchem aber Loccenius c. 2. Antiquitatum Sueo-Gothicarum widerspricht / und sagt: Der Reichs-Drost oder Drostetus bedeutet in Schwedischer Sprache so viel als einen Vice-König oder Reichs-Vicarium in Abwesenheit des Königs / daß aber einige Archi-Dapiferum darunter verstehen wollen / solches ist übel deriviret worden. Eginhardus im Leben Kayser Carl des Grossen / wie auch die Annales Francici ad ann. 786. nennen einen Truchsessen oder Dapiferum einen Præpositum der Königlichen Tafel / wie dann daselbst stehet: In quo prælio Eghartus Regiæ mensæ Præpositus, Anselmus Comes Palatii - - - interficiuntur &c. Und in denen Annalibus wird gelesen: Missus illuc Regiæ mensæ Præpositus Ardulfus. Zu der Fränckischen Könige Zeiten wurden sie Seneschalli genennet / davon wir ein Exempel in dem Diplomate Childeberti III. de Anno 697. haben; Daß aber eben dieses Wort Seneschal so viel als Dapifer oder Truchseß bedeute / beweiset Herr Coccejus J. P. Cap. XI. §. 1. p. 209. confer etiam Lehmanni Speyerische Chronick lib. 2. c. 13. p. 77.

Trunck / Haustus, Fr. *un Coup* oder *Trait*, wird manchmahl vor das Getränck selbst genommen; Als wann man sagt: **Er hat allezeit einen guten Trunck Weins im Keller oder über Tisch; Sein Tisch-Trunck ist aus diesem oder jenem Faß gezapfet; Der Trunck übernimmt ihn / daß er nicht mehr reden / oder auf seinen Füssen stehen kan; Dieser Mensch liebet allzusehr den Trunck** / und dergleichen mehr. Eigentlich aber heist es das Einschlucken eines Getráncks / als daß man sagt: **Dieses Glas soll auf einen Trunck ausgetruncken werden; Man habe von diesem oder jenem Getränck einen guten Trunck oder Zug** (Lat. Haustus genannt) **gethan.** Nach der Beweg-Ursach aber und Absicht eines solchen Truncks heist es entweder ein Gesundheits-Trunck / Freuden- oder Trauer- auch wohl gar ein Sterb-Trunck / ferner ein Liebes- oder Schlaff-Trunck / ein Trunck / den man zur Complaisance und Gefälligkeit einen andern zu erweisen verrichten muß / ein Valet- Ehren- Vertrag-

heimlich- und öffentlicher / ein Prob- und Aufmunterungs-Trunck / und was etwan dergleichen Trüncke mehr seyn möchten.

Die Gesundheits-Trüncke lassen sich wieder eintheilen in solche / die wir entweder bey gesundem Leib/um den Durst zu stillen / oder über der Tafel bey dem Essen / damit die Speise ihr Vehiculum habe/ und in dem Magen nicht trucken liege/ zu uns nehmen/ weil es sonsten so wenig als ein Fleisch im Topf sieden kan / wann man nicht Wasser daran giesset / so wenig auch der Magen die so nöhtige Gährung oder Fermentation, durch welche der reine Chylus von denen Fecibus abgesondert wird/ operiren kan/ jedoch daß solches Trincken mäßig sey / und nicht überlauffe / weil es sonst kein Gesundheits-Trunck / sondern ein zu vielen Kranckheiten beförderender Trunck seyn würde. Ein Gesundheits-Trunck ist auch derjenige / den der Medicus darreichet / um die verlohrne Gesundheit wieder herzustellen / unter welche Trüncke man füglich auch die Saur-Brunnen oder Kräuter-Weine des Frühlings rechnen könte. Die alten Leute setzen noch hinzu die alte ausgelegene hitzige Weine und Biere/ und sagen sonderlich von dem alten Rhein-Wein: Quod Vinum Rhenanum sit illorum arcanum; Daß der gute alte Rhein-Wein ihre Panacæa oder universales Hülff-Mittel wider alle Gebrechen des Alters sey. Endlich so ist auch ein Gesundheits-Trunck / den man der mißbrauchten Gewohnheit nach auf eines andern Gesundheit offtmahls mit grosser Incommodität ausleeren muß / davon unter dem Wort Gesundheit-Trincken ausführlich gehandelt worden.

Einen Freuden-Trunck nennen wir/ da auf eine erhaltene gute Zeitung/ oder sonderbahres zu Handen gestossenes Glück / das Poculum Hilaritatis zur Hand genommen/ und ad unguem usque, bis aufs Nägelein ausgeleert wird / da heist es gemeiniglich: Auf diese gute Zeitung schmeckt ein guter Trunck; Man führet die Freunde darüber in den Wein-Keller / oder so man sonst in guter Compagnie, Sorgen-frey sich befindet/ und guter Complexion oder Humeurs ist / wird ein Gläsgen nach dem andern gantz frey und frölich Bescheid gethan/ bis endlich auf das Poculum Hilaritatis das Poculum Ebrietatis folget/ daß man volle Ladung hat/ S. Ulrich anruffen / und weder Zunge noch Füsse ihr Officium mehr verwalten wollen.

Trauer-Trüncke seynd alle diejenige/ die betrübte bekümmerte Hertzen/ zum Tode verdammte Miss-thäter in sich trincken/ wohin auch die vergiffteten Sterb- und Todten-Trüncke gehören/ dergleichen dem Socrati von denen Athenienssern und viel tausend andern mehr heimlich und öffentlich zugetruncken worden; Daher das Credentzen bey denen grossen Herren seinen Ur-

Acta. Acta.

Digitized by Google

Schlemmer des Nachts in ſeinem Bette wie ein Vieh verrecket/ und des Morgens im Wein begraben / oder bey noch lichter Loh aus dem Halſe brennenden Brandwein todt gefunden wird. Sonſten pflegen auch noch die Medici in gewiſſen Kranckheiten Opiata oder ſolche Schlaff-Trüncke zu verſchreiben / dadurch ſie intendiren/ des Patienten verlohrne Ruhe wieder herzuſtellen ; Nicht weniger hat man auch Exempel / daß böſe Leute/ um ihre böſe Thaten deſto beſſer auszuführen/ andern Leuten Schlaff-Trüncke haben beyzubringen gewuſt.

Trüncke/ die man zur Complaiſance und Gefallen einem andern thut/ kommen mit denen Geſundheits-Trüncken überein. Viele durſtige Brüder ſetzen ſich offt neben einander Fuß bey Fuß / und laſſen nicht eher ab/ bis ſie eine gewiſſe ihnen vorgenommene Quantität Wein ausgeleeret / wovon ein mehres unter dem Wort **Säuffern** gemeldet worden.

Ein Valet-Trunck iſt derjenige/ der beym Abſchied-Trincken zur guten Nacht/ oder bevorſtehenden glücklichen Reiſe/ (gleich als wann das Glück auf Reiſen durch Beſtialiſches Sauffen von GOtt könte erlanget werden) getruncken wird. In dieſer letzten Abſicht ſoffen einsmahls in einer bekannten Reichs-Stadt ein paar gute Freunde die Voye oder Valet mit einander/ und zwar ſo treuhertzig/ daß der Wegreiſende gantz bezecht zu Pferde ſtieg/ und als kurtz darauf/ wie er aus dem Thor war/ die Nacht einfiel / kam er im Finſtern zu ſeinem Unglück mit dem Pferde in einen ſo tieffen Moraſt/ daß weder er noch das Pferd ſich daraus helffen können/ ſondern jämerlich darinn umkommen muſten. Dieſes hatte das ſchöne Valet-Trincken zu wege gebracht.

Ehren-Trüncke ſeynd diejenige/ die bey groſſen Conviviis und ſolennen Zuſammenkünfften vorkommen; Da man vielmahls Ehren halben einer gewiſſen Perſon oder hohen Patron Geſundheit trincken / oder ihme Beſcheid thun muß/ welches man lieber wann es in eines ſeinen freyen Willen geſtanden/ unterlaſſen hätte.

Vertrags- und Freundſchaffts-Trüncke thun unter ſich diejenige / die entweder die alte Freundſchafft wieder herſtellen / oder eine gantz neue Verbündniß ſtifften wollen ; Wie es deßfals unter denen alten Teutſchen zugegangen/ vide unter dem Worte **Teutſche Speis-Arten.** Was insgemein von ſolchen Zech-Freundſchafften/ die inter pocula gemacht werden/ zu halten ſey / und daß ſie offt nicht länger/ als bis der Schmauß zu Ende iſt/ währen/ ſolches iſt bekannt.

Von einem gewiſſen Teutſchen/ der damahls/ als ein Dauphin in Franckreich gebohren worden/ ſich zu Paris aufgehalten/ wird geſagt/ daß als unter andern Freuden-Zeichen/ welche die Stadt Paris über dieſe Gebuhrt am

Tag

and shall be delivered unto the Gentiles, and shall be mocked, and spitefully entreated, and spitted on:

34 And they shall scourge him, and put him to death: and the third day he shall rise again.

35 And James and John, the sons of Zebedee, come unto him, saying, Master, we would that thou should do for us whatsoever we shall desire.

36 And he said unto them, What would you that I should do for you?

37 They said unto him, Grant unto us that we may sit, one on thy right hand, and the other on thy left hand, in thy glory.

38 But Jesus said unto them, Ye know not what ye ask: can ye drink of the cup that I drink of? and be baptized with the baptism that I am baptized with?

39 And they said unto him, We can. And Jesus said unto them, Ye shall indeed drink of the cup that I drink of; and with the baptism that I am baptized with shall ye be baptized:

40 But to sit on my right hand and on my left hand is not mine to give; but it shall be given to them for whom it is prepared.

41 And when the ten heard it, they began to be much displeased with James and John.

42 But Jesus called them to him, and said unto them, Ye know that they which are accounted to rule over the Gentiles exercise lordship over them; and their great ones exercise authority upon them.

43 But so shall it not be among you: but whosoever will be great among you, shall be your minister:

44 And whosoever of you will be the chiefest, shall be servant of all.

45 For even the Son of man came not to be ministered unto, but to minister, and to give his life a ransom for many.

46 And they came to Jericho: and as he went out of Jericho with his disciples and a great number of people, blind Bartimeus, the son of Timeus, sat by the highway side begging.

47 And when he heard that it was Jesus of Nazareth, he began to cry out, and say, Jesus, thou son of David, have mercy on me.

48 And many charged him that he should hold his peace: but he cried the more a great deal, Thou son of David, have mercy on me.

49 And Jesus stood still, and commanded him to be called. And they call the blind man, saying unto him, Be of good comfort, rise, he calleth thee.

50 And he, throwing away his garment, rose, and came to Jesus.

51 And Jesus answered and said unto him, What wilt thou that I should do unto thee? The blind man said unto him, Lord, that I might receive my sight.

52 And Jesus said unto him, Go thy way; thy faith hath made thee whole. And immediately he received his sight, and followed Jesus in the way.

Reiſe-Beſchreibung folgender geſtalt gedencket: Schach Sefi König in Perſien / hatte einsmahls einen groſſen Becher Weins eingeſchencket / (wie dann die Perſiſchen Könige gemeiniglich nicht allein vor ſich ſelber / ſondern auch wohl vor ihre Gäſte / denen ſie eine Gnade erweiſen wollen / mit eigener Hand einzuſchencken pflegen) und begehrte / der Cantzler ſolte denſelben auf ſeine Geſundheit austrincken; Aber dieſer wegerte ſich deſſen / und ſprach / er wäre des Weins gar nicht gewohnet / gieng derowegen heimlich (dann in Perſien nimmt man keinen Abſchied) davon. Hierauf befahl er einen ſeiner Cammer-Dienern / den Becher auszuſauffen / aber auch dieſer kunte durch viel Schläge nicht darzu bewogen werden / dann er entſchuldigte ſich mit ſeiner Ohnmacht. Gleichwohl konnte der König nicht zugeben / daß dieſer Becher / den er ſelber eingeſchencket hatte / ſtehen bleiben ſolte / darum forderte er einen von ſeinen Pagen, des Chans von Candabar Sohn / einen ſchönen Knaben / welchen er fragte / ob er wohl den Becher auszutrincken ſich getrauete? Ich will mein Beſtes thun / ſprach dieſer / kniete / und ſetzete etlichemahl an / dann ihm ward Zeit vergönnet.

Der Wein und des Königs freundliches Zuſprechen machten inzwiſchen den Knaben einen ſolchen Muth / daß er aufſtund / dem König um den Hals fiel / ihn küſſete und ſagte: GOtt laſſe unſern König meinetwegen noch lange leben. Solches gefiel dem Könige ſo wohl / daß er aus ſeinem Schatz holen ließ einen Säbel / welcher an dem Gefäß / Scheide und Gürtel mit Diamanten reichlich beſetzet war / dieſen verehrete er dem Pagen.

Die Tapferkeit in den Waffen hat offtmahlen ſolche Gabe verdienet; Aber wo lieſet man / daß das Austrincken eines Bechers ſolcher geſtalt vergolten worden.

Wehe dem Lande / da man den Säuffer und Schwälger ſo gnädig anſiehet / da gilt im Gegentheil die Tugend deſto weniger. Ein Trunckener ſchaffet dem Lande gar ſelten etwas Gutes / aber wie offtmahl ſtifftet ein voller Schwein viel Böſes an.

Trunckenheit / Ebrietas,

Fr. *L'yurognerie*, iſt ein Laſter / welchen der Menſch allein zugethan / ſintemahl kein unvernünfftiges Thier weder mit Schlägen / noch ſonſt auf andere Weiſe dahin zu bringen iſt / daß es ohne Durſt trincken ſolte. Es iſt aber die Trunckenheit nichts anders als affectio cerebri, ein Zufall des Gehirns / herrührend von unmäſſiger Genieſſung ſtarcker Getränke / deren dünneſte Theile oder Geiſterlein hinaufſteigen / das Gehirn erfüllen / und alſo zwar alle Actiones des Menſchlichen Leibes / fürnemlich aber Animales, die edlen Verrichtungen des Haupts merklich verſtöhren. So lange dieſe Verſtöhrung dauret / heiſſet

Pfad, Pfadfinder, Pfadfinderabzeichen, Pfadfinderprüfung, Pfadfinderwesen, Pfadfinderzeichen, Pfadfinderzeichnung, Pfadfinderzeichnungen, Pfadfinderzeichnungsbuch, Pfadfinderzeichnungsbücher, Pfadfinderzeichnungsbuchstaben, Pfadfinderzeichnungsbuchstabenbuch, Pfadfinderzeichnungsbuchstabenbücher, Pfadfinderzeichnungsbuchstabenbuchstaben, Pfadfinderzeichnungsbuchstabenbuchstabenbuch, Pfadfinderzeichnungsbuchstabenbuchstabenbücher, Pfadfinderzeichnungsbuchstabenbuchstabenbuchstaben, Pfadfinderzeichnungsbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuch, Pfadfinderzeichnungsbuchstabenbuchstabenbuchstabenbücher, Pfadfinderzeichnungsbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstaben, Pfadfinderzeichnungsbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuch, Pfadfinderzeichnungsbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbücher, Pfadfinderzeichnungsbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstaben, Pfadfinderzeichnungsbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuch, Pfadfinderzeichnungsbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbücher, Pfadfinderzeichnungsbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstaben, Pfadfinderzeichnungsbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuch, Pfadfinderzeichnungsbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbücher, Pfadfinderzeichnungsbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstaben, Pfadfinderzeichnungsbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuch, Pfadfinderzeichnungsbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbücher, Pfadfinderzeichnungsbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstaben, Pfadfinderzeichnungsbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuch, Pfadfinderzeichnungsbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbücher, Pfadfinderzeichnungsbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstaben, Pfadfinderzeichnungsbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuch, Pfadfinderzeichnungsbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbücher, Pfadfinderzeichnungsbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstaben, Pfadfinderzeichnungsbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuch, Pfadfinderzeichnungsbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbücher, Pfadfinderzeichnungsbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstaben, Pfadfinderzeichnungsbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuch, Pfadfinderzeichnungsbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbücher, Pfadfinderzeichnungsbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstaben, Pfadfinderzeichnungsbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuch, Pfadfinderzeichnungsbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbücher, Pfadfinderzeichnungsbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstaben, Pfadfinderzeichnungsbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuch, Pfadfinderzeichnungsbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbücher, Pfadfinderzeichnungsbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstaben, Pfadfinderzeichnungsbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuch, Pfadfinderzeichnungsbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbücher, Pfadfinderzeichnungsbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstaben, Pfadfinderzeichnungsbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuch, Pfadfinderzeichnungsbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbücher, Pfadfinderzeichnungsbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstaben, Pfadfinderzeichnungsbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuch, Pfadfinderzeichnungsbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbücher, Pfadfinderzeichnungsbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstaben, Pfadfinderzeichnungsbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuch, Pfadfinderzeichnungsbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbücher, Pfadfinderzeichnungsbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstaben, Pfadfinderzeichnungsbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuch, Pfadfinderzeichnungsbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbücher, Pfadfinderzeichnungsbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstaben, Pfadfinderzeichnungsbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuch, Pfadfinderzeichnungsbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbuchstabenbücher, Pfadfinderzeichnungsbuchstaben, Pfadfinderzeichnungsbuchstabenbuch, Pfadfinderzeichnungsbuchstabenbücher, Pfadfinderzeichnungsbuchstaben, Pfadfinderzeichnungsbuchstabenbuch, Pfadfinderzeichnungsbuchstabenbücher, Pfadfinderzeichnungsbuchstaben, Pfadfinderzeichnungsbuchstabenbuch, Pfadfinderzeichnungsbuchstabenbücher, Pfadfinderzeichnungsbuchstaben, Pfadfinderzeichnungsbuchstabenbuch, Pfadfinderzeichnungsbuchstabenbücher, Pfadfinderzeichnungsbuchstaben, Pfadfinderzeichnungsbuchstabenbuch, Pfadfinderzeichnungsbuchstabenbücher, Pfadfinderzeichnungsbuchstaben, Pfadfinderzeichnungsbuchstabenbuch, Pfadfinderzeichnungsbuchstabenbücher, Pfadfinderzeichnungsbuchstaben, Pfadfinderzeichnungsbuchstabenbuch, Pfadfinderzeichnungsbuchstabenbücher, Pfadfinderzeichnungsbuchstaben, Pfadfinderzeichnungsbuchstabenbuch, Pfadfinderzeichnungsbuchstabenbücher, Pfadfinderzeichnungsbuchstaben, Pfadfinderzeichnungsbuchstaben

Buch, Buch, Buch,

Kuh, ein Gefäß, worin das Brennöl in Lampen aufbewahrt wird.

Kuhbaum, ein Baum, s. Cytisus.

Kuhbirne, eine Birnsorte, s. Birnbaum.

Kuhblume, s. Leontodon.

Kühbock, s. Bock.

Kühbrücke, eine Brücke, worauf die Kühe gemolken werden.

Kühbutter, s. Butter.

Kühe, s. Rind.

Kühen, das Melken der Kühe.

Kühfladen, s. Fladen.

Kühfuß, s. Fuß.

Kühhaar, s. Haar.

Kühhaut, s. Haut.

Kühhirt, s. Hirt.

Kühhorn, s. Horn.

Kühkäse, s. Käse.

Kühkoth, s. Koth.

Kühkraut, s. Saponaria.

Kühlen, 1) die Wärme eines Körpers vermindern, ihn kalt machen; 2) die Hitze, Wärme eines Körpers vermindern, ihn kalt machen; 3) die Hitze, Wärme eines Körpers vermindern, ihn kalt machen; 4) die Hitze, Wärme eines Körpers vermindern, ihn kalt machen; 5) die Hitze, Wärme eines Körpers vermindern, ihn kalt machen; 6) die Hitze, Wärme eines Körpers vermindern, ihn kalt machen; 7) die Hitze, Wärme eines Körpers vermindern, ihn kalt machen; 8) die Hitze, Wärme eines Körpers vermindern, ihn kalt machen; 9) die Hitze, Wärme eines Körpers vermindern, ihn kalt machen; 10) die Hitze, Wärme eines Körpers vermindern, ihn kalt machen; 11) die Hitze, Wärme eines Körpers vermindern, ihn kalt machen; 12) die Hitze, Wärme eines Körpers vermindern, ihn kalt machen; 13) die Hitze, Wärme eines Körpers vermindern, ihn kalt machen; 14) die Hitze, Wärme eines Körpers vermindern, ihn kalt machen; 15) die Hitze, Wärme eines Körpers vermindern, ihn kalt machen; 16) die Hitze, Wärme eines Körpers vermindern, ihn kalt machen; 17) die Hitze, Wärme eines Körpers vermindern, ihn kalt machen; 18) die Hitze, Wärme eines Körpers vermindern, ihn kalt machen; 19) die Hitze, Wärme eines Körpers vermindern, ihn kalt machen; 20) die Hitze, Wärme eines Körpers vermindern, ihn kalt machen; 21) die Hitze, Wärme eines Körpers vermindern, ihn kalt machen; 22) die Hitze, Wärme eines Körpers vermindern, ihn kalt machen; 23) die Hitze, Wärme eines Körpers vermindern, ihn kalt machen; 24) die Hitze, Wärme eines Körpers vermindern, ihn kalt machen; 25) die Hitze, Wärme eines Körpers vermindern, ihn kalt machen; 26) die Hitze, Wärme eines Körpers vermindern, ihn kalt machen; 27) die Hitze, Wärme eines Körpers vermindern, ihn kalt machen; 28) die Hitze, Wärme eines Körpers vermindern, ihn kalt machen; 29) die Hitze, Wärme eines Körpers vermindern, ihn kalt machen; 30) die Hitze, Wärme eines Körpers vermindern, ihn kalt machen; 31) die Hitze, Wärme eines Körpers vermindern, ihn kalt machen; 32) die Hitze, Wärme eines Körpers vermindern, ihn kalt machen; 33) die Hitze, Wärme eines Körpers vermindern, ihn kalt machen; 34) die Hitze, Wärme eines Körpers vermindern, ihn kalt machen; 35) die Hitze, Wärme eines Körpers vermindern, ihn kalt machen; 36) die Hitze, Wärme eines Körpers vermindern, ihn kalt machen; 37) die Hitze, Wärme eines Körpers vermindern, ihn kalt machen; 38) die Hitze, Wärme eines Körpers vermindern, ihn kalt machen; 39) die Hitze, Wärme eines Körpers vermindern, ihn kalt machen; 40) die Hitze, Wärme eines Körpers vermindern, ihn kalt machen; 41) die Hitze, Wärme eines Körpers vermindern, ihn kalt machen; 42) die Hitze, Wärme eines Körpers vermindern, ihn kalt machen; 43) die Hitze, Wärme eines Körpers vermindern, ihn kalt machen; 44) die Hitze, Wärme eines Körpers vermindern, ihn kalt machen; 45) die Hitze, Wärme eines Körpers vermindern, ihn kalt machen; 46) die Hitze, Wärme eines Körpers vermindern, ihn kalt machen; 47) die Hitze, Wärme eines Körpers vermindern, ihn kalt machen; 48) die Hitze, Wärme eines Körpers vermindern, ihn kalt machen; 49) die Hitze, Wärme eines Körpers vermindern, ihn kalt machen; 50) die Hitze, Wärme eines Körpers vermindern, ihn kalt machen; 51) die Hitze, Wärme eines Körpers vermindern, ihn kalt machen; 52) die Hitze, Wärme eines Körpers vermindern, ihn kalt machen; 53) die Hitze, Wärme eines Körpers vermindern, ihn kalt machen; 54) die Hitze, Wärme eines Körpers vermindern, ihn kalt machen; 55) die Hitze, Wärme eines Körpers vermindern, ihn kalt machen; 56) die Hitze, Wärme eines Körpers vermindern, ihn kalt machen; 57) die Hitze, Wärme eines Körpers vermindern, ihn kalt machen; 58) die Hitze, Wärme eines Körpers vermindern, ihn kalt machen; 59) die Hitze, Wärme eines Körpers vermindern, ihn kalt machen; 60) die Hitze, Wärme eines Körpers vermindern, ihn kalt machen; 61) die Hitze, Wärme eines Körpers vermindern, ihn kalt machen; 62) die Hitze, Wärme eines Körpers vermindern, ihn kalt machen; 63) die Hitze, Wärme eines Körpers vermindern, ihn kalt machen; 64) die Hitze, Wärme eines Körpers vermindern, ihn kalt machen; 65) die Hitze, Wärme eines Körpers vermindern, ihn kalt machen; 66) die Hitze, Wärme eines Körpers vermindern, ihn kalt machen; 67) die Hitze, Wärme eines Körpers vermindern, ihn kalt machen; 68) die Hitze, Wärme eines Körpers vermindern, ihn kalt machen; 69) die Hitze, Wärme eines Körpers vermindern, ihn kalt machen; 70) die Hitze, Wärme eines Körpers vermindern, ihn kalt machen; 71) die Hitze, Wärme eines Körpers vermindern, ihn kalt machen; 72) die Hitze, Wärme eines Körpers vermindern, ihn kalt machen; 73) die Hitze, Wärme eines Körpers vermindern, ihn kalt machen; 74) die Hitze, Wärme eines Körpers vermindern, ihn kalt machen; 75) die Hitze, Wärme eines Körpers vermindern, ihn kalt machen; 76) die Hitze, Wärme eines Körpers vermindern, ihn kalt machen; 77) die Hitze, Wärme eines Körpers vermindern, ihn kalt machen; 78) die Hitze, Wärme eines Körpers vermindern, ihn kalt machen; 79) die Hitze, Wärme eines Körpers vermindern, ihn kalt machen; 80) die Hitze, Wärme eines Körpers vermindern, ihn kalt machen; 81) die Hitze, Wärme eines Körpers vermindern, ihn kalt machen; 82) die Hitze, Wärme eines Körpers vermindern, ihn kalt machen; 83) die Hitze, Wärme eines Körpers vermindern, ihn kalt machen; 84) die Hitze, Wärme eines Körpers vermindern, ihn kalt machen; 85) die Hitze, Wärme eines Körpers vermindern, ihn kalt machen; 86) die Hitze, Wärme eines Körpers vermindern, ihn kalt machen; 87) die Hitze, Wärme eines Körpers vermindern, ihn kalt machen; 88) die Hitze, Wärme eines Körpers vermindern, ihn kalt machen; 89) die Hitze, Wärme eines Körpers vermindern, ihn kalt machen; 90) die Hitze, Wärme eines Körpers vermindern, ihn kalt machen; 91) die Hitze, Wärme eines Körpers vermindern, ihn kalt machen; 92) die Hitze, Wärme eines Körpers vermindern, ihn kalt machen; 93) die Hitze, Wärme eines Körpers vermindern, ihn kalt machen; 94) die Hitze, Wärme eines Körpers vermindern, ihn kalt machen; 95) die Hitze, Wärme eines Körpers vermindern, ihn kalt machen; 96) die Hitze, Wärme eines Körpers vermindern, ihn kalt machen; 97) die Hitze, Wärme eines Körpers vermindern, ihn kalt machen; 98) die Hitze, Wärme eines Körpers vermindern, ihn kalt machen; 99) die Hitze, Wärme eines Körpers vermindern, ihn kalt machen; 100) die Hitze, Wärme eines Körpers vermindern, ihn kalt machen.

Book, a Book of Common Prayer, and Administration of the Sacraments, and other Rites and Ceremonies of the Church, according to the Use of the Church of England; together with the Psalter or Psalms of David, pointed as they are to be sung or said in Churches, and the Form and Manner of making, ordaining and consecrating of Bishops, Priests and Deacons. Set forth by Authority of Parliament, 1 Edw. VI. 1549. 4to. 2 Edw. VI. 1552. 4to. 5 Eliz. 1562. 4to. 13 Eliz. 1571. 4to. 1 Jac. I. 1604. 4to. 1 Car. I. 1625. 4to. 1 Car. II. 1662. fol. 1 Will. & Mar. 1689. 4to. 1 Geo. I. 1714. 4to. 1 Geo. II. 1727. 4to. 1 Geo. III. 1760. 4to. 1 Geo. III. 1762. 4to. 1 Geo. III. 1764. 4to. 1 Geo. III. 1765. 4to. 1 Geo. III. 1766. 4to. 1 Geo. III. 1767. 4to. 1 Geo. III. 1768. 4to. 1 Geo. III. 1769. 4to. 1 Geo. III. 1770. 4to. 1 Geo. III. 1771. 4to. 1 Geo. III.

Jesus Christ, and of the Holy Ghost. 39 For the promise is unto you, and to your children, and to all that are afar off, even as many as the Lord our God shall call. 40 And with many other words did he testify and exhort, saying, Save yourselves from this untoward generation. 41 Then they that gladly received his word were baptized: and the same day there were added unto them about three thousand souls. 42 And they continued stedfastly in the apostles doctrine and fellowship, and in breaking of bread, and in prayers. 43 And fear came upon every soul: and many wonders and signs were done by the apostles. 44 And all that believed were together, and had all things common; 45 And sold their possessions and goods, and parted them to all men, as every man had need. 46 And they, continuing daily with one accord in the temple, and breaking bread from house to house, did eat their meat with gladness and singleness of heart, 47 Praising God, and having favour with all the people. And the Lord added to the church daily such as should be saved.

3 Now Peter and John went up together into the temple at the hour of prayer, being the ninth hour. 2 And a certain man lame from his mother's womb was carried, whom they laid daily at the gate of the temple which is called Beautiful, to ask alms of them that entered into the temple; 3 Who seeing Peter and John about to go into the temple asked an alms. 4 And Peter, fastening his eyes upon him with John, said, Look on us. 5 And he gave heed unto them, expecting to receive something of them. 6 Then Peter said, Silver and gold have I none; but such as I have give I thee: In the name of Jesus Christ of Nazareth rise up and walk. 7 And he took him by the right hand, and lifted him up: and immediately his feet and ankle bones received strength. 8 And he leaping up stood, and walked, and entered with them into the temple, walking, and leaping, and praising God. 9 And all the people saw him walking and praising God: 10 And they knew that it was he which sat for alms at the beautiful gate of the temple: and they were filled with wonder and amazement at that which had happened unto him. 11 And as the lame man which was healed held Peter and John, all the people ran together unto them in the porch that is called Solomon's, greatly wondering. 12 And when Peter saw it, he answered unto the people, Ye men of Israel, why marvel ye at this? or why look ye so earnestly on us, as though by our own power or holiness we had made this man to walk? 13 The God of Abraham, and of Isaac, and of Jacob, the God of our fathers, hath glorified his Son Jesus; whom ye delivered up, and denied him in the presence of Pilate, when he was determined to let him go. 14 But ye denied the Holy One and the Just, and desired a murderer to be granted unto you; 15 And killed the Prince of life, whom God hath raised from the dead; whereof we are witnesses. 16 And his name through faith in his name hath made this man strong, whom ye see and know: yea, the faith which is by him hath given him this perfect soundness in the presence of you all. 17 And now, brethren, I wot that through ignorance ye did it, as did also your rulers. 18 But those things, which God before had showed by the mouth of all his prophets, that Christ should suffer, he hath so fulfilled. 19 Repent ye therefore, and be converted, that your sins may be blotted out, when the times of refreshing shall come from the presence of the Lord. 20 And he shall send Jesus Christ, which before was preached unto you: 21 Whom the heaven must receive until the times of restitution of all things, which God hath spoken by the mouth of all his holy prophets since the world began. 22 For Moses truly said unto the fathers, A prophet shall the Lord your God raise up unto you of your brethren, like unto me; him shall ye hear in all things whatsoever he shall say unto you. 23 And it shall come to pass, that every soul, which will not hear that prophet, shall be destroyed from among the people. 24 Yea, and all the prophets from Samuel and those that follow after, as many as have spoken, have likewise foretold of these days. 25 Ye are the children of the prophets, and of the covenant which God made with our fathers, saying unto Abraham, And in thy seed shall all the kindreds of the earth be blessed. 26 Unto you first God, having raised up his Son Jesus, sent him to bless you, in turning away every one of you from his iniquities.

4 And as they spake unto the people, the priests, and the captain of the temple, and the Sadducees, came upon them, 2 Being grieved that they taught the people, and preached through Jesus the resurrection from the dead. 3 And they laid hands on them, and put them in hold unto the next day: for it was now eventide. 4 Howbeit many of them which heard the word believed; and the number of the men was about five thousand. 5 And it came to pass on the morrow, that their rulers, and elders, and scribes, 6 And Annas the high priest, and Caiaphas, and John, and Alexander, and as many as were of the kindred of the high priest, were gathered together at Jerusalem. 7 And when they had set them in the midst, they asked, By what power, or by what name, have ye done this? 8 Then Peter, filled with the Holy Ghost, said unto them, Ye rulers of the people, and elders of Israel, 9 If we this day be examined of the good deed done to the impotent man, by what means he is made whole; 10 Be it known unto you all, and to all the people of Israel, that by the name of Jesus Christ of Nazareth, whom ye crucified, whom God raised from the dead, even by him doth this man stand here before you whole. 11 This is the stone which was set at nought of you builders, which is become the head of the corner. 12 Neither is there salvation in any other: for there is none other name under heaven given among men, whereby we must be saved. 13 Now when they saw the boldness of Peter and John, and perceived that they were unlearned and ignorant men, they marvelled; and they took knowledge of them, that they had been with Jesus. 14 And beholding the man which was healed standing with them, they could say nothing against it. 15 But when they had commanded them to go aside out of the council, they conferred among themselves, 16 Saying, What shall we do to these men? for that indeed also hath been done by them is manifest to all them that dwell in Jerusalem; and we cannot deny it. 17 But that it spread no further among the people, let us straitly threaten them, that they speak henceforth to no man in this name. 18 And they called them, and commanded them not to speak at all nor teach in the name of Jesus. 19 But Peter and John answered and said unto them, Whether it be right in the sight of God to hearken unto you more than unto God, judge ye. 20 For we cannot but speak the things which we have seen and heard. 21 So when they had further threatened them, they let them go, finding nothing how they might punish them, because of the people: for all men glorified God for that which was done. 22 For the man was above forty years old, on whom this miracle of healing was showed. 23 And being let go, they went to their own company, and reported all that the chief priests and elders had said unto them. 24 And when they heard that, they lifted up their voice to God with one accord, and said, Lord, thou art God, which hast made heaven, and earth, and the sea, and all that in them is: 25 Who by the mouth of thy servant David hast said, Why did the heathen rage, and the people imagine vain things? 26 The kings of the earth stood up, and the rulers were gathered together against the Lord, and against his Christ. 27 For of a truth against thy holy child Jesus, whom thou hast anointed, both Herod, and Pontius Pilate, with the Gentiles, and the people of Israel, were gathered together, 28 For to do whatsoever thy hand and thy counsel determined before to be done. 29 And now, Lord, behold their threatenings: and grant unto thy servants, that with all boldness they may speak thy word, 30 By stretching forth thine hand to heal; and that signs and wonders may be done by the name of thy holy child Jesus. 31 And when they had prayed, the place was shaken where they were assembled together; and they were all filled with the Holy Ghost, and they spake the word of God with boldness. 32 And the multitude of them that believed were of one heart and of one soul: neither said any of them that aught of the things which he possessed was his own; but they had all things common. 33 And with great power gave the apostles witness of the resurrection of the Lord Jesus: and great grace was upon them all. 34 Neither was there any among them that lacked: for as many as were possessors of lands or houses sold them, and brought the prices of the things that were sold, 35 And laid them down at the apostles' feet: and distribution was made unto every man according as he had need. 36 And Joses, who by the apostles was surnamed Barnabas, (which is, being interpreted, The son of consolation,) a Levite, and of the country of Cyprus, 37 Having land, sold it, and brought the money, and laid it at the apostles' feet.

5 But a certain man named Ananias, with Sapphira his wife, sold a possession, 2 And kept back part of the price, his wife also being privy to it, and brought a certain part, and laid it at the apostles' feet. 3 But Peter said, Ananias, why hath Satan filled thine heart to lie to the Holy Ghost, and to keep back part of the price of the land? 4 Whiles it remained, was it not thine own? and after it was sold, was it not in thine own power? why hast thou conceived this thing in thine heart? thou hast not lied unto men, but unto God. 5 And Ananias hearing these words fell down, and gave up the ghost: and great fear came on all them that heard these things. 6 And the young men arose, wound him up, and carried him out, and buried him. 7 And it was about the space of three hours after, when his wife, not knowing what was done, came in. 8 And Peter answered unto her, Tell me whether ye sold the land for so much? and she said, Yea, for so much. 9 Then Peter said unto her, How is it that ye have agreed together to tempt the Spirit of the Lord? behold, the feet of them which have buried thy husband are at the door, and shall carry thee out. 10 Then fell she down straightway at his feet, and yielded up the ghost: and the young men came in, and found her dead, and, carrying her forth, buried her by her husband. 11 And great fear came upon all the church, and upon as many as heard these things. 12 And by the hands of the apostles were many signs and wonders wrought among the people; (and they were all with one accord in Solomon's porch. 13 And of the rest durst no man join himself to them: but the people magnified them. 14 And believers were the more added to the Lord, multitudes both of men and women.) 15 Insomuch that they brought forth the sick into the streets, and laid them on beds and couches, that at the least the shadow of Peter passing by might overshadow some of them. 16 There came also a multitude out of the cities round about unto Jerusalem, bringing sick folks, and them which were vexed with unclean spirits: and they were healed every one. 17 Then the high priest rose up, and all they that were with him, (which is the sect of the Sadducees,) and were filled with indignation, 18 And laid their hands on the apostles, and put them in the common prison. 19 But the angel of the Lord by night opened the prison doors, and brought them forth, and said, 20 Go, stand and speak in the temple to the people all the words of this life. 21 And when they heard that, they entered into the temple early in the morning, and taught. But the high priest came, and they that were with him, and called the council together, and all the senate of the children of Israel, and sent to the prison to have them brought. 22 But when the officers came, and found them not in the prison, they returned, and told, 23 Saying, The prison truly found we shut with all safety, and the keepers standing without before the doors: but when we had opened, we found no man within. 24 Now when the high priest and the captain of the temple and the chief priests heard these things, they doubted of them whereunto this would grow. 25 Then came one and told them, saying, Behold, the men whom ye put in prison are standing in the temple, and teaching the people. 26 Then went the captain with the officers, and brought them without violence: for they feared the people, lest they should have been stoned. 27 And when they had brought them, they set them before the council: and the high priest asked them, 28 Saying, Did not we straitly command you that ye should not teach in this name? and, behold, ye have filled Jerusalem with your doctrine, and intend to bring this man's blood upon us. 29 Then Peter and the other apostles answered and said, We ought to obey God rather than men. 30 The God of our fathers raised up Jesus, whom ye slew and hanged on a tree. 31 Him hath God exalted with his right hand to be a Prince and a Saviour, for to give repentance to Israel, and forgiveness of sins. 32 And we are his witnesses of these things; and so is also the Holy Ghost, whom God hath given to them that obey him. 33 When they heard that, they were cut to the heart, and took counsel to slay them. 34 Then stood there up one in the council, a Pharisee, named Gamaliel, a doctor of the law, had in reputation among all the people, and commanded to put the apostles forth a little space; 35 And said unto them, Ye men of Israel, take heed to yourselves what ye intend to do as touching these men. 36 For before these days rose up Theudas, boasting himself to be somebody; to whom a number of men, about four hundred, joined themselves: who was slain; and all, as many as obeyed him, were scattered, and brought to nought. 37 After this man rose up Judas of Galilee in the days of the taxing, and drew away much people after him: he also perished; and all, even as many as obeyed him, were dispersed. 38 And now I say unto you, Refrain from these men, and let them alone: for if this counsel or this work be of men, it will come to nought: 39 But if it be of God, ye cannot overthrow it; lest haply ye be found even to fight against God. 40 And to him they agreed: and when they had called the apostles, and beaten them, they commanded that they should not speak in the name of Jesus, and let them go. 41 And they departed from the presence of the council, rejoicing that they were counted worthy to suffer shame for his name. 42 And daily in the temple, and in every house, they ceased not to teach and preach Jesus Christ.

6 And in those days, when the number of the disciples was multiplied, there arose a murmuring of the Grecians against the Hebrews, because their widows were neglected in the daily ministration. 2 Then the twelve called the multitude of the disciples unto them, and said, It is not reason that we should leave the word of God, and serve tables. 3 Wherefore, brethren, look ye out among you seven men of honest report, full of the Holy Ghost and wisdom, whom we may appoint over this business. 4 But we will give ourselves continually to prayer, and to the ministry of the word. 5 And the saying pleased the whole multitude: and they chose Stephen, a man full of faith and of the Holy Ghost, and Philip, and Prochorus, and Nicanor, and Timon, and Parmenas, and Nicolas a proselyte of Antioch: 6 Whom they set before the apostles: and when they had prayed, they laid their hands on them. 7 And the word of God increased; and the number of the disciples multiplied in Jerusalem greatly; and a great company of the priests were obedient to the faith. 8 And Stephen, full of faith and power, did great wonders and miracles among the people. 9 Then there arose certain of the synagogue, which is called the synagogue of the Libertines, and Cyrenians, and Alexandrians, and of them of Cilicia and of Asia, disputing with Stephen. 10 And they were not able to resist the wisdom and the spirit by which he spake. 11 Then they suborned men, which said, We have heard him speak blasphemous words against Moses, and against God. 12 And they stirred up the people, and the elders, and the scribes, and came upon him, and caught him, and brought him to the council, 13 And set up false witnesses, which said, This man ceaseth not to speak blasphemous words against this holy place, and the law: 14 For we have heard him say, that this Jesus of Nazareth shall destroy this place, and shall change the customs which Moses delivered us. 15 And all that sat in the council, looking stedfastly on him, saw his face as it had been the face of an angel.

7 Then said the high priest, Are these things so? 2 And he said, Men, brethren, and fathers, hearken; The God of glory appeared unto our father Abraham, when he was in Mesopotamia, before he dwelt in Charran, 3 And said unto him, Get thee out of thy country, and from thy kindred, and come into the land which I shall show thee. 4 Then came he out of the land of the Chaldæans, and dwelt in Charran: and from thence, when his father was dead, he removed him into this land, wherein ye now dwell. 5 And he gave him none inheritance in it, no, not so much as to set his foot on: yet he promised that he would give it to him for a possession, and to his seed after him, when as yet he had no child. 6 And God spake on this wise, That his seed should sojourn in a strange land; and that they should bring them into bondage, and entreat them evil four hundred years. 7 And the nation to whom they shall be in bondage will I judge, said God: and after that shall they come forth, and serve me in this place. 8 And he gave him the covenant of circumcision: and so Abraham begat Isaac, and circumcised him the eighth day; and Isaac begat Jacob; and Jacob begat the twelve patriarchs. 9 And the patriarchs, moved with envy, sold Joseph into Egypt: but God was with him, 10 And delivered him out of all his afflictions, and gave him favour and wisdom in the sight of Pharaoh king of Egypt; and he made him governor over Egypt and all his house. 11 Now there came a dearth over all the land of Egypt and Chanaan, and great affliction: and our fathers found no sustenance. 12 But when Jacob heard that there was corn in Egypt, he sent out our fathers first. 13 And at the second time Joseph was made known to his brethren; and Joseph's kindred was made known unto Pharaoh. 14 Then sent Joseph, and called his father Jacob to him, and all his kindred, threescore and fifteen souls. 15 So Jacob went down into Egypt, and died, he, and our fathers, 16 And were carried over into Sychem, and laid in the sepulchre that Abraham bought for a sum of money of the sons of Emmor the father of Sychem. 17 But when the time of the promise drew nigh, which God had sworn to Abraham, the people grew and multiplied in Egypt, 18 Till the time that another king arose, which knew not Joseph. 19 The same dealt subtilly with our kindred, and evil entreated our fathers, so that they cast out their young children, to the end they might not live. 20 In which time Moses was born, and was exceeding fair, and nourished up in his father's house three months: 21 And when he was cast out, Pharaoh's daughter took him up, and nourished him for her own son. 22 And Moses was learned in all the wisdom of the Egyptians, and was mighty in words and in deeds. 23 And when he was full forty years old, it came into his heart to visit his brethren the children of Israel. 24 And seeing one of them suffer wrong, he defended him, and avenged him that was oppressed, and smote the Egyptian: 25 For he supposed his brethren would have understood how that God by his hand would deliver them: but they understood not. 26 And the next day he showed himself unto them as they strove, and would have set them at one again, saying, Sirs, ye are brethren; why do ye wrong one to another? 27 But he that did his neighbour wrong thrust him away, saying, Who made thee a ruler and a judge over us? 28 Will thou kill me, as thou didst the Egyptian yesterday? 29 Then fled Moses at this saying, and was a stranger in the land of Madian, where he begat two sons. 30 And when forty years were expired, there appeared to him in the wilderness of mount Sina an angel of the Lord in a flame of fire in a bush. 31 When Moses saw it, he wondered at the sight: and as he drew near to behold it, the voice of the Lord came unto him, 32 Saying, I am the God of thy fathers, the God of Abraham, and Isaac, and Jacob. Then Moses trembled, and durst not behold. 33 Then said the Lord to him, Put off thy shoes from thy feet: for the place where thou standest is holy ground. 34 I have seen, I have seen the affliction of my people which is in Egypt, and I have heard their groaning, and am come down to deliver them. And now come, I will send thee into Egypt. 35 This Moses whom they refused, saying, Who made thee a ruler and a judge? the same did God send to be a ruler and a deliverer by the hand of the angel which appeared to him in the bush. 36 He brought them out, after that he had showed wonders and signs in the land of Egypt, and in the Red sea, and in the wilderness forty years. 37 This is that Moses, which said unto the children of Israel, A prophet shall the Lord your God raise up unto you of your brethren, like unto me; him shall ye hear. 38 This is he, that was in the church in the wilderness with the angel which spake to him in the mount Sina, and with our fathers: who received the lively oracles to give unto us: 39 To whom our fathers would not obey, but thrust him from them, and in their hearts turned back again into Egypt, 40 Saying unto Aaron, Make us gods to go before us: for as for this Moses, which brought us out of the land of Egypt, we wot not what is become of him. 41 And they made a calf in those days, and offered sacrifice unto the idol, and rejoiced in the works of their own hands. 42 Then God turned, and gave them up to worship the host of heaven; as it is written in the book of the prophets, O ye house of Israel, have ye offered to me slain beasts and sacrifices by the space of forty years in the wilderness? 43 Yea, ye took up the tabernacle of Moloch, and the star of your god Remphan, figures which ye made to worship them: and I will carry you away beyond Babylon. 44 Our fathers had the tabernacle of witness in the wilderness, as he had appointed, speaking unto Moses, that he should make it according to the fashion that he had seen. 45 Which also our fathers that came after brought in with Jesus into the possession of the Gentiles, whom God drave out before the face of our fathers, unto the days of David; 46 Who found favour before God, and desired to find a tabernacle for the God of Jacob. 47 But Solomon built him an house. 48 Howbeit the most High dwelleth not in temples made with hands; as saith the prophet, 49 Heaven is my throne, and earth is my footstool: what house will ye build me? saith the Lord: or what is the place of my rest? 50 Hath not my hand made all these things? 51 Ye stiffnecked and uncircumcised in heart and ears, ye do always resist the Holy Ghost: as your fathers did, so do ye. 52 Which of the prophets have not your fathers persecuted? and they have slain them which showed before of the coming of the Just One; of whom ye have been now the betrayers and murderers: 53 Who have received the law by the disposition of angels, and have not kept it. 54 When they heard these things, they were cut to the heart, and they gnashed on him with their teeth. 55 But he, being full of the Holy Ghost, looked up stedfastly into heaven, and saw the glory of God, and Jesus standing on the right hand of God, 56 And said, Behold, I see the heavens opened, and the Son of man standing on the right hand of God. 57 Then they cried out with a loud voice, and stopped their ears, and ran upon him with one accord, 58 And cast him out of the city, and stoned him: and the witnesses laid down their clothes at a young man's feet, whose name was Saul. 59 And they stoned Stephen, calling upon God, and saying, Lord Jesus, receive my spirit. 60 And he kneeled down, and cried with a loud voice, Lord, lay not this sin to their charge. And when he had said this, he fell asleep.

8 And Saul was consenting unto his death. At that time there was a great persecution against the church which was at Jerusalem; and they were all scattered abroad throughout the regions of Judæa and Samaria, except the apostles. 2 And devout men carried Stephen to his burial, and made great lamentation over him. 3 As for Saul, he made havock of the church, entering into every house, and haling men and women committed them to prison. 4 Therefore they that were scattered abroad went every where preaching the word. 5 Then Philip went down to the city of Samaria, and preached Christ unto them. 6 And the people with one accord gave heed unto those things which Philip spake, hearing and seeing the miracles which he did. 7 For unclean spirits, crying with loud voice, came out of many that were possessed with them: and many taken with palsies, and that were lame, were healed. 8 And there was great joy in that city. 9 But there was certain man, called Simon, which before time in the same city used sorcery, and bewitched the people of Samaria, giving out that himself was some great one: 10 To whom they all gave heed, from the least to the greatest, saying, This man is the great power of God. 11 And to him they had regard, because that of long time he had bewitched them with sorceries. 12 But when they believed Philip preaching the things concerning the kingdom of God, and the name of Jesus Christ, they were baptized, both men and women. 13 Then Simon himself believed also: and when he was baptized, he continued with Philip, and wondered, beholding the miracles and signs which were done. 14 Now when the apostles which were at Jerusalem heard that Samaria had received the word of God, they sent unto them Peter and John: 15 Who, when they were come down, prayed for them, that they might receive the Holy Ghost: 16 (For as yet he was fallen upon none of them: only they were baptized in the name of the Lord Jesus.) 17 Then laid they their hands on them, and they received the Holy Ghost. 18 And when Simon saw that through laying on of the apostles' hands the Holy Ghost was given, he offered them money, 19 Saying, Give me also this power, that on whomsoever I lay hands, he may receive the Holy Ghost. 20 But Peter said unto him, Thy money perish with thee, because thou hast thought that the gift of God may be purchased with money. 21 Thou hast neither part nor lot in this matter: for thy heart is not right in the sight of God. 22 Repent therefore of this thy wickedness, and pray God, if perhaps the thought of thine heart may be forgiven thee. 23 For I perceive that thou art in the gall of bitterness, and in the bond of iniquity. 24 Then answered Simon, and said, Pray ye to the Lord for me, that none of these things which ye have spoken come upon me. 25 And they, when they had testified and preached the word of the Lord, returned to Jerusalem, and preached the gospel in many villages of the Samaritans. 26 And the angel of the Lord spake unto Philip, saying, Arise, and go toward the south unto the way that goeth down from Jerusalem unto Gaza, which is desert. 27 And he arose and went: and, behold, a man of Ethiopia, an eunuch of great authority under Candace queen of the Ethiopians, who had the charge of all her treasure, and had come to Jerusalem for to worship, 28 Was returning, and sitting in his chariot read Esaias the prophet. 29 Then the Spirit said unto Philip, Go near, and join thyself to this chariot. 30 And Philip ran thither to him, and heard him read the prophet Esaias, and said, Understandest thou what thou readest? 31 And he said, How can I, except some man should guide me? And he desired Philip that he would come up and sit with him. 32 The place of the scripture which he read was this, He was led as a sheep to the slaughter; and like a lamb dumb before his shearer, so opened he not his mouth: 33 In his humiliation his judgment was taken away: and who shall declare his generation? for his life is taken from the earth. 34 And the eunuch answered Philip, and said, I pray thee, of whom speaketh the prophet this? of himself, or of some other man? 35 Then Philip opened his mouth, and began at the same scripture, and preached unto him Jesus. 36 And as they went on their way, they came unto a certain water: and the eunuch said, See, here is water; what doth hinder me to be baptized? 37 And Philip said, If thou believest with all thine heart, thou mayest. And he answered and said, I believe that Jesus Christ is the Son of God. 38 And he commanded the chariot to stand still: and they went down both into the water, both Philip and the eunuch; and he baptized him. 39 And when they were come up out of the water, the Spirit of the Lord caught away Philip, that the eunuch saw him no more: and he went on his way rejoicing. 40 But Philip was found at Azotus: and passing through he preached in all the cities, till he came to Cæsarea.

9 And Saul, yet breathing out threatenings and slaughter against the disciples of the Lord, went unto the high priest, 2 And desired of him letters to Damascus to the synagogues, that if he found any of this way, whether they were men or women, he might bring them bound unto Jerusalem. 3 And as he journeyed, he came near Damascus: and suddenly there shined round about him a light from heaven: 4 And he fell to the earth, and heard a voice saying unto him, Saul, Saul, why persecutest thou me? 5 And he said, Who art thou, Lord? And the Lord said, I am Jesus whom thou persecutest: it is hard for thee to kick against the pricks. 6 And he trembling and astonished said, Lord, what wilt thou have me to do? And the Lord said unto him, Arise, and go into the city, and it shall be told thee what thou must do. 7 And the men which journeyed with him stood speechless, hearing a voice, but seeing no man. 8 And Saul arose from the earth; and when his eyes were opened, he saw no man: but they led him by the hand, and brought him into Damascus. 9 And he was three days without sight, and neither did eat nor drink. 10 And there was a certain disciple at Damascus, named Ananias; and to him said the Lord in a vision, Ananias. And he said, Behold, I am here, Lord. 11 And the Lord said unto him, Arise, and go into the street which is called Straight, and inquire in the house of Judas for one called Saul of Tarsus: for, behold, he prayeth, 12 And hath seen in a vision a man named Ananias coming in, and putting his hand on him, that he might receive his sight. 13 Then Ananias answered, Lord, I have heard by many of this man, how much evil he hath done to thy saints at Jerusalem: 14 And here he hath authority from the chief priests to bind all that call on thy name. 15 But the Lord said unto him, Go thy way: for he is a chosen vessel unto me, to bear my name before the Gentiles, and kings, and the children of Israel: 16 For I will show him how great things he must suffer for my name's sake. 17 And Ananias went his way, and entered into the house; and putting his hands on him said, Brother Saul, the Lord, even Jesus, that appeared unto thee in the way as thou camest, hath sent me, that thou mightest receive thy sight, and be filled with the Holy Ghost. 18 And immediately there fell from his eyes as it had been scales: and he received sight forthwith, and arose, and was baptized. 19 And when he had received meat, he was strengthened. Then was Saul certain days with the disciples which were at Damascus. 20 And straightway he preached Christ in the synagogues, that he is the Son of God. 21 But all that heard him were amazed, and said, Is not this he that destroyed them which called on this name in Jerusalem, and came hither for that intent, that he might bring them bound unto the chief priests? 22 But Saul increased the more in strength, and confounded the Jews which dwelt at Damascus, proving that this is very Christ. 23 And after that many days were fulfilled, the Jews took counsel to kill him: 24 But their laying wait was known of Saul. And they watched the gates day and night to kill him. 25 Then the disciples took him by night, and let him down by the wall in a basket. 26 And when Saul was come to Jerusalem, he assayed to join himself to the disciples: but they were all afraid of him, and believed not that he was a disciple. 27 But Barnabas took him, and brought him to the apostles, and declared unto them how he had seen the Lord in the way, and that he had spoken to him, and how he had preached boldly at Damascus in the name of Jesus. 28 And he was with them coming in and going out at Jerusalem. 29 And he spake boldly in the name of the Lord Jesus, and disputed against the Grecians: but they went about to slay him. 30 Which when the brethren knew, they brought him down to Cæsarea, and sent him forth to Tarsus. 31 Then had the churches rest throughout all Judæa and Galilee and Samaria, and were edified; and walking in the fear of the Lord, and in the comfort of the Holy Ghost, were multiplied. 32 And it came to pass, as Peter passed throughout all quarters, he came down also to the saints which dwelt at Lydda. 33 And there he found a certain man named Æneas, which had kept his bed eight years, and was sick of the palsy. 34 And Peter said unto him, Æneas, Jesus Christ maketh thee whole: arise, and make thy bed. And he arose immediately. 35 And all that dwelt at Lydda and Saron saw him, and turned to the Lord. 36 Now there was at Joppa a certain disciple named Tabitha, which by interpretation is called Dorcas: this woman was full of good works and almsdeeds which she did. 37 And it came to pass in those days, that she was sick, and died: whom when they had washed, they laid her in an upper chamber. 38 And forasmuch as Lydda was nigh to Joppa, and that the disciples had heard that Peter was there, they sent unto him two men, desiring him that he would not delay to come to them. 39 Then Peter arose and went with them. When he was come, they brought him into the upper chamber: and all the widows stood by him weeping, and showing the coats and garments which Dorcas made, while she was with them. 40 But Peter put them all forth, and kneeled down, and prayed; and turning him to the body said, Tabitha, arise. And she opened her eyes: and when she saw Peter, she sat up. 41 And he gave her his hand, and lifted her up, and when he had called the saints and widows, presented her alive. 42 And it was known throughout all Joppa; and many believed in the Lord. 43 And it came to pass, that he tarried many days in Joppa with one Simon a tanner.

10 There was a certain man in Cæsarea called Cornelius, a centurion of the band called the Italian band, 2 A devout man, and one that feared God with all his house, which gave much alms to the people, and prayed to God always. 3 He saw in a vision evidently about the ninth hour of the day an angel of God coming in to him, and saying unto him, Cornelius. 4 And when he looked on him, he was afraid, and said, What is it, Lord? And he said unto him, Thy prayers and thine alms are come up for a memorial before God. 5 And now send men to Joppa, and call for one Simon, whose surname is Peter: 6 He lodgeth with one Simon a tanner, whose house is by the sea side: he shall tell thee what thou oughtest to do. 7 And when the angel which spake unto Cornelius was departed, he called two of his household servants, and a devout soldier of them that waited on him continually; 8 And when he had declared all these things unto them, he sent them to Joppa. 9 On the morrow, as they went on their journey, and drew nigh unto the city, Peter went up upon the house top to pray about the sixth hour: 10 And he became very hungry, and would have eaten: but while they made ready, he fell into a trance, 11 And saw heaven opened, and a certain vessel descending unto him, as it had been a great sheet knit at the four corners, and let down to the earth: 12 Wherein were all manner of four footed beasts of the earth, and wild beasts, and creeping things, and fowls of the air. 13 And there came a voice to him, Rise, Peter; kill, and eat. 14 But Peter said, Not so, Lord; for I have never eaten any thing that is common or unclean. 15 And the voice spake unto him again the second time, What God hath cleansed, that call not thou common. 16 This was done thrice: and the vessel was received up again into heaven. 17 Now while Peter doubted in himself what this vision which he had seen should mean, behold, the men which were sent from Cornelius had made inquiry for Simon's house, and stood before the gate, 18 And called, and asked whether Simon, which was surnamed Peter, were lodged there. 19 While Peter thought on the vision, the Spirit said unto him, Behold, three men seek thee. 20 Arise therefore, and get thee down, and go with them, doubting nothing: for I have sent them. 21 Then Peter went down to the men which were sent unto him from Cornelius; and said, Behold, I am he whom ye seek: what is the cause wherefore ye are come? 22 And they said, Cornelius the centurion, a just man, and one that feareth God, and of good report among all the nation of the Jews, was warned from God by a holy angel to send for thee into his house, and to hear words of thee. 23 Then called he them in, and lodged them. And on the morrow Peter went away with them, and certain brethren from Joppa accompanied him. 24 And the morrow after they entered into Cæsarea. And Cornelius waited for them, and had called together his kinsmen and near friends. 25 And as Peter was coming in, Cornelius met him, and fell down at his feet, and worshipped him. 26 But Peter took him up, saying, Stand up; I myself also am a man. 27 And as he talked with him, he went in, and found many that were come together. 28 And he said unto them, Ye know how that it is an unlawful thing for a man that is a Jew to keep company, or come unto one of another nation; but God hath showed me that I should not call any man common or unclean. 29 Therefore came I unto you without gainsaying, as soon as I was sent for: I ask therefore for what intent ye have sent for me? 30 And Cornelius said, Four days ago I was fasting until this hour; and at the ninth hour I prayed in my house, and, behold, a man stood before me in bright clothing, 31 And said, Cornelius, thy prayer is heard, and thine alms are had in remembrance in the sight of God. 32 Send therefore to Joppa, and call hither Simon, whose surname is Peter; he is lodged in the house of one Simon a tanner by the sea side: who, when he cometh, shall speak unto thee. 33 Immediately therefore I sent to thee; and thou hast well done that thou art come. Now therefore are we all here present before God, to hear all things that are commanded thee of God. 34 Then Peter opened his mouth, and said, Of a truth I perceive that God is no respecter of persons: 35 But in every nation he that feareth him, and worketh righteousness, is accepted with him. 36 The word which God sent unto the children of Israel, preaching peace by Jesus Christ: (he is Lord of all:) 37 That word, I say, ye know, which was published throughout all Judæa, and began from Galilee, after the baptism which John preached; 38 How God anointed Jesus of Nazareth with the Holy Ghost and with power: who went about doing good, and healing all that were oppressed of the devil; for God was with him. 39 And we are witnesses of all things which he did both in the land of the Jews, and in Jerusalem; whom they slew and hanged on a tree: 40 Him God raised up the third day, and showed him openly; 41 Not to all the people, but unto witnesses chosen before of God, even to us, who did eat and drink with him after he rose from the dead. 42 And he commanded us to preach unto the people, and to testify that it is he which was ordained of God to be the Judge of quick and dead. 43 To him give all the prophets witness, that through his name whosoever believeth in him shall receive remission of sins. 44 While Peter yet spake these words, the Holy Ghost fell on all them which heard the word. 45 And they of the circumcision which believed were astonished, as many as came with Peter, because that on the Gentiles also was poured out the gift of the Holy Ghost. 46 For they heard them speak with tongues, and magnify God. Then answered Peter, 47 Can any man forbid water, that these should not be baptized, which have received the Holy Ghost as well as we? 48 And he commanded them to be baptized in the name of the Lord. Then prayed they him to tarry certain days.

11 And the apostles and brethren that were in Judæa heard that the Gentiles had also received the word of God. 2 And when Peter was come up to Jerusalem, they that were of the circumcision contended with him, 3 Saying, Thou went in to men uncircumcised, and didst eat with them. 4 But Peter rehearsed the matter from the beginning, and expounded it by order unto them, saying, 5 I was in the city of Joppa praying: and in a trance I saw a vision, A certain vessel descend, as it had been a great sheet, let down from heaven by four corners; and it came even to me: 6 Upon the which when I had fastened mine eyes, I considered, and saw four footed beasts of the earth, and wild beasts, and creeping things, and fowls of the air. 7 And I heard a voice saying unto me, Arise, Peter; slay and eat. 8 But I said, Not so, Lord: for nothing common or unclean hath at any time entered into my mouth. 9 But the voice answered me again from heaven, What God hath cleansed, that call not thou common. 10 And this was done three times: and all were drawn up again into heaven. 11 And, behold, immediately there were three men already come unto the house where I was, sent from Cæsarea unto me. 12 And the Spirit bade me go with them, nothing doubting. Moreover these six brethren accompanied me, and we entered into the man's house: 13 And he showed us how he had seen an angel in his house, which stood and said unto him, Send men to Joppa, and call for Simon, whose surname is Peter; 14 Who shall tell thee words, whereby thou and all thy house shall be saved. 15 And as I began to speak, the Holy Ghost fell on them, as on us at the beginning. 16 Then remembered I the word of the Lord, how that he said, John indeed baptized with water; but ye shall be baptized with the Holy Ghost. 17 Forasmuch then as God gave them the like gift as he did unto us, who believed on the Lord Jesus Christ; what was I, that I could withstand God? 18 When they heard these things, they held their peace, and glorified God, saying, Then hath God also to the Gentiles granted repentance unto life. 19 Now they which were scattered abroad upon the persecution that arose about Stephen travelled as far as Phenice, and Cyprus, and Antioch, preaching the word to none but unto the Jews only. 20 And some of them were men of Cyprus and Cyrene, which, when they were come to Antioch, spake unto the Grecians, preaching the Lord Jesus. 21 And the hand of the Lord was with them: and a great number believed, and turned unto the Lord. 22 Then tidings of these things came unto the ears of the church which was in Jerusalem: and they sent forth Barnabas, that he should go as far as Antioch. 23 Who, when he came, and had seen the grace of God, was glad, and exhorted them all, that with purpose of heart they would cleave unto the Lord. 24 For he was a good man, and full of the Holy Ghost and of faith: and much people was added unto the Lord. 25 Then departed Barnabas to Tarsus, for to seek Saul: 26 And when he had found him, he brought him unto Antioch. And it came to pass, that a whole year they assembled themselves with the church, and taught much people. And the disciples were called Christians first in Antioch. 27 And in these days came prophets from Jerusalem unto Antioch. 28 And there stood up one of them named Agabus, and signified by the Spirit that there should be great dearth throughout all the world: which came to pass in the days of Claudius Cæsar. 29 Then the disciples, every man according to his ability, determined to send relief unto the brethren which dwelt in Judæa: 30 Which also they did, and sent it to the elders by the hands of Barnabas and Saul.

12 Now about that time Herod the king stretched forth his hands to vex certain of the church. 2 And he killed James the brother of John with the sword. 3 And because he saw it pleased the Jews, he proceeded further to take Peter also. (Then were the days of unleavened bread.) 4 And when he had apprehended him, he put him in prison, and delivered him to four quaternions of soldiers to keep him; intending after Easter to bring him forth to the people. 5 Peter therefore was kept in prison: but prayer was made without ceasing of the church unto God for him. 6 And when Herod would have brought him forth, the same night Peter was sleeping between two soldiers, bound with two chains: and the keepers before the door kept the prison. 7 And, behold, the angel of the Lord came upon him, and a light shined in the prison: and he smote Peter on the side, and raised him up, saying, Arise up quickly. And his chains fell off from his hands. 8 And the angel said unto him, Gird thyself, and bind on thy sandals. And so he did. And he saith unto him, Cast thy garment about thee, and follow me. 9 And he went out, and followed him; and knew not that it was true which was done by the angel; but thought he saw a vision. 10 When they were past the first and the second ward, they came unto the iron gate that leadeth unto the city; which opened to them of his own accord: and they went out, and passed on through one street; and forthwith the angel departed from him. 11 And when Peter was come to himself, he said, Now I know of a surety, that the Lord hath sent his angel, and hath delivered me out of the hand of Herod, and from all the expectation of the people of the Jews. 12 And when he had thought the thing, he came to the house of Mary the mother of John, whose surname was Mark; where many were gathered together praying. 13 And as Peter knocked at the door of the gate, a damsel came to hearken, named Rhoda. 14 And when she knew Peter's voice, she opened not the gate for gladness, but ran in, and told how Peter stood before the gate. 15 And they said unto her, Thou art mad. But she constantly affirmed that it was even so. Then said they, It is his angel. 16 But Peter continued knocking: and when they had opened the door, and saw him, they were astonished. 17 But he, beckoning unto them with the hand to hold their peace, declared unto them how

Kath, Kathe, Kathi, Kathin, Kathine, Kathinka, Kathrin, Kathrine, Kathrinchen, Kathrinel, Kathrinette, Kathrinka, Kathrinlein, Kathrinlen, Kathrinlin, Kathrinlinchen, Kathrinlinlein, Kathrinlinlen, Kathrinlinlin, Kathrinlinlinchen, Kathrinlinlinlein, Kathrinlinlinlen, Kathrinlinlinlin, Kathrinlinlinlinchen, Kathrinlinlinlinlein, Kathrinlinlinlinlen, Kathrinlinlinlinlin, Kathrinlinlinlinlinchen, Kathrinlinlinlinlinlein, Kathrinlinlinlinlinlen, Kathrinlinlinlinlinlin, Kathrinlinlinlinlinlinchen, Kathrinlinlinlinlinlinlein, Kathrinlinlinlinlinlinlen, Kathrinlinlinlinlinlinlin, Kathrinlinlinlinlinlinlinchen, Kathrinlinlinlinlinlinlinlein, Kathrinlinlinlinlinlinlinlen, Kathrinlinlinlinlinlinlinlin, Kathrinlinlinlinlinlinlinlinchen, Kathrinlinlinlinlinlinlinlinlein, Kathrinlinlinlinlinlinlinlinlen, Kathrinlinlinlinlinlinlinlinlin, Kathrinlinlinlinlinlinlinlinlinchen, Kathrinlinlinlinlinlinlinlinlinlein, Kathrinlinlinlinlinlinlinlinlinlen, Kathrinlinlinlinlinlinlinlinlinlin, Kathrinlinlinlinlinlinlinlinlinlinchen, Kathrinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlein, Kathrinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlen, Kathrinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlin, Kathrinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinchen, Kathrinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlein, Kathrinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlen, Kathrinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlin, Kathrinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinchen, Kathrinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlein, Kathrinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlen, Kathrinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlin, Kathrinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinchen, Kathrinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlein, Kathrinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlen, Kathrinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlin, Kathrinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinchen, Kathrinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlein, Kathrinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlen, Kathrinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlin, Kathrinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinchen, Kathrinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlein, Kathrinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlen, Kathrinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlin, Kathrinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinchen, Kathrinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlein, Kathrinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlen, Kathrinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlin, Kathrinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinchen, Kathrinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlein, Kathrinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlen, Kathrinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlin, Kathrinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinchen, Kathrinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlein, Kathrinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlen, Kathrinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlin, Kathrinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinchen, Kathrinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlein, Kathrinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlen, Kathrinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlin, Kathrinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinchen, Kathrinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlein, Kathrinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlen, Kathrinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlin, Kathrinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinchen, Kathrinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlein, Kathrinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlen, Kathrinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlin, Kathrinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinchen, Kathrinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlein, Kathrinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlen, Kathrinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlin, Kathrinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinchen, Kathrinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlein, Kathrinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlen, Kathrinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlin, Kathrinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinchen, Kathrinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlein, Kathrinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlen, Kathrinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlin, Kathrinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinchen, Kathrinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlein, Kathrinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlen, Kathrinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlin, Kathrinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinchen, Kathrinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlein, Kathrinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlen, Kathrinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlin, Kathrinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinchen, Kathrinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlein, Kathrinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlen, Kathrinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlin, Kathrinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinchen, Kathrinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlein, Kathrinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlen, Kathrinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlin, Kathrinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinchen, Kathrinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlein, Kathrinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlen, Kathrinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlin, Kathrinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinchen, Kathrinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlein, Kathrinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlen, Kathrinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlin, Kathrinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinchen, Kathrinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlein, Kathrinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlen, Kathrinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlin, Kathrinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinchen, Kathrinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlein, Kathrinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlen, Kathrinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlin, Kathrinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinchen, Kathrinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlein, Kathrinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlen, Kathrinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlin, Kathrinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinchen, Kathrinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlein, Kathrinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlen, Kathrinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlin, Kathrinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinchen, Kathrinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlein, Kathrinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlen, Kathrinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlin, Kathrinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinchen, Kathrinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlein, Kathrinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlen, Kathrinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlin, Kathrinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinchen, Kathrinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlein, Kathrinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlen, Kathrinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlin, Kathrinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinchen, Kathrinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlein, Kathrinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlen, Kathrinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlin, Kathrinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinchen, Kathrinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlein, Kathrinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlen, Kathrinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlin, Kathrinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinchen, Kathrinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlein, Kathrinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlen, Kathrinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlin, Kathrinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinchen, Kathrinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlein, Kathrinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlen, Kathrinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlin, Kathrinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinchen, Kathrinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlein, Kathrinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlinlen, Kathrinl

[illegible] [illegible] [illegible] [

and Sweetness of Mind, that he
was Master of a Family, and
Father of a Church, and that
he was a Man of Prayer, and
Meditation, and Devotion, and
Heavenly-mindedness, and
Contemplation, and Holiness,
and Purity, and Charity, and
Humility, and Self-denial, and
Patience, and Resignation, and
Submission to the Will of God,
and Love to God, and Love to
Man, and Love to Enemies, and
Forgiveness of Injuries, and
Meekness, and Gentleness, and
Goodness, and Faithfulness, and
Temperance, and Sobriety, and
Chastity, and Modesty, and
Mortification, and Self-denial,
and Contempt of the World,
and Heavenly-mindedness, and
Zeal for God, and Zeal for the
Glory of God, and Zeal for the
Salvation of Souls, and Zeal for
the Church of God, and Zeal
for the Reformation of Manners,
and Zeal for the Propagation of
the Gospel, and Zeal for the
Conversion of Infidels, and Zeal
for the Edification of the Church,
and Zeal for the Peace of the
Church, and Zeal for the Unity
of the Church, and Zeal for the
Purity of the Church, and Zeal
for the Discipline of the Church,
and Zeal for the Government of
the Church, and Zeal for the
Worship of the Church, and Zeal
for the Ordinances of the Church,
and Zeal for the Sacraments of
the Church, and Zeal for the
Preaching of the Church, and
Zeal for the Hearing of the
Church, and Zeal for the Reading
of the Church, and Zeal for the
Singing of the Church, and Zeal
for the Praying of the Church,
and Zeal for the Fasting of the
Church, and Zeal for the Feasting
of the Church, and Zeal for the
Mourning of the Church, and
Zeal for the Rejoicing of the
Church, and Zeal for the Weeping
of the Church, and Zeal for the
Laughing of the Church, and
Zeal for the Dancing of the
Church, and Zeal for the Singing
of the Church, and Zeal for the
Praying of the Church, and Zeal
for the Fasting of the Church,
and Zeal for the Feasting of the
Church, and Zeal for the Mourning
of the Church, and Zeal for the
Rejoicing of the Church, and Zeal
for the Weeping of the Church,
and Zeal for the Laughing of the
Church, and Zeal for the Dancing

Bedürfnisse, wie sie in Kulturländern vorhanden sind, zu befriedigen, und wenn sie es thun, so ist es nur ein Zufall, der sich nicht wiederholt. Die Produktion ist nicht auf Bedürfnisse, sondern auf Profit gerichtet, und wenn sie Bedürfnisse befriedigt, so ist es nur, weil sie dieselben als Mittel zum Profit benutzt. Sie ist nicht auf Konsumtion gerichtet, sondern auf Verkauf, und wenn sie konsumirt, so ist es nur, weil sie verkauft. Sie ist nicht auf Konsumtion gerichtet, sondern auf Verkauf, und wenn sie konsumirt, so ist es nur, weil sie verkauft. Sie ist nicht auf Konsumtion gerichtet, sondern auf Verkauf, und wenn sie konsumirt, so ist es nur, weil sie verkauft.

Bedürfnisse, wie sie in Kulturländern vorhanden sind, zu befriedigen, und wenn sie es thun, so ist es nur ein Zufall, der sich nicht wiederholt. Die Produktion ist nicht auf Bedürfnisse, sondern auf Profit gerichtet, und wenn sie Bedürfnisse befriedigt, so ist es nur, weil sie dieselben als Mittel zum Profit benutzt. Sie ist nicht auf Konsumtion gerichtet, sondern auf Verkauf, und wenn sie konsumirt, so ist es nur, weil sie verkauft. Sie ist nicht auf Konsumtion gerichtet, sondern auf Verkauf, und wenn sie konsumirt, so ist es nur, weil sie verkauft. Sie ist nicht auf Konsumtion gerichtet, sondern auf Verkauf, und wenn sie konsumirt, so ist es nur, weil sie verkauft.

Wurm (Joh. Christoph), geb. 1710 zu Stuttgart, † 1784 als Hofrath und Leibarzt des Herzogs Karl Eugen von Württemberg. Er hat sich um die Geschichte der Medicin durch seine Schriften: Historia medicinae, Stuttg. 1766, 8. und Geschichte der Arzneikunde, Stuttg. 1792, 8. verdient gemacht.

Wurm (Joh. Friedr.), geb. 1752 zu Stuttgart, † 1807 als Professor der Medicin und Director des Collegiums medicum zu Stuttgart. Er hat sich durch seine Schriften: Ueber die Natur und Heilart der Ruhr, Stuttg. 1780, 8. Ueber die Natur und Heilart der Wechselfieber, Stuttg. 1781, 8. Ueber die Natur und Heilart der Faulfieber, Stuttg. 1782, 8. Ueber die Natur und Heilart der Nervenfieber, Stuttg. 1783, 8. Ueber die Natur und Heilart der Entzündungsfieber, Stuttg. 1784, 8. Ueber die Natur und Heilart der Blattern, Stuttg. 1785, 8. Ueber die Natur und Heilart der Masern, Stuttg. 1786, 8. Ueber die Natur und Heilart der Gelbsucht, Stuttg. 1787, 8. Ueber die Natur und Heilart der Wassersucht, Stuttg. 1788, 8. Ueber die Natur und Heilart der Lungenentzündung, Stuttg. 1789, 8. Ueber die Natur und Heilart der Leberentzündung, Stuttg. 1790, 8. Ueber die Natur und Heilart der Milzentzündung, Stuttg. 1791, 8. Ueber die Natur und Heilart der Nierenentzündung, Stuttg. 1792, 8. Ueber die Natur und Heilart der Blasenentzündung, Stuttg. 1793, 8. Ueber die Natur und Heilart der Gebärmutterentzündung, Stuttg. 1794, 8. Ueber die Natur und Heilart der Hirnentzündung, Stuttg. 1795, 8. Ueber die Natur und Heilart der Rothlaufentzündung, Stuttg. 1796, 8. Ueber die Natur und Heilart der Krebsentzündung, Stuttg. 1797, 8. Ueber die Natur und Heilart der Brustentzündung, Stuttg. 1798, 8. Ueber die Natur und Heilart der Bauchentzündung, Stuttg. 1799, 8. Ueber die Natur und Heilart der Darmentzündung, Stuttg. 1800, 8. Ueber die Natur und Heilart der Magenentzündung, Stuttg. 1801, 8. Ueber die Natur und Heilart der Schlundentzündung, Stuttg. 1802, 8. Ueber die Natur und Heilart der Mundentzündung, Stuttg. 1803, 8. Ueber die Natur und Heilart der Augenentzündung, Stuttg. 1804, 8. Ueber die Natur und Heilart der Ohrenentzündung, Stuttg. 1805, 8. Ueber die Natur und Heilart der Nasenentzündung, Stuttg. 1806, 8. Ueber die Natur und Heilart der Hautentzündung, Stuttg. 1807, 8. Ueber die Natur und Heilart der Knochenentzündung, Stuttg. 1808, 8. Ueber die Natur und Heilart der Gelenkentzündung, Stuttg. 1809, 8. Ueber die Natur und Heilart der Muskelentzündung, Stuttg. 1810, 8. Ueber die Natur und Heilart der Sehnenentzündung, Stuttg. 1811, 8. Ueber die Natur und Heilart der Bandentzündung, Stuttg. 1812, 8. Ueber die Natur und Heilart der Nervenentzündung, Stuttg. 1813, 8. Ueber die Natur und Heilart der Gefäßentzündung, Stuttg. 1814, 8. Ueber die Natur und Heilart der Drüsenentzündung, Stuttg. 1815, 8. Ueber die Natur und Heilart der Zellgewebeentzündung, Stuttg. 1816, 8. Ueber die Natur und Heilart der Fettentzündung, Stuttg. 1817, 8. Ueber die Natur und Heilart der Schleimentzündung, Stuttg. 1818, 8. Ueber die Natur und Heilart der Eiterentzündung, Stuttg. 1819, 8. Ueber die Natur und Heilart der Jauchentzündung, Stuttg. 1820, 8. Ueber die Natur und Heilart der Blutentzündung, Stuttg. 1821, 8. Ueber die Natur und Heilart der Lymphentzündung, Stuttg. 1822, 8. Ueber die Natur und Heilart der Chylusentzündung, Stuttg. 1823, 8. Ueber die Natur und Heilart der Harnentzündung, Stuttg. 1824, 8. Ueber die Natur und Heilart der Kothentzündung, Stuttg. 1825, 8. Ueber die Natur und Heilart der Luftentzündung, Stuttg. 1826, 8. Ueber die Natur und Heilart der Wasserentzündung, Stuttg. 1827, 8. Ueber die Natur und Heilart der Feuerentzündung, Stuttg. 1828, 8. Ueber die Natur und Heilart der Erdentzündung, Stuttg. 1829, 8. Ueber die Natur und Heilart der Himmelentzündung, Stuttg. 1830, 8. Ueber die Natur und Heilart der Höllenentzündung, Stuttg. 1831, 8. Ueber die Natur und Heilart der Fegefeuerentzündung, Stuttg. 1832, 8. Ueber die Natur und Heilart der Paradiesentzündung, Stuttg. 1833, 8. Ueber die Natur und Heilart der Weltentzündung, Stuttg. 1834, 8. Ueber die Natur und Heilart der Universumentzündung, Stuttg. 1835, 8. Ueber die Natur und Heilart der Gottentzündung, Stuttg. 1836, 8. Ueber die Natur und Heilart der Ewigkeitentzündung, Stuttg. 1837, 8. Ueber die Natur und Heilart der Unendlichkeitentzündung, Stuttg. 1838, 8. Ueber die Natur und Heilart der Nichtentzündung, Stuttg. 1839, 8. Ueber die Natur und Heilart der Allentzündung, Stuttg. 1840, 8. Ueber die Natur und Heilart der Nullentzündung, Stuttg. 1841, 8. Ueber die Natur und Heilart der Unendlichkeitentzündung, Stuttg. 1842, 8. Ueber die Natur und Heilart der Ewigkeitentzündung, Stuttg. 1843, 8. Ueber die Natur und Heilart der Gottentzündung, Stuttg. 1844, 8. Ueber die Natur und Heilart der Universumentzündung, Stuttg. 1845, 8. Ueber die Natur und Heilart der Weltentzündung, Stuttg. 1846, 8. Ueber die Natur und Heilart der Himmelentzündung, Stuttg. 1847, 8. Ueber die Natur und Heilart der Höllenentzündung, Stuttg. 1848, 8. Ueber die Natur und Heilart der Fegefeuerentzündung, Stuttg. 1849, 8. Ueber die Natur und Heilart der Paradiesentzündung, Stuttg. 1850, 8. Ueber die Natur und Heilart der Weltentzündung, Stuttg. 1851, 8. Ueber die Natur und Heilart der Universumentzündung, Stuttg. 1852, 8. Ueber die Natur und Heilart der Gottentzündung, Stuttg. 1853, 8. Ueber die Natur und Heilart der Ewigkeitentzündung, Stuttg. 1854, 8. Ueber die Natur und Heilart der Unendlichkeitentzündung, Stuttg. 1855, 8. Ueber die Natur und Heilart der Nichtentzündung, Stuttg. 1856, 8. Ueber die Natur und Heilart der Allentzündung, Stuttg. 1857, 8. Ueber die Natur und Heilart der Nullentzündung, Stuttg. 1858, 8. Ueber die Natur und Heilart der Unendlichkeitentzündung, Stuttg. 1859, 8. Ueber die Natur und Heilart der Ewigkeitentzündung, Stuttg. 1860, 8. Ueber die Natur und Heilart der Gottentzündung, Stuttg. 1861, 8. Ueber die Natur und Heilart der Universumentzündung, Stuttg. 1862, 8. Ueber die Natur und Heilart der Weltentzündung, Stuttg. 1863, 8. Ueber die Natur und Heilart der Himmelentzündung, Stuttg. 1864, 8. Ueber die Natur und Heilart der Höllenentzündung, Stuttg. 1865, 8. Ueber die Natur und Heilart der Fegefeuerentzündung, Stuttg. 1866, 8. Ueber die Natur und Heilart der Paradiesentzündung, Stuttg. 1867, 8. Ueber die Natur und Heilart der Weltentzündung, Stuttg. 1868, 8. Ueber die Natur und Heilart der Universumentzündung, Stuttg. 1869, 8. Ueber die Natur und Heilart der Gottentzündung, Stuttg. 1870, 8. Ueber die Natur und Heilart der Ewigkeitentzündung, Stuttg. 1871, 8. Ueber die Natur und Heilart der Unendlichkeitentzündung, Stuttg. 1872, 8. Ueber die Natur und Heilart der Nichtentzündung, Stuttg. 1873, 8. Ueber die Natur und Heilart der Allentzündung, Stuttg. 1874, 8. Ueber die Natur und Heilart der Nullentzündung, Stuttg. 1875, 8. Ueber die Natur und Heilart der Unendlichkeitentzündung, Stuttg. 1876, 8. Ueber die Natur und Heilart der Ewigkeitentzündung, Stuttg. 1877, 8. Ueber die Natur und Heilart der Gottentzündung, Stuttg. 1878, 8. Ueber die Natur und Heilart der Universumentzündung, Stuttg. 1879, 8. Ueber die Natur und Heilart der Weltentzündung, Stuttg. 1880, 8. Ueber die Natur und Heilart der Himmelentzündung, Stuttg. 1881, 8. Ueber die Natur und Heilart der Höllenentzündung, Stuttg. 1882, 8. Ueber die Natur und Heilart der Fegefeuerentzündung, Stuttg. 1883, 8. Ueber die Natur und Heilart der Paradiesentzündung, Stuttg. 1884, 8. Ueber die Natur und Heilart der Weltentzündung, Stuttg. 1885, 8. Ueber die Natur und Heilart der Universumentzündung, Stuttg. 1886, 8. Ueber die Natur und Heilart der Gottentzündung, Stuttg. 1887, 8. Ueber die Natur und Heilart der Ewigkeitentzündung, Stuttg. 1888, 8. Ueber die Natur und Heilart der Unendlichkeitentzündung, Stuttg. 1889, 8. Ueber die Natur und Heilart der Nichtentzündung, Stuttg. 1890, 8. Ueber die Natur und Heilart der Allentzündung, Stuttg. 1891, 8. Ueber die Natur und Heilart der Nullentzündung, Stuttg. 1892, 8. Ueber die Natur und Heilart der Unendlichkeitentzündung, Stuttg. 1893, 8. Ueber die Natur und Heilart der Ewigkeitentzündung, Stuttg. 1894, 8. Ueber die Natur und Heilart der Gottentzündung, Stuttg. 1895, 8. Ueber die Natur und Heilart der Universumentzündung, Stuttg. 1896, 8. Ueber die Natur und Heilart der Weltentzündung, Stuttg. 1897, 8. Ueber die Natur und Heilart der Himmelentzündung, Stuttg. 1898, 8. Ueber die Natur und Heilart der Höllenentzündung, Stuttg. 1899, 8. Ueber die Natur und Heilart der Fegefeuerentzündung, Stuttg. 1900, 8. Ueber die Natur und Heilart der Paradiesentzündung, Stuttg. 1901, 8. Ueber die Natur und Heilart der Weltentzündung, Stuttg. 1902, 8. Ueber die Natur und Heilart der Universumentzündung, Stuttg. 1903, 8. Ueber die Natur und Heilart der Gottentzündung, Stuttg. 1904, 8. Ueber die Natur und Heilart der Ewigkeitentzündung, Stuttg. 1905, 8. Ueber die Natur und Heilart der Unendlichkeitentzündung, Stuttg. 1906, 8. Ueber die Natur und Heilart der Nichtentzündung, Stuttg. 1907, 8. Ueber die Natur und Heilart der Allentzündung, Stuttg. 1908, 8. Ueber die Natur und Heilart der Nullentzündung, Stuttg. 1909, 8. Ueber die Natur und Heilart der Unendlichkeitentzündung, Stuttg. 1910, 8. Ueber die Natur und Heilart der Ewigkeitentzündung, Stuttg. 1911, 8. Ueber die Natur und Heilart der Gottentzündung, Stuttg. 1912, 8. Ueber die Natur und Heilart der Universumentzündung, Stuttg. 1913, 8. Ueber die Natur und Heilart der Weltentzündung, Stuttg. 1914, 8. Ueber die Natur und Heilart der Himmelentzündung, Stuttg. 1915, 8. Ueber die Natur und Heilart der Höllenentzündung, Stuttg. 1916, 8. Ueber die Natur und Heilart der Fegefeuerentzündung, Stuttg. 1917, 8. Ueber die Natur und Heilart der Paradiesentzündung, Stuttg. 1918, 8. Ueber die Natur und Heilart der Weltentzündung, Stuttg. 1919, 8. Ueber die Natur und Heilart der Universumentzündung, Stuttg. 1920, 8. Ueber die Natur und Heilart der Gottentzündung, Stuttg. 1921, 8. Ueber die Natur und Heilart der Ewigkeitentzündung, Stuttg. 1922, 8. Ueber die Natur und Heilart der Unendlichkeitentzündung, Stuttg. 1923, 8. Ueber die Natur und Heilart der Nichtentzündung, Stuttg. 1924, 8. Ueber die Natur und Heilart der Allentzündung, Stuttg. 1925, 8. Ueber die Natur und Heilart der Nullentzündung, Stuttg. 1926, 8. Ueber die Natur und Heilart der Unendlichkeitentzündung, Stuttg. 1927, 8. Ueber die Natur und Heilart der Ewigkeitentzündung, Stuttg. 1928, 8. Ueber die Natur und Heilart der Gottentzündung, Stuttg. 1929, 8. Ueber die Natur und Heilart der Universumentzündung, Stuttg. 1930, 8. Ueber die Natur und Heilart der Weltentzündung, Stuttg. 1931, 8. Ueber die Natur und Heilart der Himmelentzündung, Stuttg. 1932, 8. Ueber die Natur und Heilart der Höllenentzündung, Stuttg. 1933, 8. Ueber die Natur und Heilart der Fegefeuerentzündung, Stuttg. 1934, 8. Ueber die Natur und Heilart der Paradiesentzündung, Stuttg. 1935, 8. Ueber die Natur und Heilart der Weltentzündung, Stuttg. 1936, 8. Ueber die Natur und Heilart der Universumentzündung, Stuttg. 1937, 8. Ueber die Natur und Heilart der Gottentzündung, Stuttg. 1938, 8. Ueber die Natur und Heilart der Ewigkeitentzündung, Stuttg. 1939, 8. Ueber die Natur und Heilart der Unendlichkeitentzündung, Stuttg. 1940, 8. Ueber die Natur und Heilart der Nichtentzündung, Stuttg. 1941, 8. Ueber die Natur und Heilart der Allentzündung, Stuttg. 1942, 8. Ueber die Natur und Heilart der Nullentzündung, Stuttg. 1943, 8. Ueber die Natur und Heilart der Unendlichkeitentzündung, Stuttg. 1944, 8. Ueber die Natur und Heilart der Ewigkeitentzündung, Stuttg. 1945, 8. Ueber die Natur und Heilart der Gottentzündung, Stuttg. 1946, 8. Ueber die Natur und Heilart der Universumentzündung, Stuttg. 1947, 8. Ueber die Natur und Heilart der Weltentzündung, Stuttg. 1948, 8. Ueber die Natur und Heilart der Himmelentzündung, Stuttg. 1949, 8. Ueber die Natur und Heilart der Höllenentzündung, Stuttg. 1950, 8. Ueber die Natur und Heilart der Fegefeuerentzündung, Stuttg. 1951, 8. Ueber die Natur und Heilart der Paradiesentzündung, Stuttg. 1952, 8. Ueber die Natur und Heilart der Weltentzündung, Stuttg. 1953, 8. Ueber die Natur und Heilart der Universumentzündung, Stuttg. 1954, 8. Ueber die Natur und Heilart der Gottentzündung, Stuttg. 1955, 8. Ueber die Natur und Heilart der Ewigkeitentzündung, Stuttg. 1956, 8. Ueber die Natur und Heilart der Unendlichkeitentzündung, Stuttg. 1957, 8. Ueber die Natur und Heilart der Nichtentzündung, Stuttg. 1958, 8. Ueber die Natur und Heilart der Allentzündung, Stuttg. 1959, 8. Ueber die Natur und Heilart der Nullentzündung, Stuttg. 1960, 8. Ueber die Natur und Heilart der Unendlichkeitentzündung, Stuttg. 1961, 8. Ueber die Natur und Heilart der Ewigkeitentzündung, Stuttg. 1962, 8. Ueber die Natur und Heilart der Gottentzündung, Stuttg. 1963, 8. Ueber die Natur und Heilart der Universumentzündung, Stuttg. 1964, 8. Ueber die Natur und Heilart der Weltentzündung, Stuttg. 1965, 8. Ueber die Natur und Heilart der Himmelentzündung, Stuttg. 1966, 8. Ueber die Natur und Heilart der Höllenentzündung, Stuttg. 1967, 8. Ueber die Natur und Heilart der Fegefeuerentzündung, Stuttg. 1968, 8. Ueber die Natur und Heilart der Paradiesentzündung, Stuttg. 1969, 8. Ueber die Natur und Heilart der Weltentzündung, Stuttg. 1970, 8. Ueber die Natur und Heilart der Universumentzündung, Stuttg. 1971, 8. Ueber die Natur und Heilart der Gottentzündung, Stuttg. 1972, 8. Ueber die Natur und Heilart der Ewigkeitentzündung, Stuttg. 1973, 8. Ueber die Natur und Heilart der Unendlichkeitentzündung, Stuttg. 1974, 8. Ueber die Natur und Heilart der Nichtentzündung, Stuttg. 1975, 8. Ueber die Natur und Heilart der Allentzündung, Stuttg. 1976, 8. Ueber die Natur und Heilart der Nullentzündung, Stuttg. 1977, 8. Ueber die Natur und Heilart der Unendlichkeitentzündung, Stuttg. 1978, 8. Ueber die Natur und Heilart der Ewigkeitentzündung, Stuttg. 1979, 8. Ueber die Natur und Heilart der Gottentzündung, Stuttg. 1980, 8. Ueber die Natur und Heilart der Universumentzündung, Stuttg. 1981, 8. Ueber die Natur und Heilart der Weltentzündung, Stuttg. 1982, 8. Ueber die Natur und Heilart der Himmelentzündung, Stuttg. 1983, 8. Ueber die Natur und Heilart der Höllenentzündung, Stuttg. 1984, 8. Ueber die Natur und Heilart der Fegefeuerentzündung, Stuttg. 1985, 8. Ueber die Natur und Heilart der Paradiesentzündung, Stuttg. 1986, 8. Ueber die Natur und Heilart der Weltentzündung, Stuttg. 1987, 8. Ueber die Natur und Heilart der Universumentzündung, Stuttg. 1988, 8. Ueber die Natur und Heilart der Gottentzündung, Stuttg. 1989, 8. Ueber die Natur und Heilart der Ewigkeitentzündung, Stuttg. 1990, 8. Ueber die Natur und Heilart der Unendlichkeitentzündung, Stuttg. 1991, 8. Ueber die Natur und Heilart der Nichtentzündung, Stuttg. 1992, 8. Ueber die Natur und Heilart der Allentzündung, Stuttg. 1993, 8. Ueber die Natur und Heilart der Nullentzündung, Stuttg. 1994, 8. Ueber die Natur und Heilart der Unendlichkeitentzündung, Stuttg. 1995, 8. Ueber die Natur und Heilart der Ewigkeitentzündung, Stuttg. 1996, 8. Ueber die Natur und Heilart der Gottentzündung, Stuttg. 1997, 8. Ueber die Natur und Heilart der Universumentzündung, Stuttg. 1998, 8. Ueber die Natur und Heilart der Weltentzündung, Stuttg. 1999, 8. Ueber die Natur und Heilart der Himmelentzündung, Stuttg. 2000, 8. Ueber die Natur und Heilart der Höllenentzündung, Stuttg. 2001, 8. Ueber die Natur und Heilart der Fegefeuerentzündung, Stuttg. 2002, 8. Ueber die Natur und Heilart der Paradiesentzündung, Stuttg. 2003, 8. Ueber die Natur und Heilart der Weltentzündung, Stuttg. 2004, 8. Ueber die Natur und Heilart der Universumentzündung, Stuttg. 2005, 8. Ueber die Natur und Heilart der Gottentzündung, Stuttg. 2006, 8. Ueber die Natur und Heilart der Ewigkeitentzündung, Stuttg. 2007, 8. Ueber die Natur und Heilart der Unendlichkeitentzündung, Stuttg. 2008, 8. Ueber die Natur und Heilart der Nichtentzündung, Stuttg. 2009, 8. Ueber die Natur und Heilart der Allentzündung, Stuttg. 2010, 8. Ueber die Natur und Heilart der Nullentzündung, Stuttg. 2011, 8. Ueber die Natur und Heilart der Unendlichkeitentzündung, Stuttg. 2012, 8. Ueber die Natur und Heilart der Ewigkeitentzündung, Stuttg. 2013, 8. Ueber die Natur und Heilart der Gottentzündung, Stuttg. 2014, 8. Ueber die Natur und Heilart der Universumentzündung, Stuttg. 2015, 8. Ueber die Natur und Heilart der Weltentzündung, Stuttg. 2016, 8. Ueber die Natur und Heilart der Himmelentzündung, Stuttg. 2017, 8. Ueber die Natur und Heilart der Höllenentzündung, Stuttg. 2018, 8. Ueber die Natur und Heilart der Fegefeuerentzündung, Stuttg. 2019, 8. Ueber die Natur und Heilart der Paradiesentzündung, Stuttg. 2020, 8. Ueber die Natur und Heilart der Weltentzündung, Stuttg. 2021, 8. Ueber die Natur und Heilart der Universumentzündung, Stuttg. 2022, 8. Ueber die Natur und Heilart der Gottentzündung, Stuttg. 2023, 8. Ueber die Natur und Heilart der Ewigkeitentzündung, Stuttg. 2024, 8. Ueber die Natur und Heilart der Unendlichkeitentzündung, Stuttg. 2025, 8. Ueber die Natur und Heilart der Nichtentzündung, Stuttg. 2026, 8. Ueber die Natur und Heilart der Allentzündung, Stuttg. 2027, 8. Ueber die Natur und Heilart der Nullentzündung, Stuttg. 2028, 8. Ueber die Natur und Heilart der Unendlichkeitentzündung, Stuttg. 2029, 8. Ueber die Natur und Heilart der Ewigkeitentzündung, Stuttg. 2030, 8. Ueber die Natur und Heilart der Gottentzündung, Stuttg. 2031, 8. Ueber die Natur und Heilart der Universumentzündung, Stuttg. 2032, 8. Ueber die Natur und Heilart der Weltentzündung, Stuttg. 2033, 8. Ueber die Natur und Heilart der Himmelentzündung, Stuttg. 2034, 8. Ueber die Natur und Heilart der Höllenentzündung, Stuttg. 2035, 8. Ueber die Natur und Heilart der Fegefeuerentzündung, Stuttg. 2036, 8. Ueber die Natur und Heilart der Paradiesentzündung, Stuttg. 2037, 8. Ueber die Natur und Heilart der Weltentzündung, Stuttg. 2038, 8. Ueber die Natur und Heilart der Universumentzündung, Stuttg. 2039, 8. Ueber die Natur und Heilart der Gottentzündung, Stuttg. 2040, 8. Ueber die Natur und Heilart der Ewigkeitentzündung, Stuttg. 2041, 8. Ueber die Natur und Heilart der Unendlichkeitentzündung, Stuttg. 2042, 8. Ueber die Natur und Heilart der Nichtentzündung, Stuttg. 2043, 8. Ueber die Natur und Heilart der Allentzündung, Stuttg. 2044, 8. Ueber die Natur und Heilart der Nullentzündung, Stuttg. 2045, 8. Ueber die Natur und Heilart der Unendlichkeitentzündung, Stuttg. 2046, 8. Ueber die Natur und Heilart der Ewigkeitentzündung, Stuttg. 2047, 8. Ueber die Natur und Heilart der Gottentzündung, Stuttg. 2048, 8. Ueber die Natur und Heilart der Universumentzündung, Stuttg. 2049, 8. Ueber die Natur und Heilart der Weltentzündung, Stuttg. 2050, 8. Ueber die Natur und Heilart der Himmelentzündung, Stuttg. 2051, 8. Ueber die Natur und Heilart der Höllenentzündung, Stuttg. 2052, 8. Ueber die Natur und Heilart der Fegefeuerentzündung, Stuttg. 2053, 8. Ueber die Natur und Heilart der Paradiesentzündung, Stuttg. 2054, 8. Ueber die Natur und Heilart der Weltentzündung, Stuttg. 2055, 8. Ueber die Natur und Heilart der Universumentzündung, Stuttg. 2056, 8. Ueber die Natur und Heilart der Gottentzündung, Stuttg. 2057, 8. Ueber die Natur und Heilart der Ewigkeitentzündung, Stuttg. 2058, 8. Ueber die Natur und Heilart der Unendlichkeitentzündung, Stuttg. 2059, 8. Ueber die Natur und Heilart der Nichtentzündung, Stuttg. 2060, 8. Ueber die Natur und Heilart der Allentzündung, Stuttg. 2061, 8. Ueber die Natur und Heilart der Nullentzündung, Stuttg. 2062, 8. Ueber die Natur und Heilart der Unendlichkeitentzündung, Stuttg. 2063, 8. Ueber die Natur und Heilart der Ewigkeitentzündung, Stuttg. 2064, 8. Ueber die Natur und Heilart der Gottentzündung, Stuttg. 2065, 8. Ueber die Natur und Heilart der Universumentzündung, Stuttg. 2066, 8. Ueber die Natur und Heilart der Weltentzündung, Stuttg. 2067, 8. Ueber die Natur und Heilart der Himmelentzündung, Stuttg. 2068, 8. Ueber die Natur und Heilart der Höllenentzündung, Stuttg. 2069, 8. Ueber die Natur und Heilart der Fegefeuerentzündung, Stuttg. 2070, 8. Ueber die Natur und Heilart der Paradiesentzündung, Stuttg. 2071, 8. Ueber die Natur und Heilart der Weltentzündung, Stuttg. 2072, 8. Ueber die Natur und Heilart der Universumentzündung, Stuttg. 2073, 8. Ueber die Natur und Heilart der Gottentzündung, Stuttg. 2074, 8. Ueber die Natur und Heilart der Ewigkeitentzündung, Stuttg. 2075, 8. Ueber die Natur und Heilart der Unendlichkeitentzündung, Stuttg. 2076, 8. Ueber die Natur und Heilart der Nichtentzündung, Stuttg. 2077, 8. Ueber die Natur und Heilart der Allentzündung, Stuttg. 2078, 8. Ueber die Natur und Heilart der Nullentzündung, Stuttg. 2079, 8. Ueber die Natur und Heilart der Unendlichkeitentzündung, Stuttg. 2080, 8. Ueber die Natur und Heilart der Ewigkeitentzündung, Stuttg. 2081, 8. Ueber die Natur und Heilart der Gottentzündung, Stuttg. 2082, 8. Ueber die Natur und Heilart der Universumentzündung, Stuttg. 2083, 8. Ueber die Natur und Heilart der Weltentzündung, Stuttg. 2084, 8. Ueber die Natur und Heilart der Himmelentzündung, Stuttg. 2085, 8. Ueber die Natur und Heilart der Höllenentzündung, Stuttg. 2086, 8. Ueber die Natur und Heilart der Fegefeuerentzündung, Stuttg. 2087, 8. Ueber die Natur und Heilart der Paradiesentzündung, Stuttg. 2088, 8. Ueber die Natur und Heilart der Weltentzündung, Stuttg. 2089, 8. Ueber die Natur und Heilart der Universumentzündung, Stuttg. 2090, 8. Ueber die Natur und Heilart der Gottentzündung, Stuttg. 2091, 8. Ueber die Natur und Heilart der Ewigkeitentzündung, Stuttg. 2092, 8. Ueber die Natur und Heilart der Unendlichkeitentzündung, Stuttg. 2093, 8. Ueber die Natur und Heilart der Nichtentzündung, Stuttg. 2094, 8. Ueber die Natur und Heilart der Allentzündung, Stuttg. 2095, 8. Ueber die Natur und Heilart der Nullentzündung, Stuttg. 2096, 8. Ueber die Natur und Heilart der Unendlichkeitentzündung, Stuttg. 2097, 8. Ueber die Natur und Heilart der Ewigkeitentzündung, Stuttg. 2098, 8. Ueber die Natur und Heilart der Gottentzündung, Stuttg. 2099, 8. Ueber die Natur und Heilart der Universumentzündung, Stuttg. 2100, 8. Ueber die Natur und Heilart der Weltentzündung, Stuttg. 2101, 8. Ueber die Natur und Heilart der Himmelentzündung, Stuttg. 2102, 8. Ueber die Natur und Heilart der Höllenentzündung, Stuttg. 2103, 8. Ueber die Natur und Heilart der Fegefeuerentzündung, Stuttg. 2104, 8. Ueber die Natur und Heilart der Paradiesentzündung, Stuttg. 2105, 8. Ueber die Natur und Heilart der Weltentzündung, Stuttg. 2106, 8. Ueber die Natur und Heilart der Universumentzündung, Stuttg. 2107, 8. Ueber die Natur und Heilart der Gottentzündung, Stuttg. 2108, 8. Ueber die Natur und Heilart der Ewigkeitentzündung, Stuttg. 2109, 8. Ueber die Natur und Heilart der Unendlichkeitentzündung, Stuttg. 2110, 8. Ueber die Natur und Heilart der Nichtentzündung, Stuttg. 2111, 8. Ueber die Natur und Heilart der Allentzündung, Stuttg. 2112, 8. Ueber die Natur und Heilart der Nullentzündung, Stuttg. 2113, 8. Ueber die Natur und Heilart der Unendlichkeitentzündung, Stuttg. 2114, 8. Ueber die Natur und Heilart der Ewigkeitentzündung, Stuttg. 2115, 8. Ueber die Natur und Heilart der Gottentzündung, Stuttg. 2116, 8. Ueber die Natur und Heilart der Universumentzündung, Stuttg. 2117, 8. Ueber die Natur und Heilart der Weltentzündung, Stuttg. 2118, 8. Ueber die Natur und Heilart der Himmelentzündung, Stuttg. 2119, 8. Ueber die Natur und Heilart der Höllenentzündung, Stuttg. 2120, 8. Ueber die Natur und Heilart der Fegefeuerentzündung, Stuttg. 2121, 8. Ueber die Natur und Heilart der Paradiesentzündung, Stuttg. 2122, 8. Ueber die Natur und Heilart der Weltentzündung, Stuttg. 2123, 8. Ueber die Natur und Heilart der Universumentzündung, Stuttg. 2124, 8. Ueber die Natur und Heilart der Gottentzündung, Stuttg. 2125, 8. Ueber die Natur und Heilart der Ewigkeitentzündung, Stuttg. 2126, 8. Ueber die Natur und Heilart der Unendlichkeitentzündung, Stuttg. 2127, 8. Ueber die Natur und Heilart der Nichtentzündung, Stuttg. 2128, 8. Ueber die Natur und Heilart der Allentzündung, Stuttg. 2129, 8. Ueber die Natur und Heilart der Nullentzündung, Stuttg. 2130, 8. Ueber die Natur und Heilart der Unendlichkeitentzündung, Stuttg. 2131, 8. Ueber die Natur und Heilart der Ewigkeitentzündung, Stuttg. 2132, 8. Ueber die Natur und Heilart der Gottentzündung, Stuttg. 2133, 8. Ueber die Natur und Heilart der Universumentzündung, Stuttg. 2134, 8. Ueber die Natur und Heilart der Weltentzündung, Stuttg. 2135, 8. Ueber die Natur und Heilart der Himmelentzündung, Stuttg. 2136, 8. Ueber die Natur und Heilart der Höllenentzündung, Stuttg. 2137, 8. Ueber die Natur und Heilart der Fegefeuerentzündung, Stuttg. 2138, 8. Ueber die Natur und Heilart der Paradiesentzündung, Stuttg. 2139, 8. Ueber die Natur und Heilart der Weltentzündung, Stuttg. 2140, 8. Ueber die Natur und Heilart der Universumentzündung, Stuttg. 2141, 8. Ueber die Natur und Heilart der Gottentzündung, Stuttg. 2142, 8. Ueber die Natur und Heilart der Ewigkeitentzündung, Stuttg. 2143, 8. Ueber die Natur und Heilart der Unendlichkeitentzündung, Stuttg. 2144, 8. Ueber die Natur und Heilart der Nichtentzündung, Stuttg. 2145, 8. Ueber die Natur und Heilart der Allentzündung, Stuttg. 2146, 8. Ueber die Natur und Heilart der Nullentzündung, Stuttg. 2147, 8. Ueber die Natur und Heilart der Unendlichkeitentzündung, Stuttg. 2148, 8. Ueber die Natur und Heilart der Ewigkeitentzündung, Stuttg. 2149, 8. Ueber die Natur und Heilart der Gottentzündung, Stuttg. 2150, 8. Ueber die Natur und Heilart der Universumentzündung, Stuttg. 2151, 8. Ueber die Natur und Heilart der Weltentzündung, Stuttg. 2152, 8. Ueber die Natur und Heilart der Himmelentzündung, Stuttg. 2153, 8. Ueber die Natur und Heilart der Höllenentzündung, Stuttg. 2154, 8. Ueber die Natur und Heilart der Fegefeuerentzündung, Stuttg. 2155, 8. Ueber die Natur und Heilart der Paradiesentzündung, Stuttg. 2156, 8. Ueber die Natur und Heilart der Weltentzündung, Stuttg. 2157, 8. Ueber die Natur und Heilart der Universumentzündung, Stuttg. 2158, 8. Ueber die Natur und Heilart der Gottentzündung, Stuttg. 2159, 8. Ueber die Natur und Heilart der Ewigkeitentzündung, Stuttg. 2160, 8. Ueber die Natur und Heilart der Unendlichkeitentzündung, Stuttg. 2161, 8. Ueber die Natur und Heilart der Nichtentzündung, Stuttg. 2162, 8. Ueber die Natur und Heilart der Allentzündung, Stuttg. 2163, 8. Ueber die Natur und Heilart der Nullentzündung, Stuttg. 2164, 8. Ueber die Natur und Heilart der Unendlichkeitentzündung, Stuttg. 2165, 8. Ueber die Natur und Heilart der Ewigkeitentzündung, Stuttg. 2166, 8. Ueber die Natur und Heilart der Gottentzündung, Stuttg. 2167, 8. Ueber die Natur und Heilart der Universumentzündung, Stuttg. 2168, 8. Ueber die Natur und Heilart der Weltentzündung, Stuttg. 2169, 8. Ueber die Natur und Heilart der Himmelentzündung, Stuttg. 2170, 8. Ueber die Natur und Heilart der Höllenentzündung, Stuttg. 2171, 8. Ueber die Natur und Heilart der Fegefeuerentzündung, Stuttg. 2172, 8. Ueber die Natur und Heilart der Paradiesentzündung, Stuttg. 2173, 8. Ueber die Natur und Heilart der Weltentzündung, Stuttg. 2174, 8. Ueber die Natur und Heilart der Universumentzündung, Stuttg. 2175, 8. Ueber die Natur und Heilart der Gottentzündung, Stuttg. 2176, 8. Ueber die Natur und Heilart der Ewigkeitentzündung, Stuttg. 2177, 8. Ueber die Natur und Heilart der Unendlichkeitentzündung, Stuttg. 2178, 8. Ueber die Natur und Heilart der Nichtentzündung, Stuttg. 2179, 8. Ueber die Natur und Heilart der Allentzündung, Stuttg. 2180, 8. Ueber die Natur und Heilart der Nullentzündung, Stuttg. 2181, 8. Ueber die Natur und Heilart der Unendlichkeitentzündung, Stuttg. 2182, 8. Ueber die Natur und Heilart der Ewigkeitentzündung, Stuttg. 2183, 8. Ueber die Natur und Heilart der Gottentzündung, Stuttg. 2184, 8. Ueber die Natur und Heilart der Universumentzündung, Stuttg. 2185, 8. Ueber die Natur und Heilart der Weltentzündung, Stuttg. 2186, 8. Ueber die Natur und Heilart der Himmelentzündung, Stuttg. 2187, 8. Ueber die Natur und Heilart der Höllenentzündung, Stuttg. 2188, 8. Ueber die Natur und Heilart der Fegefeuerentzündung, Stuttg. 2189, 8. Ueber die Natur und Heilart der Paradiesentzündung, Stuttg. 2190, 8. Ueber die Natur und Heilart der Weltentzündung, Stuttg. 2191, 8. Ueber die Natur und Heilart der Universumentzündung, Stuttg. 2192, 8. Ueber die Natur und Heilart der Gottentzündung, Stuttg. 2193, 8. Ueber die Natur und Heilart der Ewigkeitentzündung, Stuttg. 2194, 8. Ueber die Natur und Heilart der Unendlichkeitentzündung, Stuttg. 2195, 8. Ueber die Natur und Heilart der Nichtentzündung, Stuttg. 2196, 8. Ueber die Natur und Heilart der Allentzündung, Stuttg. 2197, 8. Ueber die Natur und Heilart der Nullentzündung, Stuttg. 2198, 8. Ueber die Natur und Heilart der Unendlichkeitentzündung, Stuttg. 2199, 8. Ueber die Natur und Heilart der Ewigkeitentzündung, Stuttg. 2200, 8. Ueber die Natur und Heilart der Gottentzündung, Stuttg. 2201, 8. Ueber die Natur und Heilart der Universumentzündung, Stuttg. 2202, 8. Ueber die Natur und Heilart der Weltentzündung, Stuttg. 2203, 8. Ueber die Natur und Heilart der Himmelentzündung, Stuttg. 2204, 8. Ueber die Natur und Heilart der Höllenentzündung, Stuttg. 2205, 8. Ueber die Natur und Heilart der Fegefeuerentzündung, Stuttg. 2206, 8. Ueber die Natur und Heilart der Paradiesentzündung, Stuttg. 2207, 8. Ueber die Natur und Heilart der Weltentzündung, Stuttg. 2208, 8. Ueber die Natur und Heilart der Universumentzündung, Stuttg. 2209, 8. Ueber die Natur und Heilart der Gottentzündung, Stuttg. 2210, 8. Ueber die Natur und Heilart der Ewigkeitentzündung

Psalmes. Book of the Psalmes, Psalmes. Book of the Psalmes,

Wheelwright, 1
Wheelwright, 2
Wheelwright, 3
Wheelwright, 4
Wheelwright, 5
Wheelwright, 6
Wheelwright, 7
Wheelwright, 8
Wheelwright, 9
Wheelwright, 10
Wheelwright, 11
Wheelwright, 12
Wheelwright, 13
Wheelwright, 14
Wheelwright, 15
Wheelwright, 16
Wheelwright, 17
Wheelwright, 18
Wheelwright, 19
Wheelwright, 20
Wheelwright, 21
Wheelwright, 22
Wheelwright, 23
Wheelwright, 24
Wheelwright, 25
Wheelwright, 26
Wheelwright, 27
Wheelwright, 28
Wheelwright, 29
Wheelwright, 30
Wheelwright, 31
Wheelwright, 32
Wheelwright, 33
Wheelwright, 34
Wheelwright, 35
Wheelwright, 36
Wheelwright, 37
Wheelwright, 38
Wheelwright, 39
Wheelwright, 40
Wheelwright, 41
Wheelwright, 42
Wheelwright, 43
Wheelwright, 44
Wheelwright, 45
Wheelwright, 46
Wheelwright, 47
Wheelwright, 48
Wheelwright, 49
Wheelwright, 50
Wheelwright, 51
Wheelwright, 52
Wheelwright, 53
Wheelwright, 54
Wheelwright, 55
Wheelwright, 56
Wheelwright, 57
Wheelwright, 58
Wheelwright, 59
Wheelwright, 60
Wheelwright, 61
Wheelwright, 62
Wheelwright, 63
Wheelwright, 64
Wheelwright, 65
Wheelwright, 66
Wheelwright, 67
Wheelwright, 68
Wheelwright, 69
Wheelwright, 70
Wheelwright, 71
Wheelwright, 72
Wheelwright, 73
Wheelwright, 74
Wheelwright, 75
Wheelwright, 76
Wheelwright, 77
Wheelwright, 78
Wheelwright, 79
Wheelwright, 80
Wheelwright, 81
Wheelwright, 82
Wheelwright, 83
Wheelwright, 84
Wheelwright, 85
Wheelwright, 86
Wheelwright, 87
Wheelwright, 88
Wheelwright, 89
Wheelwright, 90
Wheelwright, 91
Wheelwright, 92
Wheelwright, 93
Wheelwright, 94
Wheelwright, 95
Wheelwright, 96
Wheelwright, 97
Wheelwright, 98
Wheelwright, 99
Wheelwright, 100
Wheelwright, 101
Wheelwright, 102
Wheelwright, 103
Wheelwright, 104
Wheelwright, 105
Wheelwright, 106
Wheelwright, 107
Wheelwright, 108
Wheelwright, 109
Wheelwright, 110
Wheelwright, 111
Wheelwright, 112
Wheelwright, 113
Wheelwright, 114
Wheelwright, 115
Wheelwright, 116
Wheelwright, 117
Wheelwright, 118
Wheelwright, 119
Wheelwright, 120
Wheelwright, 121
Wheelwright, 122
Wheelwright, 123
Wheelwright, 124
Wheelwright, 125
Wheelwright, 126
Wheelwright, 127
Wheelwright, 128
Wheelwright, 129
Wheelwright, 130
Wheelwright, 131
Wheelwright, 132
Wheelwright, 133
Wheelwright, 134
Wheelwright, 135
Wheelwright, 136
Wheelwright, 137
Wheelwright, 138
Wheelwright, 139
Wheelwright, 140
Wheelwright, 141
Wheelwright, 142
Wheelwright, 143
Wheelwright, 144
Wheelwright, 145
Wheelwright, 146
Wheelwright, 147
Wheelwright, 148
Wheelwright, 149
Wheelwright, 150
Wheelwright, 151
Wheelwright, 152
Wheelwright, 153
Wheelwright, 154
Wheelwright, 155
Wheelwright, 156
Wheelwright, 157
Wheelwright, 158
Wheelwright, 159
Wheelwright, 160
Wheelwright, 161
Wheelwright, 162
Wheelwright, 163
Wheelwright, 164
Wheelwright, 165
Wheelwright, 166
Wheelwright, 167
Wheelwright, 168
Wheelwright, 169
Wheelwright, 170
Wheelwright, 171
Wheelwright, 172
Wheelwright, 173
Wheelwright, 174
Wheelwright, 175
Wheelwright, 176
Wheelwright, 177
Wheelwright, 178
Wheelwright, 179
Wheelwright, 180
Wheelwright, 181
Wheelwright, 182
Wheelwright, 183
Wheelwright, 184
Wheelwright, 185
Wheelwright, 186
Wheelwright, 187
Wheelwright, 188
Wheelwright, 189
Wheelwright, 190
Wheelwright, 191
Wheelwright, 192
Wheelwright, 193
Wheelwright, 194
Wheelwright, 195
Wheelwright, 196
Wheelwright, 197
Wheelwright, 198
Wheelwright, 199
Wheelwright, 200
Wheelwright, 201
Wheelwright, 202
Wheelwright, 203
Wheelwright, 204
Wheelwright, 205
Wheelwright, 206
Wheelwright, 207
Wheelwright, 208
Wheelwright, 209
Wheelwright, 210
Wheelwright, 211
Wheelwright, 212
Wheelwright, 213
Wheelwright, 214
Wheelwright, 215
Wheelwright, 216
Wheelwright, 217
Wheelwright, 218
Wheelwright, 219
Wheelwright, 220
Wheelwright, 221
Wheelwright, 222
Wheelwright, 223
Wheelwright, 224
Wheelwright, 225
Wheelwright, 226
Wheelwright, 227
Wheelwright, 228
Wheelwright, 229
Wheelwright, 230
Wheelwright, 231
Wheelwright, 232
Wheelwright, 233
Wheelwright, 234
Wheelwright, 235
Wheelwright, 236
Wheelwright, 237
Wheelwright, 238
Wheelwright, 239
Wheelwright, 240
Wheelwright, 241
Wheelwright, 242
Wheelwright, 243
Wheelwright, 244
Wheelwright, 245
Wheelwright, 246
Wheelwright, 247
Wheelwright, 248
Wheelwright, 249
Wheelwright, 250
Wheelwright, 251
Wheelwright, 252
Wheelwright, 253
Wheelwright, 254
Wheelwright, 255
Wheelwright, 256
Wheelwright, 257
Wheelwright, 258
Wheelwright, 259
Wheelwright, 260
Wheelwright, 261
Wheelwright, 262
Wheelwright, 263
Wheelwright, 264
Wheelwright, 265
Wheelwright, 266
Wheelwright, 267
Wheelwright, 268
Wheelwright, 269
Wheelwright, 270
Wheelwright, 271
Wheelwright, 272
Wheelwright, 273
Wheelwright, 274
Wheelwright, 275
Wheelwright, 276
Wheelwright, 277
Wheelwright, 278
Wheelwright, 279
Wheelwright, 280
Wheelwright, 281
Wheelwright, 282
Wheelwright, 283
Wheelwright, 284
Wheelwright, 285
Wheelwright, 286
Wheelwright, 287
Wheelwright, 288
Wheelwright, 289
Wheelwright, 290
Wheelwright, 291
Wheelwright, 292
Wheelwright, 293
Wheelwright, 294
Wheelwright, 295
Wheelwright, 296
Wheelwright, 297
Wheelwright, 298
Wheelwright, 299
Wheelwright, 300
Wheelwright, 301
Wheelwright, 302
Wheelwright, 303
Wheelwright, 304
Wheelwright, 305
Wheelwright, 306
Wheelwright, 307
Wheelwright, 308
Wheelwright, 309
Wheelwright, 310
Wheelwright, 311
Wheelwright, 312
Wheelwright, 313
Wheelwright, 314
Wheelwright, 315
Wheelwright, 316
Wheelwright, 317
Wheelwright, 318
Wheelwright, 319
Wheelwright, 320
Wheelwright, 321
Wheelwright, 322
Wheelwright, 323
Wheelwright, 324
Wheelwright, 325
Wheelwright, 326
Wheelwright, 327
Wheelwright, 328
Wheelwright, 329
Wheelwright, 330
Wheelwright, 331
Wheelwright, 332
Wheelwright, 333
Wheelwright, 334
Wheelwright, 335
Wheelwright, 336
Wheelwright, 337
Wheelwright, 338
Wheelwright, 339
Wheelwright, 340
Wheelwright, 341
Wheelwright, 342
Wheelwright, 343
Wheelwright, 344
Wheelwright, 345
Wheelwright, 346
Wheelwright, 347
Wheelwright, 348
Wheelwright, 349
Wheelwright, 350
Wheelwright, 351
Wheelwright, 352
Wheelwright, 353
Wheelwright, 354
Wheelwright, 355
Wheelwright, 356
Wheelwright, 357
Wheelwright, 358
Wheelwright, 359
Wheelwright, 360
Wheelwright, 361
Wheelwright, 362
Wheelwright, 363
Wheelwright, 364
Wheelwright, 365
Wheelwright, 366
Wheelwright, 367
Wheelwright, 368
Wheelwright, 369
Wheelwright, 370
Wheelwright, 371
Wheelwright, 372
Wheelwright, 373
Wheelwright, 374
Wheelwright, 375
Wheelwright, 376
Wheelwright, 377
Wheelwright, 378
Wheelwright, 379
Wheelwright, 380
Wheelwright, 381
Wheelwright, 382
Wheelwright, 383
Wheelwright, 384
Wheelwright, 385
Wheelwright, 386
Wheelwright, 387
Wheelwright, 388
Wheelwright, 389
Wheelwright, 390
Wheelwright, 391
Wheelwright, 392
Wheelwright, 393
Wheelwright, 394
Wheelwright, 395
Wheelwright, 396
Wheelwright, 397
Wheelwright, 398
Wheelwright, 399
Wheelwright, 400
Wheelwright, 401
Wheelwright, 402
Wheelwright, 403
Wheelwright, 404
Wheelwright, 405
Wheelwright, 406
Wheelwright, 407
Wheelwright, 408
Wheelwright, 409
Wheelwright, 410
Wheelwright, 411
Wheelwright, 412
Wheelwright, 413
Wheelwright, 414
Wheelwright, 415
Wheelwright, 416
Wheelwright, 417
Wheelwright, 418
Wheelwright, 419
Wheelwright, 420
Wheelwright, 421
Wheelwright, 422
Wheelwright, 423
Wheelwright, 424
Wheelwright, 425
Wheelwright, 426
Wheelwright, 427
Wheelwright, 428
Wheelwright, 429
Wheelwright, 430
Wheelwright, 431
Wheelwright, 432
Wheelwright, 433
Wheelwright, 434
Wheelwright, 435
Wheelwright, 436
Wheelwright, 437
Wheelwright, 438
Wheelwright, 439
Wheelwright, 440
Wheelwright, 441
Wheelwright, 442
Wheelwright, 443
Wheelwright, 444
Wheelwright, 445
Wheelwright, 446
Wheelwright, 447
Wheelwright, 448
Wheelwright, 449
Wheelwright, 450
Wheelwright, 451
Wheelwright, 452
Wheelwright, 453
Wheelwright, 454
Wheelwright, 455
Wheelwright, 456
Wheelwright, 457
Wheelwright, 458
Wheelwright, 459
Wheelwright, 460
Wheelwright, 461
Wheelwright, 462
Wheelwright, 463
Wheelwright, 464
Wheelwright, 465
Wheelwright, 466
Wheelwright, 467
Wheelwright, 468
Wheelwright, 469
Wheelwright, 470
Wheelwright, 471
Wheelwright, 472
Wheelwright, 473
Wheelwright, 474
Wheelwright, 475
Wheelwright, 476
Wheelwright, 477
Wheelwright, 478
Wheelwright, 479
Wheelwright, 480
Wheelwright, 481
Wheelwright, 482
Wheelwright, 483
Wheelwright, 484
Wheelwright, 485
Wheelwright, 486
Wheelwright, 487
Wheelwright, 488
Wheelwright, 489
Wheelwright, 490
Wheelwright, 491
Wheelwright, 492
Wheelwright, 493
Wheelwright, 494
Wheelwright, 495
Wheelwright, 496
Wheelwright, 497
Wheelwright, 498
Wheelwright, 499
Wheelwright, 500

Wappenbuch, ist eine Sammlung von Wappen, die nach Ländern, Städten, Familien, Ständen, Ämtern, Orden, Turnieren, Heeren, Bündnissen, Bistümern, Klöstern, Zünften, Gesellschaften, Schulen, Universitäten, Akademien, Vereinen, Ausstellungen, Sammlungen, Archiven, Bibliotheken, Museen, Denkmälern, Gedenkstätten, Friedhöfen, Kirchen, Kapellen, Burgen, Schlössern, Rathäusern, Gerichten, Gefängnissen, Krankenhäusern, Apotheken, Gasthäusern, Brauereien, Weingütern, Gärten, Parks, Wäldern, Jagdrevieren, Fischereien, Bergwerken, Hütten, Eisenbahnen, Schiffen, Flugzeugen, Automobilen, Motorrädern, Fahrrädern, Uhren, Münzen, Briefmarken, Siegeln, Fahnen, Standarten, Uniformen, Abzeichen, Orden, Ehrenzeichen, Medaillen, Plaketten, Urkunden, Diplomen, Stammbäumen, Ahnentafeln, Familienbüchern, Chroniken, Annalen, Geschichtswerken, Biographien, Nekrologen, Totenbüchern, Gedenkbüchern, Adressbüchern, Telefonbüchern, Branchenbüchern, Reisebüchern, Kochbüchern, Gesangbüchern, Liederbüchern, Märchenbüchern, Bilderbüchern, Malbüchern, Lesebüchern, Schulbüchern, Lehrbüchern, Wörterbüchern, Grammatiken, Sprachführern, Atlanten, Karten, Plänen, Grundrissen, Ansichten, Panoramen, Stadtplänen, Wanderkarten, Radwanderkarten, Autokarten, Seekarten, Himmelskarten, Sternkarten, Mondkarten, Planetenkarten, Kometenkarten, Meteoritenkarten, Erdbebenkarten, Vulkankarten, Gletscherkarten, Höhlenkarten, Bergkarten, Talkarten, Flusskarten, Seekarten, Inselkarten, Küstenkarten, Hafenkarten, Leuchtturmkarten, Seezeichenkarten, Tiefenkarten, Strömungskarten, Gezeitenkarten, Wetterkarten, Klimakarten, Vegetationskarten, Bodenkarten, Geologischen Karten, Mineralkarten, Erzkarten, Kohlekarten, Salzkarten, Ölkarten, Gaskarten, Wasserkarten, Grundwasserkarten, Quellenkarten, Brunnenkarten, Bewässerungskarten, Entwässerungskarten, Deichkarten, Schleusenkarten, Wehrkarten, Talsperrenkarten, Stauseekarten, Kanalkarten, Schiffahrtskarten, Eisenbahnkarten, Straßenkarten, Wegekarten, Pfadkarten, Grenzkarten, Katasterkarten, Flurkarten, Waldkarten, Forstkarten, Jagdkarten, Fischereikarten, Bergwerkskarten, Hüttenkarten, Industriekarten, Gewerbekarten, Handelskarten, Verkehrskarten, Bevölkerungskarten, Sprachkarten, Religionskarten, Konfessionskarten, Wahlkarten, Abstimmungskarten, Volksabstimmungskarten, Plebiszitkarten, Referendumskarten, Initiativkarten, Petitionskarten, Unterschriftenkarten, Demonstrationskarten, Streikkarten, Aussperrungskarten, Boykottkarten, Sanktionskarten, Embargokarten, Blockadekarten, Belagerungskarten, Schlachtkarten, Gefechtskarten, Manöverkarten, Übungskarten, Exerzierkarten, Schießkarten, Bombenabwurfkarten, Minenkarten, Torpedokarten, Unterwasserkarten, Luftkarten, Weltraumkarten, Satellitenkarten, Raumfahrtkarten, Mondlandekarten, Marslandekarten, Venuslandekarten, Merkurlandekarten, Jupiterlandekarten, Saturnlandekarten, Uranuslandekarten, Neptunlandekarten, Plutolandekarten, Asteroidenkarten, Kometenkarten, Meteoritenkarten, Sternkarten, Galaxienkarten, Nebelkarten, Quasarkarten, Pulsarkarten, Schwarzes-Loch-Karten, Dunkle-Materie-Karten, Dunkle-Energie-Karten, Urknallkarten, Multiversumkarten, Parallelwelten-Karten, Zeitreisekarten, Wurmlochkarten, Alternativ-Realitäten-Karten, Quantenkarten, Stringkarten, Supersymmetriekarten, Grand-Unified-Theory-Karten, Theory-of-Everything-Karten, Weltformelkarten, Gottesbeweiskarten, Jenseitskarten, Himmelskarten, Höllenkarten, Fegefeuerkarten, Limbuskarten, Paradieskarten, Nirwanakarten, Reinkarnationskarten, Seelenwanderungskarten, Karmakarten, Schicksalskarten, Lebenslinienkarten, Handlesekarten, Tarotkarten, Orakelkarten, Runenkarten, Astrologiekarten, Horoskopkarten, Sternzeichenkarten, Tierkreiskarten, Planetenkarten, Mondphasenkarten, Sonnenfinsternis-Karten, Mondfinsternis-Karten, Kometenkarten, Meteoritenkarten, Sternschnuppenkarten, Polarlichtkarten, Regenbogenkarten, Hofkarten, Nebenkarten, Wolkenkarten, Windkarten, Sturmkarten, Orkankarten, Hurrikankarten, Taifunkarten, Tornadokarten, Wasserhosenkarten, Gewitterkarten, Blitzkarten, Donnerkarten, Hagelkarten, Schneekarten, Lawinenkarten, Eiskarten, Frostkarten, Tauwetterkarten, Regenkarten, Dürrekarten, Hitzekarten, Kältekarten, Klimakarten, Wetterkarten, Vorhersagekarten, Prognosekarten, Warnkarten, Alarmkarten, Evakuierungskarten, Rettungskarten, Hilfskarten, Spendenkarten, Sammelkarten, Tauschkarten, Handelskarten, Börsenkarten, Aktienkarten, Anleihekarten, Währungskarten, Geldkarten, Münzkarten, Banknotenkarten, Briefmarkenkarten, Postkarten, Ansichtskarten, Glückwunschkarten, Einladungskarten, Visitenkarten, Geschäftskarten, Namenskarten, Tischkarten, Menükarten, Speisekarten, Getränkekarten, Weinkarten, Bierkarten, Schnapskarten, Likörkarten, Teekarten, Kaffeekarten, Schokoladenkarten, Süßigkeitenkarten, Gebäckkarten, Brotkarten, Käsekarten, Wurstkarten, Fleischkarten, Fischkarten, Meeresfrüchtekarten, Gemüsekarten, Obstkarten, Salatkarten, Suppenkarten, Eintopfkarten, Hauptgerichtkarten, Beilagenkarten, Nachtischkarten, Dessertkarten, Eiskarten, Kuchenkarten, Tortenkarten, Pralinenkarten, Konfektkarten, Marzipankarten, Lebkuchenkarten, Printenkarten, Spekulatiuskarten, Stollenkarten, Christstollenkarten, Dresdner-Stollen-Karten, Weihnachtsgebäckkarten, Ostergebäckkarten, Hefezopfkarten, Brezelkarten, Laugenbrezelkarten, Pretzelkarten, Bagelkarten, Croissantkarten, Baguettekarten, Ciabattakarten, Focaccia-Karten, Pizzakarten, Pizza-Margherita-Karten, Pizza-Napoli-Karten, Pizza-Quattro-Stagioni-Karten, Pizza-Hawaii-Karten, Pizza-Diavolo-Karten, Pizza-Frutti-di-Mare-Karten, Pizza-Vegetariana-Karten, Pizza-Funghi-Karten, Pizza-Prosciutto-Karten, Pizza-Salami-Karten, Pizza-Tonno-Karten, Pizza-Capricciosa-Karten, Pizza-Quattro-Formaggi-Karten, Pizza-Bianca-Karten, Pizza-Rustica-Karten, Pizza-Calzone-Karten, Pizza-Stromboli-Karten, Pizza-Pide-Karten, Pizza-Lahmacun-Karten, Pizza-Flammkuchen-Karten, Pizza-Tarte-Flambée-Karten, Pizza-Quiche-Karten, Pizza-Lorraine-Karten, Pizza-Florentine-Karten, Pizza-Spinat-Karten, Pizza-Ricotta-Karten, Pizza-Gorgonzola-Karten, Pizza-Roquefort-Karten, Pizza-Blauschimmelkäse-Karten, Pizza-Camembert-Karten, Pizza-Brie-Karten, Pizza-Emmentaler-Karten, Pizza-Gruyère-Karten, Pizza-Parmesan-Karten, Pizza-Pecorino-Karten, Pizza-Mozzarella-Karten, Pizza-Büffelmozzarella-Karten, Pizza-Feta-Karten, Pizza-Halloumi-Karten, Pizza-Schafskäse-Karten, Pizza-Ziegenkäse-Karten, Pizza-Frischkäse-Karten, Pizza-Quark-Karten, Pizza-Sahne-Karten, Pizza-Crème-fraîche-Karten, Pizza-Schmand-Karten, Pizza-Saure-Sahne-Karten, Pizza-Joghurt-Karten, Pizza-Kefir-Karten, Pizza-Buttermilch-Karten, Pizza-Molke-Karten, Pizza-Milch-Karten, Pizza-Butter-Karten, Pizza-Margarine-Karten, Pizza-Schmalz-Karten, Pizza-Öl-Karten, Pizza-Olivenöl-Karten, Pizza-Sonnenblumenöl-Karten, Pizza-Rapsöl-Karten, Pizza-Leinöl-Karten, Pizza-Walnussöl-Karten, Pizza-Haselnussöl-Karten, Pizza-Kürbiskernöl-Karten, Pizza-Sesamöl-Karten, Pizza-Erdnussöl-Karten, Pizza-Kokosöl-Karten, Pizza-Palmöl-Karten, Pizza-Maiskeimöl-Karten, Pizza-Weizenkeimöl-Karten, Pizza-Traubenkernöl-Karten, Pizza-Distelöl-Karten, Pizza-Mohnöl-Karten, Pizza-Hanföl-Karten, Pizza-Leinsamenöl-Karten, Pizza-Chiasamenöl-Karten, Pizza-Flohsamenöl-Karten, Pizza-Kürbiskernöl-Karten, Pizza-Sonnenblumenkernöl-Karten, Pizza-Mohnsamenöl-Karten, Pizza-Sesamsamenö

Ehrenpreis Fürſtl. Durchl. zu Sachſen-Weimar
Ehrenpreis Fürſtl. Durchl. zu Sachſen-Gotha
Ehrenpreis Fürſtl. Durchl. zu Sachſen-Meiningen
Ehrenpreis Fürſtl. Durchl. zu Sachſen-Hildburghauſen
Ehrenpreis Fürſtl. Durchl. zu Sachſen-Coburg
Ehrenpreis Fürſtl. Durchl. zu Sachſen-Eiſenach
Ehrenpreis Fürſtl. Durchl. zu Sachſen-Lauenburg
Ehrenpreis Fürſtl. Durchl. zu Sachſen-Weimar
Ehrenpreis Fürſtl. Durchl. zu Sachſen-Gotha
Ehrenpreis Fürſtl. Durchl. zu Sachſen-Meiningen
Ehrenpreis Fürſtl. Durchl. zu Sachſen-Hildburghauſen
Ehrenpreis Fürſtl. Durchl. zu Sachſen-Coburg
Ehrenpreis Fürſtl. Durchl. zu Sachſen-Eiſenach
Ehrenpreis Fürſtl. Durchl. zu Sachſen-Lauenburg

Weckherl, Georg Rudolf, ein Sohn des Vorigen, geb. 1621 zu Stuttgart, wo er auch 1653 starb. Er war Secretär der Regierung und Rath des Herzogs Eberhard III. von Württemberg. Seine Gedichte sind in Opitz' Manier geschrieben.

Weckherl, Johann Jakob, ein Bruder des Vorigen, geb. 1624 zu Stuttgart, wo er auch 1674 starb. Er war Rath des Herzogs Eberhard III. von Württemberg und Secretär der Regierung. Seine Gedichte sind in Opitz' Manier geschrieben.

Weckherlin, Georg Rudolf, geb. 1584 zu Stuttgart, wo sein Vater Secretär der Regierung war. Er studirte in Tübingen, Genf und Lyon, trat dann in die Dienste des Herzogs Friedrich I. von Württemberg, ging aber 1618 nach England, wo er Secretär der Königin Elisabeth wurde. Er starb 1653 in London. Seine Gedichte sind in Opitz' Manier geschrieben.

Weckherlin, Johann Ludwig, ein Sohn des Vorigen, geb. 1617 zu Stuttgart, wo er auch 1679 starb. Er war Rath des Herzogs Eberhard III. von Württemberg und Secretär der Regierung. Seine Gedichte sind in Opitz' Manier geschrieben.

Wecklein, Nikolaus, geb. 1845 zu Kirchenreinbach in Niederbayern, studirte in München, wurde 1869 Gymnasiallehrer in Landshut, 1873 in Ansbach, 1875 in München, 1877 Professor am Maximiliansgymnasium in München, 1879 Professor am Wilhelmsgymnasium in München, 1880 Rector des Gymnasiums in Hof, 1882 Rector des Gymnasiums in Ansbach, 1884 Rector des Gymnasiums in Augsburg, 1888 Rector des Maximiliansgymnasiums in München, 1889 Professor an der Universität in München, 1890 Rector des Wilhelmsgymnasiums in München, 1892 Professor an der Universität in München, 1894 Rector des Maximiliansgymnasiums in München, 1895 Professor an der Universität in München, 1896 Rector des Wilhelmsgymnasiums in München, 1898 Professor an der Universität in München, 1899 Rector des Maximiliansgymnasiums in München, 1900 Professor an der Universität in München, 1901 Rector des Wilhelmsgymnasiums in München, 1902 Professor an der Universität in München, 1903 Rector des Maximiliansgymnasiums in München, 1904 Professor an der Universität in München, 1905 Rector des Wilhelmsgymnasiums in München, 1906 Professor an der Universität in München, 1907 Rector des Maximiliansgymnasiums in München, 1908 Professor an der Universität in München, 1909 Rector des Wilhelmsgymnasiums in München,

Herzog Bernhard, welcher auf
Ludwigs Seite stand, wurde
1334 von Kaiser Ludwig mit
Kärnten belehnt, das er 1335
an Herzog Albrecht II. von
Österreich abtrat. Bernhard
starb 1339 und wurde in der
Kirche zu Seeon begraben.
Sein Sohn Ulrich II. folgte
ihm in Kärnten und Krain.
Ulrich II. starb 1368 und
wurde in der Kirche zu Sta-
ding begraben. Sein Sohn
Herzog Bernhard, der letzte
seines Stammes, starb 1374
und wurde in der Kirche zu
Seeon begraben. Sein Sohn
Herzog Bernhard, der letzte
seines Stammes, starb 1374
und wurde in der Kirche zu
Seeon begraben.

Berlin, Residenzstadt des Königreichs Preußen, Hauptstadt der Provinz Brandenburg, Sitz des Oberpräsidiums, der Regierung, des Stadtgerichts, des Kammergerichts, des Oberlandesgerichts, des Konsistoriums, des Provinzialschulkollegiums, des Generalkommandos des 3. Armeekorps, des Kommandos der 1. Division, der 1. Kavalleriedivision, der 1. Infanteriebrigade, der 1. Kavalleriebrigade, der 1. Artilleriebrigade, der 1. Ingenieurinspektion, der 1. Pionierinspektion, der 1. Telegraphenabteilung, der 1. Eisenbahnbrigade, der 1. Luftschiffabteilung, der 1. Fliegerabteilung, der 1. Funkentelegraphenabteilung, der 1. Sanitätsinspektion, der 1. Veterinärinspektion, der 1. Intendantur, der 1. Garnisonverwaltung, der 1. Militärbauinspektion, der 1. Militärbauamt, der 1. Militärbauamt für Luftschiffe, der 1. Militärbauamt für Flugzeuge, der 1. Militärbauamt für Funkentelegraphen, der 1. Militärbauamt für Eisenbahnen, der 1. Militärbauamt für Telegraphen, der 1. Militärbauamt für Sanitätswesen, der 1. Militärbauamt für Veterinärwesen, der 1. Militärbauamt für Intendantur, der 1. Militärbauamt für Garnisonverwaltung, der 1. Militärbauamt für Militärbauinspektion, der 1. Militärbauamt für Militärbauamt, der 1. Militärbauamt für Militärbauamt für Luftschiffe, der 1. Militärbauamt für Militärbauamt für Flugzeuge, der 1. Militärbauamt für Militärbauamt für Funkentelegraphen, der 1. Militärbauamt für Militärbauamt für Eisenbahnen, der 1. Militärbauamt für Militärbauamt für Telegraphen, der 1. Militärbauamt für Militärbauamt für Sanitätswesen, der 1. Militärbauamt für Militärbauamt für Veterinärwesen, der 1. Militärbauamt für Militärbauamt für Intendantur, der 1. Militärbauamt für Militärbauamt für Garnisonverwaltung, der 1. Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauinspektion, der 1. Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt, der 1. Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Luftschiffe, der 1. Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Flugzeuge, der 1. Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Funkentelegraphen, der 1. Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Eisenbahnen, der 1. Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Telegraphen, der 1. Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Sanitätswesen, der 1. Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Veterinärwesen, der 1. Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Intendantur, der 1. Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Garnisonverwaltung, der 1. Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauinspektion, der 1. Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt, der 1. Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Luftschiffe, der 1. Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Flugzeuge, der 1. Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Funkentelegraphen, der 1. Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Eisenbahnen, der 1. Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Telegraphen, der 1. Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Sanitätswesen, der 1. Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Veterinärwesen, der 1. Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Intendantur, der 1. Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Garnisonverwaltung, der 1. Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauinspektion, der 1. Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt, der 1. Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Luftschiffe, der 1. Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Flugzeuge, der 1. Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Funkentelegraphen, der 1. Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Eisenbahnen, der 1. Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Telegraphen, der 1. Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Sanitätswesen, der 1. Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Veterinärwesen, der 1. Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Intendantur, der 1. Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Garnisonverwaltung, der 1. Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauinspektion, der 1. Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt, der 1. Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Luftschiffe, der 1. Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Flugzeuge, der 1. Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Funkentelegraphen, der 1. Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Eisenbahnen, der 1. Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Telegraphen, der 1. Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Sanitätswesen, der 1. Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Veterinärwesen, der 1. Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Intendantur, der 1. Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Garnisonverwaltung, der 1. Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauinspektion, der 1. Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt, der 1. Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Luftschiffe, der 1. Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Flugzeuge, der 1. Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Funkentelegraphen, der 1. Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Eisenbahnen, der 1. Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Telegraphen, der 1. Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Sanitätswesen, der 1. Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Veterinärwesen, der 1. Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Intendantur, der 1. Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Garnisonverwaltung, der 1. Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauinspektion, der 1. Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt, der 1. Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Luftschiffe, der 1. Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Flugzeuge, der 1. Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Funkentelegraphen, der 1. Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Eisenbahnen, der 1. Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Telegraphen, der 1. Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Sanitätswesen, der 1. Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Veterinärwesen, der 1. Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Intendantur, der 1. Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Garnisonverwaltung, der 1. Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauinspektion, der 1. Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt, der 1. Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Luftschiffe, der 1. Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Flugzeuge, der 1. Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Funkentelegraphen, der 1. Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Eisenbahnen, der 1. Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Telegraphen, der 1. Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Sanitätswesen, der 1. Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Veterinärwesen, der 1. Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Intendantur, der 1. Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Garnisonverwaltung, der 1. Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauinspektion, der 1. Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt, der 1. Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Luftschiffe, der 1. Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Flugzeuge, der 1. Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Funkentelegraphen, der 1. Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Eisenbahnen, der 1. Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Telegraphen, der 1. Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Sanitätswesen, der 1. Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Veterinärwesen, der 1. Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Intendantur, der 1. Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Garnisonverwaltung, der 1. Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauinspektion, der 1. Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt, der 1. Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Luftschiffe, der 1. Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Flugzeuge, der 1. Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Funkentelegraphen, der 1. Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Eisenbahnen, der 1. Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Telegraphen, der 1. Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Sanitätswesen, der 1. Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Veterinärwesen, der 1. Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Intendantur, der 1. Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Garnisonverwaltung, der 1. Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauinspektion, der 1. Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt, der 1. Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Luftschiffe, der 1. Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Flugzeuge, der 1. Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Funkentelegraphen, der 1. Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Eisenbahnen, der 1. Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Telegraphen, der 1. Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Sanitätswesen, der 1. Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Veterinärwesen, der 1. Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Intendantur, der 1. Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Garnisonverwaltung, der 1. Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauamt für Militärbauinspektion, der 1. Militärbauamt für

Jerusalem, Patriarchate of, the highest ecclesiastical dignity in the Greek Church, next to that of the Pope. Jerusalem was the first Christian bishopric, and its bishop was called Archbishop of Jerusalem, Bishop of Bishops, Primate of Palestine, and Patriarch. The Council of Nicæa (325) confirmed the bishop in his rights, and Juvenal, who was present at the Council of Chalcedon (451), obtained the rank of patriarch. The Patriarchate of Jerusalem is now the fifth in order of precedence, and the Patriarch of Jerusalem is the head of the Greek Church in Palestine, Syria, Arabia, and Mesopotamia. He is elected by the Synod of Jerusalem, which consists of twelve bishops, and his election is confirmed by the Sultan. He resides in the Convent of the Holy Sepulchre, and has the right of coining money. The Patriarch of Jerusalem is also the head of the Greek Church in Russia, and has the right of consecrating the Holy Oil (Chrism) which is used in the Russian Church. The Patriarch of Jerusalem is also the head of the Greek Church in Russia, and has the right of consecrating the Holy Oil (Chrism) which is used in the Russian Church.

Jerusalem, Patriarchate of, the highest ecclesiastical dignity in the Greek Church, next to that of the Pope. Jerusalem was the first Christian bishopric, and its bishop was called Archbishop of Jerusalem, Bishop of Bishops, Primate of Palestine, and Patriarch. The Council of Nicæa (325) confirmed the bishop in his rights, and Juvenal, who was present at the Council of Chalcedon (451), obtained the rank of patriarch. The Patriarchate of Jerusalem is now the fifth in order of precedence, and the Patriarch of Jerusalem is the head of the Greek Church in Palestine, Syria, Arabia, and Mesopotamia. He is elected by the Synod of Jerusalem, which consists of twelve bishops, and his election is confirmed by the Sultan. He resides in the Convent of the Holy Sepulchre, and has the right of coining money. The Patriarch of Jerusalem is also the head of the Greek Church in Russia, and has the right of consecrating the Holy Oil (Chrism) which is used in the Russian Church.

Jerusalem, Patriarchate of, the highest ecclesiastical dignity in the Greek Church, next to that of the Pope. Jerusalem was the first Christian bishopric, and its bishop was called Archbishop of Jerusalem, Bishop of Bishops, Primate of Palestine, and Patriarch. The Council of Nicæa (325) confirmed the bishop in his rights, and Juvenal, who was present at the Council of Chalcedon (451), obtained the rank of patriarch. The Patriarchate of Jerusalem is now the fifth in order of precedence, and the Patriarch of Jerusalem is the head of the Greek Church in Palestine, Syria, Arabia, and Mesopotamia. He is elected by the Synod of Jerusalem, which consists of twelve bishops, and his election is confirmed by the Sultan. He resides in the Convent of the Holy Sepulchre, and has the right of coining money. The Patriarch of Jerusalem is also the head of the Greek Church in Russia, and has the right of consecrating the Holy Oil (Chrism) which is used in the Russian Church.

Wie, Wiese, Wiesel, Wiesen, Wiesenbaum, Wiesenbaumöl, Wiesenbaumwasser, Wiesenbaumwasserdampf, Wiesenbaumwasserdampfbad, Wiesenbaumwasserdampfbadanstalt, Wiesenbaumwasserdampfbadanstaltsbesitzer, Wiesenbaumwasserdampfbadanstaltsbesitzerfrau, Wiesenbaumwasserdampfbadanstaltsbesitzerfrauenzimmer, Wiesenbaumwasserdampfbadanstaltsbesitzerfrauenzimmerkammer, Wiesenbaumwasserdampfbadanstaltsbesitzerfrauenzimmerkammerfenster, Wiesenbaumwasserdampfbadanstaltsbesitzerfrauenzimmerkammerfensterbrett, Wiesenbaumwasserdampfbadanstaltsbesitzerfrauenzimmerkammerfensterbrettblumentopf, Wiesenbaumwasserdampfbadanstaltsbesitzerfrauenzimmerkammerfensterbrettblumentopfscherbe, Wiesenbaumwasserdampfbadanstaltsbesitzerfrauenzimmerkammerfensterbrettblumentopfscherbenstück, Wiesenbaumwasserdampfbadanstaltsbesitzerfrauenzimmerkammerfensterbrettblumentopfscherbenstückchen, Wiesenbaumwasserdampfbadanstaltsbesitzerfrauenzimmerkammerfensterbrettblumentopfscherbenstückchenwerfer, Wiesenbaumwasserdampfbadanstaltsbesitzerfrauenzimmerkammerfensterbrettblumentopfscherbenstückchenwerferin, Wiesenbaumwasserdampfbadanstaltsbesitzerfrauenzimmerkammerfensterbrettblumentopfscherbenstückchenwerferinnen, Wiesenbaumwasserdampfbadanstaltsbesitzerfrauenzimmerkammerfensterbrettblumentopfscherbenstückchenwerferinnenmörder, Wiesenbaumwasserdampfbadanstaltsbesitzerfrauenzimmerkammerfensterbrettblumentopfscherbenstückchenwerferinnenmörderin, Wiesenbaumwasserdampfbadanstaltsbesitzerfrauenzimmerkammerfensterbrettblumentopfscherbenstückchenwerferinnenmörderinnen, Wiesenbaumwasserdampfbadanstaltsbesitzerfrauenzimmerkammerfensterbrettblumentopfscherbenstückchenwerferinnenmörderinnenmutter, Wiesenbaumwasserdampfbadanstaltsbesitzerfrauenzimmerkammerfensterbrettblumentopfscherbenstückchenwerferinnenmörderinnenmutterschaft, Wiesenbaumwasserdampfbadanstaltsbesitzerfrauenzimmerkammerfensterbrettblumentopfscherbenstückchenwerferinnenmörderinnenmutterschaftsgeschäft, Wiesenbaumwasserdampfbadanstaltsbesitzerfrauenzimmerkammerfensterbrettblumentopfscherbenstückchenwerferinnenmörderinnenmutterschaftsgeschäftsbuch, Wiesenbaumwasserdampfbadanstaltsbesitzerfrauenzimmerkammerfensterbrettblumentopfscherbenstückchenwerferinnenmörderinnenmutterschaftsgeschäftsbuchhalter, Wiesenbaumwasserdampfbadanstaltsbesitzerfrauenzimmerkammerfensterbrettblumentopfscherbenstückchenwerferinnenmörderinnenmutterschaftsgeschäftsbuchhalterin, Wiesenbaumwasserdampfbadanstaltsbesitzerfrauenzimmerkammerfensterbrettblumentopfscherbenstückchenwerferinnenmörderinnenmutterschaftsgeschäftsbuchhalterinnen, Wiesenbaumwasserdampfbadanstaltsbesitzerfrauenzimmerkammerfensterbrettblumentopfscherbenstückchenwerferinnenmörderinnenmutterschaftsgeschäftsbuchhalterinnenmörder, Wiesenbaumwasserdampfbadanstaltsbesitzerfrauenzimmerkammerfensterbrettblumentopfscherbenstückchenwerferinnenmörderinnenmutterschaftsgeschäftsbuchhalterinnenmörderin, Wiesenbaumwasserdampfbadanstaltsbesitzerfrauenzimmerkammerfensterbrettblumentopfscherbenstückchenwerferinnenmörderinnenmutterschaftsgeschäftsbuchhalterinnenmörderinnen, Wiesenbaumwasserdampfbadanstaltsbesitzerfrauenzimmerkammerfensterbrettblumentopfscherbenstückchenwerferinnenmörderinnenmutterschaftsgeschäftsbuchhalterinnenmörderinnenmutter, Wiesenbaumwasserdampfbadanstaltsbesitzerfrauenzimmerkammerfensterbrettblumentopfscherbenstückchenwerferinnenmörderinnenmutterschaftsgeschäftsbuchhalterinnenmörderinnenmutterschaft, Wiesenbaumwasserdampfbadanstaltsbesitzerfrauenzimmerkammerfensterbrettblumentopfscherbenstückchenwerferinnenmörderinnenmutterschaftsgeschäftsbuchhalterinnenmörderinnenmutterschaftsgeschäft, Wiesenbaumwasserdampfbadanstaltsbesitzerfrauenzimmerkammerfensterbrettblumentopfscherbenstückchenwerferinnenmörderinnenmutterschaftsgeschäftsbuchhalterinnenmörderinnenmutterschaftsgeschäftsbuch, Wiesenbaumwasserdampfbadanstaltsbesitzerfrauenzimmerkammerfensterbrettblumentopfscherbenstückchenwerferinnenmörderinnenmutterschaftsgeschäftsbuchhalterinnenmörderinnenmutterschaftsgeschäftsbuchhalter, Wiesenbaumwasserdampfbadanstaltsbesitzerfrauenzimmerkammerfensterbrettblumentopfscherbenstückchenwerferinnenmörderinnenmutterschaftsgeschäftsbuchhalterinnenmörderinnenmutterschaftsgeschäftsbuchhalterin, Wiesenbaumwasserdampfbadanstaltsbesitzerfrauenzimmerkammerfensterbrettblumentopfscherbenstückchenwerferinnenmörderinnenmutterschaftsgeschäftsbuchhalterinnenmörderinnenmutterschaftsgeschäftsbuchhalterinnen, Wiesenbaumwasserdampfbadanstaltsbesitzerfrauenzimmerkammerfensterbrettblumentopfscherbenstückchenwerferinnenmörderinnenmutterschaftsgeschäftsbuchhalterinnenmörderinnenmutterschaftsgeschäftsbuchhalterinnenmörder, Wiesenbaumwasserdampfbadanstaltsbesitzerfrauenzimmerkammerfensterbrettblumentopfscherbenstückchenwerferinnenmörderinnenmutterschaftsgeschäftsbuchhalterinnenmörderinnenmutterschaftsgeschäftsbuchhalterinnenmörderin, Wiesenbaumwasserdampfbadanstaltsbesitzerfrauenzimmerkammerfensterbrettblumentopfscherbenstückchenwerferinnenmörderinnenmutterschaftsgeschäftsbuchhalterinnenmörderinnenmutterschaftsgeschäftsbuchhalterinnenmörderinnen, Wiesenbaumwasserdampfbadanstaltsbesitzerfrauenzimmerkammerfensterbrettblumentopfscherbenstückchenwerferinnenmörderinnenmutterschaftsgeschäftsbuchhalterinnenmörderinnenmutterschaftsgeschäftsbuchhalterinnenmörderinnenmutter, Wiesenbaumwasserdampfbadanstaltsbesitzerfrauenzimmerkammerfensterbrettblumentopfscherbenstückchenwerferinnenmörderinnenmutterschaftsgeschäftsbuchhalterinnenmörderinnenmutterschaftsgeschäftsbuchhalterinnenmörderinnenmutterschaft, Wiesenbaumwasserdampfbadanstaltsbesitzerfrauenzimmerkammerfensterbrettblumentopfscherbenstückchenwerferinnenmörderinnenmutterschaftsgeschäftsbuchhalterinnenmörderinnenmutterschaftsgeschäftsbuchhalterinnenmörderinnenmutterschaftsgeschäft, Wiesenbaumwasserdampfbadanstaltsbesitzerfrauenzimmerkammerfensterbrettblumentopfscherbenstückchenwerferinnenmörderinnenmutterschaftsgeschäftsbuchhalter

Ehe, Heirath, Ehestand, Ehebund, Ehebündniß, Ehegemeinschaft, Ehegemeinschaftlichkeit, Ehegemeinschaftsrecht, Ehegemeinschaftsvertrag, Ehegemeinschaftsvertrag, Ehegemeinschaftsvertrag

und dergleichen/ verwahret werden/ item ganz grosse Cörper/ als Schiffe und Prahmen ꝛc. jenr mit der Visier-Ruthen/ dieselbe mit dem Maaß-Stabe/ Fuß und Ellen-Maaß ausmessen/ und ihren Cörperlichen Inhalt und Capacität dadurch erforschen; Weil es also hierunter auf eine accurate Visir-Ruthe/ sonderlich bey denen Wein- und Bier-Fässern ankommt/ und solche die Kauff-Leute in ihren Kellern und Pack-Räumen bey derglichen flüßigen Waaren sehr offt gebrauchen/ vornehmlich/ wann sie die differenten Futailles oder Gefäß-Formen/ ihren Gehalt nach/ genau unterscheiden wollen; Als wollen wir allhier die Zubereitung solcher Visier-Ruthen/ wie selbige der weyland berühmte Sächsische Kunst-Kämmerer und Mathematicus, Tobias Beutel/ in seiner Arithmetica beschrieben/ kürtzlich vor Augen stellen/ und zwar erst/ die auf länglichte runde oder *Cylindr*ische Gefässe gerichtete *Visir*-Ruthe/ welche durch Ausziehung der Quadrat-Wurtzel folgendergestalt zubereitet wird:

Nimm ein recht gewertes Gefäß oder Kasten/ der wohl zugerichtet/ gehobelt/ und fein gleich und dichte aneinander gefüget ist/ daß er Wasser halten kan; in solchen Kasten gieß mit einer Visier-Kanne einen Eymer/ das ist/ 54. Leipziger Visier-Kannen Wasser; Hierauf nimm ein Stäblein/ Elle oder andere Maaß/ theile es in etliche gerade Theile/ als z. E. ich setze in 10. Theil/ da jeder Theil einen Daumen gilt/ jeden Theil oder Daumen theile wieder in 10. Theil/ mit solchen Maaß-zu die Tieffe des Wassers/ die sey zum z. E. 12. Daumen/ so auch die Länge des Kastens/ die sey 18/ ingleichen die Breite/ die sey z. E. 16. Daumen; Diese Tieffe 12. die Länge 18/ und die Breite 16/ multiplicire ineinander/ so kommt der Cubische Inhalt des Wassers in dem Kasten/ nemlich 3456. Cubische Daumen.

Weil dieses nun ein gewertes Gefäß/ und aber die Visier-Ruthe auf Cylindrische Faß gemacht werden soll/ so verwandele diesen Cubischen Inhalt des gewerten Gefässes in einen Cylinder/ an solchen laß dem Diameter des Bodens so viel Daumen deines Maaß-Stabs lang seyn/ als hie bestimmet ist; als ich will setzen/ es soll 14. Daumen gelten/ so sprechestu nach der Regul de Archimedis 15. 7. Daumen Diametri geben 12. Circumferentz nach 14. Daumen/ Facit 44. Circumferentz/ den Diameter 14. mit 7. Circumferentz/ nemlich mit 11. multiplicirt/ giebt den superficial Inhalt des Bodens an Cylinder/ nemlich 154. Quadrat-Daumen; mit diesen 154. Quadrat-Daumen dividire obgemeldten Cubischen Inhalt der 3456. Cubischen Daumen/ so kommt/ wann man Nullen darein setzet/ und nach der Decimal-Rechnung dividiret/ $22\frac{1000}{1540}$ Daumen vor die Länge des Cylinders.

Hier-

Hierdurch seynd also die 3456. Cubische Daumen in einen Cylinder verwandelt / massen der Cylinder / mann er diese Länge 22/7 Daumen / und am Diameter des Bodens 14 Daumen hat / bey nahe so viel in sich halten wird; seynd also diese 22/7 · 6 Daumen / die lange Maaß eines Cylinds. Weil aber die Visier-Ruthen auf einzele Kammen sollen zubereitet werden / so muß man diese 22/7 Daumen durch 54. als die Zahl der Kammen eines Cylinds / dividiren / kommt 075/7 Daumen / vor die lange Maaß einer Visier-Kamme / die man mit dem Circkel von gebrauchten Maaß-Stab abnimmt / und zu langen Maaß auf den Visier-Stab gebrauchet.

Die Visier-Ruhte nun vollends hieraus zubereiten / so kan man zuvor beym Tischler darzu einen langen viereckigten Stab von harten Holtz / ungefehr eines Fingers dick / und dreitheilb / oder 2. Ellen lang / machen / solchen in 2. oder 3. Theile zertheilen / und solche Theile durch meßinge oder blecherne Hülsen / um der Bequemlichkeit willen / aus einander zu nehmen / und bey sich zu tragen / an einander fügen lassen.

Auf diesen Stab wird auf der einen Seite von unten an / bis zu Ende desselben / erst die lange Maaß nacheinander aufzutragen / welche vermöge unserer allhier gebrauchten Rechnung 075/7 Daumen gewesen / und können diese lange Maaß auf dem Stab wo nicht in 10/ doch jede zum wenigsten wieder in 5. Theile getheilet werden.

Nun ist noch übrig / daß auf einer Seiten des Stabs / auch die Quadrat-Maaß getragen werde / darzu muß man sich nun eine sonderliche Scala an oder Quadrat-Maaß Stab aus dem genommenen Diametro der 14. Daumen bereiten: Welches also geschicht: Man theilet die 14. Daumen in 10. gleiche Theile / auf einen glatten Brett-Bargament oder starcken Papier / und lässet jeden Theil 100. gleiche Theile gelten; Daran theilet man einen jeden solchen gethenen Theil wieder in 10. Theil / und mit einer Zwerg-Linie noch einmahl; so ist die Scala oder Quadrat-Maaß-Stab zubereitet / dessen ganze Länge trage auf die Seite des Visier-Stabes / so offt du kanst; Hernach nimm eine Tabellam vor dich / in welcher die Quadrat-Wurtzel bis auf etliche hundertmahl nach einander ausgezogen ist / trage aus dem Quadrat-Maaß-Stab erst die Wurtzel aus 1/10. und allen folgenden Zahlen / zum wenigsten dreymahl ausgezogen / nach einander in ihrer Ordnung auf / so lang der Visier-Stab zureichet / so ist alsdann eine Cylindrische Visier-Ruthe verfertiget. Deren ihr Gebrauch ist als folget: Man misset mit dem langen Maaß beyder Böden. Höhe bis an das innere der Faß-Täuben / addiret solche beyden Höhen zusammen / das kommende mediret oder halbirt / hierzu des Fasses Tieffe / in der

Mitten zum Spund hinein genommen / addirt / was kommt / wieder halbirt / und hernach beſehen / wieviel man lange Maaß bekommen / dieſe lange Maaß am Viſier-Stab beſehen / und an der andern Seiten nachgeſuchen / wieviel ſolche gleich- überſtehende Quadrat-Maaß anweiſen / ſolche Quadrat-Maaſſen werden gemercket und behalten.

Ferner miſſet man des Faſſes Länge / bis an die Zargen und Böden / welche von ſolcher Länge müſſen abgezogen werden / und multiplicirt alsdann ſolche Länge / beſtehend in der langen Maaß mit obigen Quadrat-Maaſſen / ſo kommt des gantzen Faſſes Innhalt an Kannen.

Eine Cubiſche Viſier- Ruthe wird durch Ausziehung und Gebrauch der Cubic-Wurtzel verfertiget / und zwar folgender geſtalt: Wann vorhergehende Cylindriſche Ruthe verfertiget worden / ſo viſirt oder eicht man ein wohl proportionirt Faß damit richtig ab / und mercket einen Innhalt; Hierauf ſtößt man die erſt- gemeldte Viſier-Ruthe oben zum Spund des Faſſes / auf beeden Seiten ſchieff hinein / bis zum unterſten Ende eines jeden Bodens / beſiehet wieviel ſolche ſchiefe Meſſung am Viſier-Stab / bis zu jedem Boden lange Maaß halte / ſolche beyde addirt / halbirt / und das Medium oder Mittel behalten.

Dieſes behaltene Medium der ſchieffen Tieffe / mit derjenigen Cylindriſchen Tieffe einer Kanne / welche zuvor gefunden worden / (und derjenige beyder Cylindriſchen Ruthe No. 30 weiſen) multipliciret / was kommt / cubice multiplicirt / dieſe Cubic-Zahl durch die Zahl der Kannen / welche ich Eingangs dieſer Ruthen zu ſuchen angezeiget / dividirt / aus dem Product die Cubic-Wurtzel extrahiret / bringt die Länge der Cubic-Maaß auf Kannen / welche Länge man / wie vielDieſelbe Daumen und Theilen des Daumens ſey / mit dem Circkel auf dem allererſt- gebrauchten Maaß-Stab bey der Cylindriſchen Ruthen abnimmt / und ſolche auf einer Seiten der Viſier- Ruthen aufträgt / als es möglich iſt.

Hernach nimmt man dieſe Länge noch beſonders / theilt ſolche auch erſtlich in 10. gleiche Theile / deren jeder 100. gelten / den einen Theil wiederum in 10. und ſo fortan / wie bey der Cylindriſchen Ruthe / und trägt darauf die Kannen von dem erſten Punct an / ſo allbereit neben andern auf der Ruthe gezeichnet / bis oben zu Ende derſelben. Dieſes Auftragen aber muß aus einer Cubiſchen Tabella, da die Cubiſche Wurtzel von 1. bis auf etliche 1100. und mehr Zahlen nach einander ausgezogen ſeynd / verrichet werden / da man nemlich erſtlich die Wurtzel aus 1. nehme / ſolche 1. ſtehet nach aus 2 / ſo bezeichnet 2. nommen / 1,000. thut / dann auf 3. und ſo weiter in Ordnung nimmt / und zwar nur beyſtehende Brüche / das gantze ſchon aufgetragen.

Ende

Endlich iſt auch zu erinnern / daß / wann die Puncta der Kannen (wie daß auf dieſer Ruthe jede Wurzel eine Kanne bedeut) oben zu enge und dichte kommen / daß man hernach allezeit eine / zwey oder mehr Zahlen fehlen / und etliche Kannen auslaſſen kan / womit alſo auch die Cubiſche Viſier-Ruthe deutlich beſchrieben und angewieſen iſt.

Der Gebrauch dieſer Cubiſchen Viſier-Ruthen iſt ſehr leicht / denn man ſtößt den Viſier-Stab nur ſchieff ins Faß zum Spundloch hinein / bis an die unterſte Ende der Böden / und wann es zu einen Boden weiter als zum andern / ſo mediret man beyde ſchieff genommene Längen / ſo findet ſich der Kannen Innhalt ohn alles Rechnen ſchon auf den Viſier-Stab.

Zu Eck-Gefäſſen müſſen andere Viſier-Ruthen ſeyn / und zwar füllt man erſtlich ein gleich-gemachtes viereckigtes Gefäß mit ein oder mehr Eymer Waſſer an / nimmt darauf einen Stab / welcher in etliche gleiche Theile / und jeder Theil wieder in dergleichen eingetheilet iſt / damit miſſet man des Waſſers Tieffe / des Kaſtens Länge / und deſſelben Breite / multiplicirt ſolche drey in einander / und behält die heraus kommende Zahl zu einer Regul bey allen Eck-Gefäſſen / nebenſt dieſem Viſier-Stab (welcher alſo ſchon fertig iſt) zu gebrauchen / und zwar folgender geſtalt:

Man miſſet damit der gevierdten Gefäß Tieffe / Länge und Breite / multipliciret alles dreyes in einander / und ſpricht darauf alſo: Oben gefundene Zahl der Tieffe / Länge und Breite giebet ſo viel Kannen oder Eymer / wie viel derſelben geweſen / was giebet dieſe letzt-gefundene Zahl der Tieffe / Länge und Breite? ſo bekommt man den Innhalt. Andere Eck-Gefäſſe können hiemit nun zwar auch viſiret werden / allein es bedarff darzu mehrer Information und Wiſſenſchafft der Geometrie, und ſonderlich der Triangel-Rechnung.

Eine Viſier-Schnur zuzubereiten / iſt unter dem Worte Fäſſer angewieſen. Obgemeldter Author giebet hierzu folgende Methode: Man nimmt ein wohl proportionirt Faß / je gröſſer / je beſſer / füllt es mit Waſſer an / und ſiehet / wie viel Kannen darinn gehen / hernach nimmt man eine Schnur / miſſet damit die Circumferenz beyder Böden / das kommende mediret oder halbirt / darnach auch die Circumferenz des Bauchs um den Spund genommen / zum Boden medio addirt, das kommende wieder halbirt / und hiezu auch des Faſſes Länge bis an die Zargen genommen / ſo iſt die Länge zur Viſier-Schnur auf ſo viel Eymer als das Faß hält / gemachet. Dieſe Schnur / welche am bequemſten von Pergament gemachet wird / theilt in etliche gerade (als 10. 20. oder mehr) Theile: nimm die Zahl der Kannen des Faſſes / auch daraus die Cubic-Wurtzel / mit ſolcher Wurtzel dividire die

Theile der Schnuren/ so kommt daraus die Länge der Theile/ so in gleicher Gröſſe mit dem Circkel nach einander auf die Schnur getragen werden/ so weit als es müglich iſt. Hernach nimm eine ſolche Länge beſonders/ mache daraus einen Cubiſchen Maaß-Stab/ wie oben bey der Cubic-Ruthen/ und trage daraus die Kannen/ vermittelſt der Cubic-Wurzeln nach einander auf/ ſo iſt die Schnur fertig. Hierauf miſſet man die Circumferentz beyder Böden/ medirt ſolche addirt darzu die Circumferentz des Bauchs/ das kommende wieder halbirt, darzu des Faſſes Länge bis an die Zargen genommen/ zeiget des Faſſes Innhalt.

Wäre die Schnur bey einem Faß zu kurtz/ ſo nimm eine andere gemeine Schnur/ miß damit auf vorige Art/ nimm ein Viertel/ Drittel oder halben Theil ſolcher gemeinen Schnur/ ſiehe wie weit ſolcher Theil an der Viſier-Schnur gehet/ was daſelbſt vor Kannen ſtehen/ die multiplicire mit dem Cubo des Theils der Schnur/ ſo haſt du den Innhalt.

Ulmer Brodt zu backen: Nimm ein halb Maaß ſüſſen Rohm/ oder im Mangel deſſen/ ſüſſe Milch/ mache ſie lauicht warm/ und rühre 4. Hände voll des beſten Mehls darein. Wenn es ſein glat abgerühret/ ſo ſetze es auf einen warmen Ofen/ laß es eine halbe Stunde wohl zugedecket ſeyn/ ſo wird es um wenig gehen/ denn thue vollends dazu 4. gute Eyer/ und von vieren die Dotter/ ein halb Pfund geſtoſſenen Zucker/ ein halb Loth Cardemomen/ ein halb Loth Muſcaten/ und dergleichen Gewürtz/ und ſo viel Mehl/ daß es ein rechter Teig wird; Von dieſem Teige mache Semmeln/ wie ein Hand groß/ ſetze ſie auf ein Blech/ daß ſie bey einem warmen Ofen ein wenig härten/ backe ſie bey einem Becker. Wenn ſie kalt/ ſo ſchneide ſie in Scheiben eines Fingers dick/ und dörre ſie bey dem Ofen ab; Es iſt gut zum Trunck/ und verdirbet nicht/ wenn es alt wird.

Umgeld/ vide *Accis*.

Ungariſche und Böhmiſche Weine.

Unter denen Ungariſchen iſt Vinum Toccavinſe, welcher bey der Stadt Tockay in Ober-Ungarn wächſet/ der berühmteſte. Nächſt dem ſind die Oedenburger in Nieder-Ungarn/ die Goldberger/ die St. Georger/ und die Meuſelder.

Die Böhmiſchen Weine ſind viel ſchwächer und herber/ als die Ungariſchen; Und wiewohl man die beſten um Braag/ Leimeritz/ und Laun findet/ ſo ſind ſie doch wie die Mähriſchen falckich/ und den Nieren ſchädlich. Zu Autzig/ einer Stadt an der Böhmiſchen Grentze nach Meiſſen/ wird gelegen/ bauet man auf einen Hügel den Poſtſalckte Wein/ der an Stärcke faſt einem Tockayer gleichet.

Ungesäuret Brod/ vide **Oster-Lamm.**

Unnatürlich/ heissen wir alles/ was unserer Natur entweder von Jugend auf zuwider ist; Als/ daß manche Leute keinen Käse/ oder Aepffel essen/ und keinen Wein trincken können. Diese/ und dergleichen Speisen und Getränke/ ob sie gleich natürlich genug/ und mit so vielen tausend Menschen ihren Naturen wohl überein kommen/ werden sie doch in Respect solcher Abdestiorum und Sonderlinge/ ihnen unnatürlich/ und ihrer Natur widerwärtig; Oder/ was der eingeführten Menschlichen Gewohnheit nach/ als unnatürlich und eckelhafft mit Recht verworffen wird/ dergleichen die hiernächst erzehlte unnatürliche Speisen seyn. Endlich so heist man auch unnatürlich/ was in der Nahrung des Menschen Cörper/ gantz wider den Lauff der Natur anderer Menschen/ sich zuträget; Als daß etliche Gifft zur ordinairen Speise geniessen/ und dabey gesund und frisch aussehen/ da andern gleich der Tod dadurch zugebracht wird; Item: Daß Menschen gefunden worden/ welche etliche Tage/ ja Monaten ohne Essen und Trincken gelebet/wie solches unter den Wörtern Hunger und Essen mit mehrern zu ersehen ist.

Unnatürliche Speisen/ seynd/ wie oben gemeldet/ diejenige/ welche der eingeführten Gewohnheit zuwider/ von einigen Leuten dennoch mit Verlangen gesucht und gegessen werden; Es mögen gleich dieselbe so unschmackhafftig/ deßlich/ unsäthig und eckelhafftig seyn/ als sie immer wollen/ so giebt doch die Erfahrung/ daß dergleichen Leute einen Lust und Wohlschmack daran finden/ und zwar so gar weit/ daß/ im Fall sie deren nicht sollen habhafftig werden/ sie dadurch Schaden an ihrer Gesundheit/ oder weil dieses am meisten die schwangern Frauen angehet/ an ihrer Leibes Frucht nehmen würden/ wie hiervon unter dem Wort Schwangeren mit mehren gehandelt/ und unterschiedliche Exempla, samt einigen Rationibus, woher solcher Appetit zu unnatürlichen Sachen entstehe? angeführet worden. Einige des Weiblichen Geschlechts stehen offt in der Einbildung/ durch Einschlucken ungewöhnlicher und unnatürlicher Dinge ihrer Schönheit zu Hülffe zu kommen/ und weil die bleiche Gesichts-Farbe vor einigen Jahren Mode worden wollen/ haben unterschiedliche durch Einschlucken Bley/ Kreide/ und andrer dergleichen Dinge/ sich solche bleiche Gesichts-Farbe zu wege zu bringen gesucht/ darüber aber den Magen derogestalt verdorben/ daß sie hernach ihr Lebe Tage nicht recht mehr gesund werden können.

Von solchem unnatürlichen Gelüsten ist auch das Manns-Volck nicht befreyet; Also lieset man von einem

gewissen Lothringer / der Stroh / Heu / und d. v. Koth von der Strasse ärger als die Bestien gefressen. Andere lassen sich rohen Kalck / Sand / Mäuse / Ratzen / Katzen / Talch / Glas / Spähn / Leder / Holz / Glas / lebendige Fische / Vögel und Thiere beliebens / und wann sie etwan eine Parthey Kiesel-Steine verschluckt / meinen sie noch wohl dem Magen auffzuhelffen / wann sie ihnen dieselbe begreiffen und fühlen können. Diese aber gehören vielmehr unter die unnatürlichen Einschlucker / davon mit unter ihrer eigenen Benennung geredet / und wohin noch zu zählen seyn / jener Holländer / welcher lebendige Ratzen auffgefressen / in einen Trunck 3. harte Reichs-Thaler eingeschlucket / und solche nach dreyen Tagen ordentlich wieder von sich gegeben / item jener Fischer in Zürch / der einen lebendigen Aal zum Munde einschlucken / und peranum wieder lebendig von sich geben können.

Unreisser Trauben-Safft / vide *Agrest.*

Vögel / Aves, Fr. *des Oiseaux.* Von dieser rhein Fleisch ist insgemein zu wissen / daß es nicht so starcke Nahrung gebe / als das Fleisch der vier-füssigen Thiere; Jedoch ist die Nahrung / die es giebet / sehr gut / und verdaulich / daraus leicht Geblüt / als eine Materia zu reinen Geistern / gezeuget wird: Daher es eine sehr bequeme Speise vor diejenigen / so mit dem Kopf viel arbeiten / und nachsinnen müssen.

Es sind aber sechs Dinge / welche Gelegenheit an dem Vogel-Fleisch sehr verändern / als da ist:

I. Ihre Speise. Da dann die Vögel / die von reinen Getrayde leben / allen andern vorzuziehen seyn; Hernach die ihre Speise aus dem Wasser an Fischen / Gras oder Unflath suchen / als fischengen / oder haben doch einen Fischhafften übelen Beyschmack. Die Land-Vögel aber / die Aas und Fleisch fressen / finden in der Küchen gar keinen Platz.

II. Das Alter. Nach solcher sind die mittelmäßig-alter Vögel die beste / die Küchlein aber und die noch gar Neue Ausgebrütete sind schleimig / die Alten aber so hart / daß sie durch das Kochen kaum zu erweichen.

III. Das Castriren oder Capanen; Als dadurch sie / insonderheit die Hahnen / am Geschmack sehr verbessert werden.

IV. Die Jahrs-Zeit. Dann wann sie sich paaren / ja / so lange sie brüten und junge hecken / essen sie wenig / und werden daher mager: Alle auch, welche unter ihnen vom Getraid sich nähren / ist im Sommer / was aber von Wachholdern / Wein-Trauben und der gleichen Beeren lebet / ist im Herbst am feistesten.

V. Das Mauten oder die Veränderung der Federn. welches gedachten Theils des Sommers geschiehet / Da sie die alten Federn fallen lassen / und

Google

und um Michaelis schöne neue bekommen.

VI. **Der Wohn-Platz.** Da dann am gesündesten die Berg-Vögel/ und die in freyer Lufft schweben/ weil sie durch die stetige Bewegung ihre überflüssige Feuchtigkeiten zertheilen/ und also nicht viel Böses sammlen/ wie die thun/ die im Baur eingesperret seyn. Nächst den Berg-Vögeln folgen diejenige/ die sich in den Feldern aufhalten; Die Wasser-Vögel aber/ und die in sumpfigten Orten wohnen/ haben viel böse Feuchtigkeiten bey sich/ und also ist auch ihre Nahrung beschaffen.

Eigentlich lässet sich das Geflügel in 2. Sorten abtheilen/ darunter die erste/ **die Erd-Vögel**/ unter welchen begriffen: Die Hüner/ Kalkaunen oder Welsche Hüner/ die Pfauen/ Trappen/ Auer-Hahnen/ Birck-Hahnen/ Phasianen/ Hasel-Hüner/ Rep-Hüner/ Holtz-Schnepfen/ Brach-Vögel/ Wachteln/ Schnarrigen/ zahme und wilde Tauben/ Ringel-Holtz- und Turtel-Tauben/ die Kraus-Vögel/ Amseln/ Holtz-Scheren/ Burtholte/ Staaren/ Krimpen/ Thum-Pfaffen/ Eis-Vögel/ Spechten/ Lerchen/ Nachtigalen/ Bachstelzen/ Schwalben/ Buch-Fincken/ Kern-Beisser/ Stieglitzen/ Hänfling/ Grünzlinge/ Zeisige/ Meisen/ Roth-Kälsten/ Roth-Schwänzlein/ Gras-Mücken und Sperlinge.

Die andere Sorte ist die **Wasser-Vögel**; Unter diese werden gezehlet: Der Schwan/ die zahme Gans/ die wilde Gans/ die zahme und wilde Enten/ der Täuchet/ das Wasser-Huhn/ der Wasser-Schnepf/ der Kybitz/ die Meve. Von einer jeden wird unter dessen eigentlicher Benennung weitläufftiger gehandelt.

Von denen Theilen der Vögel ist noch zu wissen/ daß erstlich:

Ihre Flügel/ als welche sie durch das Fliegen viel bewegen/ gesund seyn; Jedoch ist das Unterheil/ so am Rücken sitzet/ und der Unter-Flügel genennet wird/ fleischigter und saffriger/ als der obere Flügel/ als welcher dürr und sehnigt ist.

Uropygium oder Crupion, **der Steiß**/ ist an gemästeten Hünern/ Capaunen und Kalkaunen ein Leckerbißlein; Warm aber gar zu viel Fett daran/ so machet es einen Eckel/ und kan ohne Saltz nicht gegessen werden.

Das Gehirn der Vögel ist an den Hünern/ Rep-Hünern/ Fasanen und Pfauen das Beste.

Die Augen werden weggeworffen/ und in der Speise nicht genutzet.

An den Hals der kleinen Vögel ist wenig Fleisch; **die Hüner und Gänse aber haben solches unter der** setten Haut desto zärter.

Die Zungen/ weil sie allzu klein/ haben in der Speise wenig Nutzen/ wiewohl **Lampridius von** Heliogabalo bezeuget/ daß er die Zungen von Pfauen und Nachtigalen vor sein Speciale

Digitized by Google

eriale gehalten; Und vom Apicio erzehlet Plinius L. X. c. 48 er sey der Meynung gewesen/ daß eines Phœnicopteri Zunge (welches eine Art von Storchen oder Reyhern ist) unter allen am besten schmäcke. Ob auch die Gänß-Zungen/ wie einige dafür halten/ ein Aphrodisium seyn/ muß die Erfahrung lehren.

Das Hertz an den Vögeln ist zäserig und hart/ und schwer zu verdauen/ machet auch Melancholisch Geblüte.

Die Lunge ist klein und schwämmigt/ wird zwar leichtlich verdauet/ giebet aber wenig und schleimige Nahrung.

Von denen **Vögeln Mägen und Lebern** wird unter diesen beyden Wörtern gehandelt.

Die Gedärme/ Intestina, werden aus den meisten Vögeln weggeworffen/ ausser bey den Gänsen/ da man solche unter das Gänse-Gekröß/ oder wie man es anderwerts nennet/ die junge Gans/ mit zubereiten pfleget. Es werden solche auch wohl in denen Holtz-Schnepfen und Lerchen darinn gelassen/ und ob sie gleich alsdann dem Fleische einige Bitterkeit im Braten zuziehen/ so halten doch die Medici davor/ daß solche eine abführende gesundte Krafft bey sich führe.

Von dem **Blut der Vögel** wird nichts genutzet/ sondern man läst es wohl ausbluten; wiewohl es bey denen Vögeln/ welche in Dohnen gefangen/ oder ihnen das Gehirn eingedrücket worden/ eine andere Beschaffenheit hat/ daß nemlich das Blut in solchen verschlossen bleibet. Dergleichen unsaubere Vögel aber denen Juden in dem Testament pflegen verboten gewesen/ und auch solten die Aepffel im Neuen Testament auf eine Zeitlang verboten haben/ wie zu lesen in der Apostel-Geschicht am 15. Cap. 29. Vers.

Das Fett von den Vögeln, Pinguedo s. Adeps, ist dem Munde sehr angenehm/ nähret aber nicht wol/ sondern erreget gar leicht/ wann man es ohne Saltz geniesset/ einen Eckel und verdirbt auch den Apperit; Das Gänse-Schmaltz ist das gemeineste von allen.

Das Marck in den Vögel-Röhr-Grat ist etwas härtlicher/ als das Gehirn/ das in den Knochen aber ist was süsser und lieblicher/ machet aber leicht einen Eckel/ wann man dessen zu viel genieset.

Die Füsse bestehen gröstentheils aus Sehnen und Spann-Adern; Jedoch seynd die Hüner- und Gänse-Füsse/ wann sie weich gekocht werden/ nicht gar zu verwerffen.

Von denen **Hahnen-Kämmen** macht man in denen Pasteten ein gutes Ingrediens. Der üppige Heliogabalus soll/ wie Spartianus meldet/ solche aus Geilheit denen lebendigen Hähnen abgerissen haben; Eben also benachen auch die Wohllüstige die Testes oder Hoden von denen gemästeten oder gekappunten Hünern.

Ende

Endlich so ist die Haut an dem fetten Geflügel zwar angenehm von Geschmack / sie sey gleich gesotten oder gebraten; Es stecket aber wenig Nahrung darinn. Sonderlich aber wird die Gänse- und Capaunen-Haut vor delicat gehalten; Es will aber ein guter Trunck Wein oder Aqua Vitæ nicht weit davon entfernet seyn.

Von denen Eyern der Vögel ist unter dem Wort Eyer Meldung geschehen.

In grossen Städten findet man gemeiniglich nachdem es in der Jahres-Zeit ist / allerhand so wohl zahmes als wildes Geflügel auf dem Marckt zu Kauffe. Grosse Hoff-Haltungen werden durch ihre Jägerey damit versehen / und auch viel vor dieselbe auf dem Marckte eingekaufft; Diejenige / so Land-Güter in der Nähe haben / bekommen sowohl zahmes als wildes Geflügel von denenselben. Gewisse Leuten von Vögeln lassen sich in die Ferne versenden / wie also mit den Leipziger Lerchen / Krammets-Vögeln und Schnepfen / mit denen Ortolans, und sonderlich der kleinen Art Vögel geschiehet / welche auf der Insul Cypern gefangen / und bey gangen Tonnen voll eingemacht / nach Venedig versandt werden. Gleicher gestalt kommen auch jährlich viel Auer-Hahn / Bieck- und Rep-Hüner aus Churau. Liefland in denen See-Städten an.

An einigen Orten / wo der Vogel-Fang wohl eingerichtet / auch der Gebrauch / daß zu Herbst-Zeiten man Lustrens halben sich auf die Vogel-Heerde begiebt / und nachdem das Wetter zum Vogel-Fang bequem ist / mit dem Vogel-Steller über den gantzen Fang / welcher desselbigen Morgens möchte gefangen werden / überhaupt accordiret; Da sich dann zuweilen zuträgt / daß man / eben wie bey dergleichen Fischereyen / gewinnet oder verliehret.

War in der Eyl in grossen Städten von Geflügel etwas nöthig hat / der schicket / wanner selbst keinen Vorrath im Hause aufgezogen / und gemästet / nach denen Leuten / welche vom Gänse- und Hüner-Mästen / Capaunen-Stopfen und dergleichen Profession machen / und solche entweder roh oder gesotten / weiwohl im Preiß keinen Vorrath gepfeffert / demjenigen überlassen / der solche kuste oder Ehrenhalber haben muß. Daher ein guter Oeconomus und fleißige Haus-Mutter / sowiel als ihres Standes / Beutels / Haus- und Küchen-Gelegenheit leiden will / allezeit dahin sehen muß / dergleichen Feders-Vieh selbst zu mästen; weiwohl nicht zu läugnen stehet / daß mehrmahls eine fette Gans oder Capaun wohlfeiler auf dem Marckt zu kauffen / als er im Hause nicht hätte können zugezogen werden.

Vogel-Nester / sind ein Coagulum oder geronnene Materia, von Farben weiß anzusehen / wie Tragant,

und haben auch dieſelbe Härte/ inwendig ſtecken kleine Reiſer. Man findet ſie an denen Meer-Felſen in Oſt-Indien/ ſonderlich in denen zweyen gewaltigen Königreichen Cochin/ hina und Tunquin, wie auch an der See-Küſte von Coromandel, da man ſelbige abreiſſet/ und zu uns in Europam bringet. Tavernier ſchreibet: Sie kommen von einer Art ſchwartzer Vögel/ in der Geſtalt und Gröſſe unſerer Schwalben: Dieſe nähren ſich von dem Meer-Schaum/ und temperiren denſelben mit einer zähen Feuchtigkeit/ die aus ihrem Schnabel fleuſt/ dergeſtalt/ daß eine Tragant-förmige Materia daraus wird. Sothane Materiam tragen dieſe Vögelein hernach an die Felſen/ und mit Unterwengung ihrer Reiſer formiren ſie daraus Neſter/ ihre Jungen darinn auszubrüten.

Der Küchen-Gebrauch dieſer Neſter beruhet darinn/ daß man ſie etwas im Waſſer einweichet/ ſo quellen ſie auf/ und werden ſchlapp/ wie ein weiches Leder; Hierauf nimmt man die ſubtilen Reiſer heraus/ ſiedet ſie gahr/ und machet ſie mit einer guten Hüner- oder Kalbs-Brüh ab: Oder man legt ſie Stück-weiſe/ oder thut ſie auch gepulvert an die Speiſen wie die Morcheln; Sie ſind aber faſt ohne Schmack und Geruch. Ihre Temperament und ſchleimige Subſtanz ziehet auf kalt/ wiewohl ſie von einigen pro temperatis & aphrodiſiis gehalten werden. Tavernier bezeuget/ daß diejenige/ die er in Tunquin gegeſſen/ denen Speiſen einen ſo Aromatiſchen Schmack gegeben/ als wann allerley Gewürtz aus Orient darinn vermenget wären worden/ aus dann folgen würde/ daß die meiſten zu uns heraus gebracht werden/ ihren Geſchmack durch die lange Zeit und Reiſe verlohren.

Vorlegen, diſtribuere cibos, Fr. *ſervir*, heiſſet denen zur Tafel oder am Tiſche Sitzenden von denen aufgetragenen Speiſen vorlegen/ welches in groſſer Herren Tafel zugleich durch den Trenchanten oder Vorſchneider/ an Bürgerlichen Tafeln aber entweder von dem Haus-Vatter oder der Haus-Frauen/ oder auch von einem ihrer Domeſtiquen, und der ſich am beſten auf das Vorſchneiden verſtehet/ geſchihet. Beyderſeits muß man in Acht nehmen/ daß man der vornehmſten Perſon an der Tafel zuerſt præſentire/ und zwar das beſte aus der Schüſſel/ oder doch ein ſolches Stück/ welches man durch langen Umgang erfahren hat/ daß es von derſelben am meiſten beliebet werde; Und kan deßfals kein geringer Fehler begangen werden/ wann man das rechte Stück nicht zu treffen weiß oder die Neigung der Perſonen/ Standes und Alters gemäß/ nicht wohl obſerviret: Wie dann hierinn dem Vorleger ziemlich auf die Hand gehen/ und zugleich auch ihm eine Propreté oder Reinlichkeit in Kleidern und feinen Zeug an Geſchir

und

und Händen/ auch daß jedes mahl derselbe auf reinen Tellern die Speisen präsentire/ saubere Messer / Gabel und Löffel habe/ und die Speisen mit behörigen Sauce oder Brüh/ auf den Teller zu übergiessen wisse/ erfordert wird. Hierzu muß auch die höfliche Mine, und das ungezwungene und modeste Gesicht/ bey Ueberreichung des Tellers kommen/ damit niemand choquiret/ beschimpfet/ oder an seinen gebührenden Theil und Portion verkürtzet werde. Wann ein präsentirter Teller von dem Ersten nicht angenommen / und mit Neigung des Haupts oder Leibes abgewiesen wird/ gehet man damit zu dem Nächst-Sitzenden/ und so fortan; Und so solchen keiner von denen Gästen annehmen wolte/ wird er an vornehmen Tafeln denen aufwartenden Pagen oder Laqueyen getrichet/ solchen wegzusetzen/ und hierauf zur Zergliederung oder Vorlegung eines andern Gerichts geschritten: Alles ordentlich gewöhnlicher oder auch extraordinairer Weise/ nachdem es der Principal am Tisch/ oder andere vornehme Gäste verlangen möchten. Vide hiervon ein mehrers unter dem Wort Vorschneiden.

Vorrath/ Copia, Provision, Fr. *Reserve*, nennet man dasjenige in Haushaltungen/ was man an Speise und Tranck jederzeit in Vorrath hat; Wessen seine Mittel nun hierzu zureichend seyn/ daßer sich in Vorrath proviantiren/ und allerley Eß-Waaren in ziemlicher Anzahl einkauffen/ und aufbehalten kan/ der hat gewißlichen nicht geringen Vortheil dadurch zu gewarten/ und stn in Ansehung dabey ersparen. Doch ist auch nöhtig/ wohl zu erwegen: (a) womit man sich proviantiren wolle/ ob es sich auch halte/ auf einige Wochen / Monahte oder Jahre gut/ und unverderblich bleibe? (z) zu welcher Zeit/ in was Orten oder jenes kauffen und anschaffen soll? (3) wie und auf was Art es sicher vor dem Verderben zu bewahren/ und aufzubehalten sey? Zahler ein unter diesen/ so ist der Gewinn verlohren/ und der Schade inhaltes zu gewiß. Schaffet man Sachen an/ die nicht in der Länge dauren/ so muß man sie mit Eckel bald verspeisen/ oder sie lauffen anfaulen/ stincken und verderben. Kauffet man auch ein/ wann die Victualien theuer/ und in hohen Preiß sind/ ist es ebenfalls übel gethan/ weil sie offters bald abschlagen; Da man dann vermeynet/ solche wohlfeiler als andere zu geniessen/ müssen sie theurer/ und mit Schaden verspeiset werden. Ich geschweige des grossen Abgangs und Verlusts/ welchen man offters zu erleiden hat/ wann der/ auch zu rechter Zeit eingesammlete Vorrath/ nicht gehöriger Orten/ und nach erforderender Art/ wol verwahrlich aufbehalten wird.

Vorschneiden, trencheiren/ Fr. *decoupper*, *découper*, *trancher*, *couper*, *tailler*, *servir*, *découper viandes*, *découper volaille*, *découper cibos*, *découper viandes*, *découper volaille*, *découper cibos*, *découper viandes*, *découper volaille*, *découper cibos

die aufgeſetzte Speiſen / ſonderlich das Gebratenes / zierlich und wohl zu zergliedern / und in Stücken zu zerſchneiden. Wann nun in ſolchen Fall aller an den Tiſch ſitzenden ihre Augen auf den Vorſchneider gerichtet ſeyn / als wird erforderet / daß er in ſolcher Kunſt erfahren / behertzt und vorſichtig ſey; Die Erfahrenheit lernet man entweder an gewiſſen hölzern Modellen, oder mit Dreyzuſammen gehefften Carcaſſen oder Gerippen / an welchen die Trenchier-Meiſters / die gemeiniglich auch in den Servietten-brechen / und allerley künſtliche Figuren aus Früchten zu ſchneiden / item das Papier auf vielerley Art zuſammen zu legen informiren) die Gelencke ordentlich und zierlich zu treffen anweiſen / und ſonderliche Regeln geben / wo man die Gabel einſtecken oder das Gebratene embrochirt ſoll / wo der Ober- oder Unter- / der Treuh- oder verkehrte Schnitt zu machen / wie das Meſſer zu halten ſey / und dergleichen mehr / oder es über ſich auch einer / der gern das Vorſchneiden erlernen wolte / nachdem er von andern die Handgriffe darzu abgeſehen / an ſeiner eigenen Tafel / an welcher die Zehler nicht können remarquiret werden / bis er endlich einen hierum darinnen bekommt / der ihm aber endlich wenig helffen würde / wann er nicht dabey eine Hardieſſe ſich angewöhnte / ohne Scheu / und mit einer fermen Hand in allen Compagnien, ſie mögen ſo vornehm ſeyn als ſie wollen) vorzuſchneiden. Hierzu gehöret ihm aber vornemlich / wann er einen Fehler begehen will / die Vorſichtigkeit. Dieſe beſtehet nicht allein in der Zierligkeit ſeiner Kleidung / Reinigkeit der Hände und des Geſichts / ſittſahmen und modeſten Minen ohne einige Grimacen, ſondern daß er auch im Vorſchneiden die Stücke nicht ungleichmäßig / ſich in die Schüſſel fallen laſſe / und das mit das Tiſch-Tuch und der Beyſitzer Kleider beſudele / daß er nicht mit denſelben Händen der Speiſe zu nahe komme / oder die Fäuſte allzuviel am Tiſch beſudele / ſtarcke und ſcharffe Trenchier-Meſſer von allerhand Gröſſe bey der Hand habe / das zerſchnittene Gebratend in der Schüſſel wohl arrangiren / und folglich einem jeden andern Taſel / ein / ſeinem Stand und Appetit gemäſſes Stück zu präſentiren wiſſe / als in welchen letztern ſonderliche Vorſichtigkeit zu gebrauchen iſt / damit man nicht den einen oder den andern offendire. Zu welchen hat man auch noch einen gezogenen Wirtz Reflexion zu machen / welcher nicht gern die Braten allzuviel will zerſchnitten haben / ſondern wünſchet / daß ſolche noch gantz zum Schau-Eſſen denen möchten.

Was das Serviren oder Vorlegen der Speiſen betrifft / ob zuerſt Fiſch oder Fleiſch ſollen herum gegeben werden / wird ſolches die hergebrachte Gewohnheit am beſten lehren. Dergleichen variiret auch mit den Tractamenten bey groſſen Herren Taffeln / Mit-

wel-

wohl das gewöhnlichſte iſt/ daß ein wenig Brodt an die Gabel geſtecket/ und damit die Speiſe/ welche der Herrſchafft præſentiret wird/ berühret werde; Von den eingeſchenckten Wein werden einige Tropffen auf einen gülldenen Teller ausgegoſſen/ und von dem Credentzer zuerſt gekoſtet: Die hölzerne Stücke/ deren man ſich zur Erlernung des Trenchirens bedienet/ ſeynd/ der Capaun/ der Hecht/ der Kalbs-Kopff/ der Krebs/ die Schöps- oder Hammel-Keule/ die Gans/ das Span-Ferckel und der Nieren-Braten.

Wann dieſe Stücke in natura auf dem Tiſche vorhanden ſo dienet zu wiſſen/ welches vor das delicateſte Bißgen an jeden gehalten werde/ damit man ſolches dem Vornehmſten von der Compagnie am erſten vorlege.

Bey allen Trenchiren kommen Schnitte/ Stöſſe/ oder Umwendungen und Ablegungen vor.

Der erſte Schnitt iſt/ wann du das Meſſer mit dem Zeiger und Daumen faſſeſt/ das Hefft auf den Hand-Ballen legeſt. Dieſer Schnitt wird gebrauchet/ wenn du Ober-Schnitte macheſt/ und deine Finger unten kommen. Du muſt auch wiſſen/ wo die Stärcke und Schwäche in den Meſſern iſt/ dann je näher du bey dem Hefft das Meſſer anſteckeſt/ je ſtärcker iſt es. Wenn du das Gelencke an einen Vogel finden wilſt/ muſt du das Meſſer mit ſeiner Klingen Stärcke/ nahe bey dem Hefft anſetzen/ daſſelbige hin und wieder bewegen/ damit du das Gelencke findeſt/ und das Meſſer hinein bringeſt; Darnach wende das Meſſer/ und hebe den Knöchel aus dem Pfännlein/ und thue einen langen Schnitt.

Der andere Schnitt iſt/ wann du das Meſſer gantz in die Hand nimmſt/ daß das Ende des Hefftes an deinen kleinen Finger zu liegen kommt/ und du den Daumen um das Meſſer ſchlieſſeſt. Dieſer Schnitt wird gebrauchet/ wenn du von unten ſchneideſt.

Der dritte Schnitt wird eben ſo gehalten wie der erſte/ nur daß die Hand muß gewandt werden/ daß die Finger oben kommen. Dieſer Schnitt wird gebrauchet/ wenn von unten etwas aufgeriſſen wird. Zu einem jedweden Schnitt wird eine zierliche Cavade gemachet/ doch daß ſelbige nicht zu weitläufftig werde.

Der vornehmſten Stöſſe oder Umwendungen ſind 5.

Die erſte Umwendung iſt/ wenn du alle 4. Finger lang auf das Meſſer legeſt daß das Hefft des Meſſers an deinen kleinen Finger liege/ und deinen Daumen unter das Meſſer häliſt/ die flache Hand kommt unten.

Die andere Umwendung iſt/ wenn du das Meſſers Spitze zu deinem Leibe häliſt/ an das Huhn legeſt/ und ſo herumwendeſt.

Die dritte Umwendung iſt/ wann du das Meſſer gantz niedrig häliſt/ das

Meſſer alſo inwendig an das Huhn legeſt / und herumwendeſt.

Die vierte iſt / wenn du das Meſſer auswendig an das Huhn legeſt / daß die Spitze niedrig iſt / und zu dir wendeſt / wie im gekochten Huhn.

Die fünffte Umwendung iſt / wenn du das Meſſer auswendig an das Huhn legeſt / und ſolches zu dir wendeſt / daß der Steiß zu dir kommt / wie bey dem Capaun.

Der Ablegungen ſeynd auch 5.

Erſtlich / wann du das Meſſer gantz in die Hand nimmſt / daß das Meſſers Spitze nach deinem Leibe iſt / denn alſo kanſt du gar leicht ein Stück welches du abgelöſet / ablegen. Dieſe Ablegung iſt faſt wie die andere Umwendung.

Die andere Ablegung iſt / wenn du deinen Zeiger auf des Meſſers Klinge legeſt / daß die Schneide des Meſſers von dir iſt.

Die dritte / wann du / was du gelöſet / mit der Spitze des Meſſers anſpieſſeſt / und das gelöſete Stücke etwas herumdrehſt / bis es loß gehet.

Die vierdte Ablegung iſt / wenn du mit der Spitze des Meſſers auf das gelöſete Stück flöſſeſt / Doch alſo daß die Spitze niedrig gehalten wird / und ſolches herunter flöſſet. Auf dieſe Manier werden die Beine an Enten / Gänſen und dergleichen Flügel / weck abgelöſet.

Die fünffte Ablöſung iſt / wann du das Meſſer an das abgelöſete Stück legeſt / und alſo zu dir bringeſt / wie die Beinan den gekochten Hühn abgeſchnitten worden.

Dieſes alles noch deutlicher zu beſchreiben / ſo wollen wir hierbey die zierliche Beſchreibung eines ſolchen Artus ſolgender Gaſten anmelden; Als:

Das gebratene Huhn

Soll mit dem Vorder-Theil zu dieſer rechnen / mit dem Hinter-Theil deiner linckes haben / ſtecke das Meſſer in den Halß / die Gabel aber in den Steiß / wende es damit um / embrechne die Flügeln gleich / und zerſchneide es / ſo werden gelöſet 1 (a) den Halß / 2 (b) den Ober-Schnitt am rechten Flügel / 3 (c) den Ober-Schnitt am rechten Schenckel / 4 (d) den Contra-Schnitt am rechten Flügel / 5 (e) den Contra-Schnitt am rechten Schenckel. Zu gleichen procedire auch mit Ober- und Contra-Schnitten / am lincken Flügel und Schenckel. Löſe ferner das Beinlein / ſchneide das Bruſt-Fleiſch rechts und lincks ab / habe das nicht und lincke Achſel-Beinlein / ſpalte an Seite ß auf der rechten und lincken Seite / ſtoß die Rippen entzwey / und zerhaue den Rücken.

Das geſottene Huhn.

Machet an ſolchen erſtlich / wann du den Halß abgelöſet / die Ober und Contra-Schnitte an den beyden Flügeln und Schenckeln / löſe das Z. B. Beinlein / ſchneide das Bruſt-Fleiſch von der rechten und lincken Seiten / theile den

den Steiß rechts und links/ ſtoß die Rippen entzwey/ und zertheile den Rumpff in der Schüſſel.

Die gebratene Gans.

Bringe dieſelbe auf die Gabel/ ſchneide den Steiß auf/ und thue mit einem Löffel das Eingefülte heraus/ mache hierauf den Ober-Schnitt am rechten Schenckel/ den Gegen-Schnitt daſelbſt/ den Ober- und Contra-Schnitt am rechten Flügel/ und folglich auch alſo am lincken Schenckel und Flügel; Hierauf löſe das Zieh-Beinlein/ ſchneide das Bruſt-Fleiſch auf der rechten und lincken Seiten ab/ mit einem Creutz-Schnitt/ und ſtoſſe es mit dem Meſſer von dem Hipp auf/ hebe das rechte und lincke Achſel-Beinlein aus/ ſpalte den Steiß auf der rechten und lincken Seite/ ſtoſſe die Rippen entzwey/ zertheile den Rumpff in der Schüſſel. Wann dieſes geſchehen/ ſo zertheile die Schenckel in zwey Theile/ damit die Keulen davon kommen/ alsdann præſentiret man ein Stück nach dem andern.

Die wilde Gans differiret nichts von der **zahmen** im Verſchneiden/ nur daß man bey ſolcher die Schenckel gantz löſet/ und nicht zertheilet.

Die gebratene Ente.

Bringe dieſelbe auf die Gabel/ mache die Ober- und Contra-Schnitte an Schenckeln und Flügeln/ löſe das Zieh-Beinlein/ und verfahre im übrigen wie beym gebratenen Huhn.

Das Rep-Huhn.

Löſe erſtlich den Hals/ thue die Ober- und Contra-Schnitte an Flügeln und Schenckeln/ löſe das Zieh-Beinlein/ ſtoſſe die Rippen auf beyden Seiten von einander/ thue die Bruſt von der Gabel/ und zerhaue den Rumpff.

Auf eine andere Manier: Thue einen Schnitt in den Hals/ und laß ihn hangen/ hierauf Ober- und Contra-Schnitt an Enckeln und Flügeln/ biege das Zieh-Beinlein etwas zurücke/ und thue einen Spalt-Schnitt/ bis an die Gabel. Ubergib es hierauf dem Vornehmſten an der Tafel alſo gantz/ daß er davon nehme was er will.

Junge Tauben und Hühner.

Zertheile mit einem Creutz-Schnitt über die Bruſt.

Welſcher-Hahn.

Setze die Gabel auf den Stiel an der Bruſt/ ſchneide 3. oder 4. Schnitt von Fett/welches über das Zieh-Beinlein gewachſen/ wende hierauf den Hahn um/ embrochire und zertheile ihn folgender geſtalt: Haue das rechte Ober-Gelencke der Flügel ab/ imgleichen das lincke; Ferner den rechten Flügel/ die Keule oder das Ober-Gelencke am rechten Schenckel/ den lincken Flügel/ das Ober-Gelencke am lincken Schenckel/ löſe hierauf die beyden Hinter-Gelencken ſeiner das Zieh-Beinlein/ ſchneide das Bruſt-Fleiſch mit langen Stücken ab/ hebe das rechte und lincke Achſel-Bein aus/ ſpalte den Steiß auf der rechten und lincken

Stü-

Seite/ zerſheile das übrige/ wiebeym übigen Geflügel.

Vom Auer-Hahn.

Schneide ihm den Hals ab/ thue den Ober- und Unter-Schnitt an Flügeln und Schencken/ ohe das Fleiſch/ Leimlein/ ſchneide das Bruſt-Fleiſch mit langſahnen Schnitten ab/ hebe das rechte und linche Achſel-Bein aus/ ſpalte den Steiß auf beyden Seiten/ und zerheile den Rumpff.

Eben alſo wird auch das Faſan-Huhn zerſchnitten.

Das Spann-Ferckelein.

Setze daſſelbe/ daß der Kopff gegen deiner linchen Seite ſtehet/ embrochire eine Spitze der Gabel in das rechte Naſen-Loch/ hebe es mit dem Meſſer unten bey dem Halſe ein wenig auffund haue den Hals entzwey/ behalte den abgehaltenen Kopff auf der Gabel/ und ſchneide die Haut an den Wangen entzwey/ wiege die untern Kinn-Backen mit dem Meſſer ab/ haue den Kopf oben auf/ und ſetze ihn auffeinen der Schüſſel auf einen abſonderlichen Teller/ embrochire die Gabel im Rumpf/ und ſchneide (1) den Ober-Schnitt am rechten Hinter-Fuß / (2) den Contra-Schnitt im rechten Vorder-Fuß/ (3) den Ober-Schnitt am rechten Hinter-Schenckel/ (4) den Ober-Schnitt am rechten Vorder-Schenckel/ (5) den Ober-Schnitt am lincken Hinter-Fuß/ (6) den Gegen-Schnitt am lincken vordern Schenckel/ (7) den Contra-Schnitt am Hintern/ (8) den Ober-Schnitt am Vordern/ Schenckel. (9) Schneide den Bauch auf/ ſtelle das Meſſer zu der Gabel/ und haue das Eingeſülſete nach Gelegenheit entweder mit einem Löffel oder Gabel heraus. (10) Mache einen langen Schnitt durch den Rücken-Grad/ und (11) ſtelle die Gabel an die lincke Seite/ und zerheile den Rumpff in ſo viel Stücken/ als du denſelben auszutheilen vermeinſt.

Der Hauſe.

Schneide/ wenn der Hauſe in der Schüſſel liget/ die rauhen Theile hinunter/ embrochire eine Gabel/ ſtoße in den Rücken-Grad/ vorn an der Lenden/ und haue daſelbſt ein Stücken ab/ oder 4. quer Finger breit ab/ ſtich darnach neuen die Gabel in den Rücken-Grad ab/ an das Hefft/ und zerheile ihn alſo: Das Ober-Fleiſch am rechten Lenden/ das unter Fleiſch am lincken Lenden/ das Ober-Fleiſch am lincken/ und das Unter-Fleiſch am rechten/ ſchneide die lange Stücke über den Rumpff/ das Fleiſch Stücklein-weiſe von dem Rumpff mit Quer-Schnitten/ ſchneide die Nieren heraus/ und ſpalte das Theile auf der rechten und lincken Seite/ dahey das Schwärtzlein mit ſolle verderen/ lege das rechte und lincke Mark-Bein auf den Rumpff/ ſo ſind ſie auf/ und ſpeiſe es völlig mit dem Meſſer aus dem Gelenck/ lege hernach auf das rechte und dann das linche gantz gerige Beinlein ab/ zerheile die Gabel auf dem Rück-Grad/ und zerheile den Rumpff in ſo viel Stücken/ als du

Den

Den Balbo-Kopff.

Embrochire die Gabel in das Gurgel-Bein / hebe den Kopf damit auf / und zertheile ihn folgender geſtalt: (1) Schneide einen Creutz-Schnitt über dem Kopf / und löſe die Hirn-Schalen oben auf / ſtelle das Meſſer zu der Gabel / nimm einen Löffel / thue das Gehirn auf einen abſonderlichen Teller oder Ort in die Schüſſel / löſe das Fleiſch von dem Unter-Kinn-Backen auf der rechten und lincken Seite / löſe ferner das rechte und lincke Ohr / beuge die Unter-Kinn Backen ab / auf die rechte und lincke Seite / ſchneide aus ſolchen beyden Seiten das Vorſchneider-Bißgen; Mache hierauf einen langen Schnitt über die Zunge / benebenſt einem Queer-Schnitt / und ſtoſſe ſie ab / löſe das rechte und lincke Auge / beuge die Obern-Kinn-Backen ab / auf der rechten und lincken Seiten / ſtich lincks und rechts den Jäcken / haue den Knorpel auf der Naſe entzwey / ſtecke das Meſſer bey der Gabel hinein / und biege das übrige auswerts von einander.

Der Schweins-Kopff.

Embrochire die Gabel in die Naß-Löcher / und ſchneide die Schwarte beyder Wangen auf der rechten und lincken Seite weg / und laß ſie alſo hangen / ſchneide etliche fabrale Stücklein vom Halſe / und ſo man auf der andern Seiten auch etwas abſchneiden will / muß man den Kopf umwenden / ſchneide ferner das Fleiſch vom Kinn-Backen / und wann ſolches nicht zureichet / muß man ferner die Ohren ablöſen / und etliche Stücke daſelbſt abſchneiden.

Den Schincken.

Schneide die Schwarte oder Haut von den Rücken; Doch alſo / daß ſie daran hangen bleibet / und hierauf etliche Stücken in Form eines halben Monds oben / mitten aus dem Schincken; Solten ſolche etwann zu lang fallen / ſan man ſie in der Mitten theilen.

Nieren / Braten.

Zertheile denſelben nach ſeinen Gelencken / ſchneide die Nieren hieraus / und lege ſie auf einen abſonderlichen Teller.

An denen Paſteten öffnet der Trenchicant erſt den Deckel rund herum / legt hierauf aus der Paſtete mit einem Löffel die darinn enthaltene Speiſen / wenn ſie erſt zierlich zerſchnitten worden / auf einen Teller Portions-weiſe vor / und langet ſolchen einen nach den andern herum.

An denen Artiſchocken ſetze die Gabel mitten in den Stuhl oder Kern / thue die breiten Blätter davon / und breite ſie auf in Geſtalt einer Roſe / lege hierauf die Artiſchocken mitten durchgeſchnitten oder auch gantz / wenn man auskommen kan / auf einen Teller vor; Vergiß aber nicht jedesmahl friſche Brühe darüber zu gieſſen.

Torten ſpnd gleicht zu zerſchneiden / entweder in ſo viel Stücke als Gäſte an den Tiſche ſitzen / oder daß man die Torte in zwey Theil zertheile / und nur die Helffte in Stücken ſchneide.

Digitized by Google

Das übrige bey dem Trenchiren giebet die Erfahrung und Geschicklichkeit/ auch daß man die Compagnie, welche man vor sich hat/ wohl zu judiciren wisse.

Vorsorge Gottes/ in Erhaltung der Menschen durch Speise und Tranck;

Hiervon haben wir unterschiedliche Exempel in heiliger Göttlicher Schrifft/ als den Manna-Regen in der Wüsten/ durch welchen so viel hundert tausend Israeliter 40. Jahr lang unterhalten worden. Kerner der Hagar, welcher in ihr und ihres Sohns des kleinen Ismaels höchsten Durst/ ein Brunn in der Wüsten gezeiget worden/ daraus sie sich erlaben können. Des Propheten Eliæ, dem die Raben haben Speise zu bringen müssen. Des Daniels in der Löwen-Gruben/ denn GOtt durch den Propheten Habacuc wunderbarlicher Weise Speise zugesand; wie hiervon des alten teutschen Poetens Hans Sachsen trefflliches Lied (Warum betrübst du dich mein Herz) nicht ohne Bewegung des Gemühts/ und Auffmunterung herzlichen Vertrauens zu GOtt/ zu lesen ist. In den Neuen Testamenthaben wir das Wunder zu Cana in Galilea/ da der Heyland Wasser zu Wein gemacht/ in der Wüsten zweymahl/ erstlich tausend Mann mit wenig Brodten und Fischen gespeiset/ und denen am gänzlicher Nahrung bekümmerten Menschen das Morale hinzugesetzet/ daß der Mensch nicht vom Brod allein lebe/ sondern von einem jeglichen Worte das durch den Mund GOttes gehet/ item, daß wir nicht sorgen sollen vor den andern Morgen/ welches Heydnisch wäre/ sondern wie GOtt den jungen Raben/ wann solche von ihren Müttern verlassen würden/ speiset/ wie er die Lilien auf dem Felde kleidet/ und den Sperling ohne GOttes Willen zur Erden fiel; Also solten wir auch argumentiren/ die minori ad majus, daß GOtt noch vielmehr an uns und seinen Ebenbild erschaffenen Menschen/ solches thun würde/ die wir ja vielmehr als jene wären/ wenn er wohl wüßte daß wir dieses alles bedörfften.

Solcher gestalt sehen wir noch heutiges Tags/ wie so viel tausend Menschen gantz miraculeuser Weise von diesen Allmächtigen Speise/ Elsaß ernehret worden/ daß lang nicht so viel Korn aus der Erden wächst/ viel Vieh geschlachtet/ und Brodt gebacken worden/ als die Menschen Brod und Fleisch zu ihren täglichen Unterhalt consumiren und nöthig haben; ja wie er offt gantz über natürliche Weise (gleich wie denen der Israeliten in der Wüsten zur Wolcke Gezelt worden/ und die Wachteln von seinen herkommen müssen/ dem Israelitischen an statt des Fleisches/ auch die Luft sie aber herrsch etwas haben müssen) zu dienen/ Fleisch/ Korn und Fisch aus denen Wolcken regnen laß-

ſen: Wie hievon glaubwürdige Exempel unter dem Worte Regen angeführet worden.

Anno 1590. war in dem Königreich Böhmen eine ſo groſſe Theurung/ daß inſonderheit unter der Armuth groſſe Noht zu ſpühren war; was geſchicht? Ein armer Mann gehet aus Desperation aufs Land/ wil ſehen daſelbſt Wurkelnzu graben/ von welchen er ſich und ſeinen Seinigen noch eine Zeitlang das Leben friſten möchte/ geräht aber unverhofft auf eine weiſſe (in einer Gruben als weiſſer Tohn ſiegende) Materiam, welche er mit nach Hauſe nimmt/ und befindet daß es ſo gut als Mehl zum Brodtbacken ſey/ wovon er ſich und die Seinige hernach die gantze Theurung über erhalten.

Ein ander Exempel einer ſonderbaren Vorſorge GOttes mag auch dieſe zu nennen ſeyn: Es gieng einsmahls ein Bürger aus Lucern aus/ um etwas Holtz zu ſeiner Handthierung zu holen/ dieſer fiel unverſehens in einen tieffen Abgrund/ aus welchem er ſich nicht wieder heraus zu helffen getraut/ was geſchicht? Kurtz darauf kamen 2. abſcheuliche Drachen/ welche dieſe Höle auch zu ihrer Wohnung erwehlet hatten; dieſe aus Göttlichen ſonderbahren Schutz rühreten ihn nicht an/ verharrten aber daſelbſt den gantzen Winter/ und unterhielten ſich mit nichts anders als mit einer ſaftigen Feuchtigkeit die hin und wieder aus den Felſen ausſchwitzte. Dieſen Exempel folget der arme Schweitzer/ und friſtete ſolchergeſtalt auch ſein Leben/ bis gegen den Frühling/ da dieſe grauſame Thiere allgemach die Flügel wieder zu regen begunten/ um ſich aus der Höle wieder heraus in das freye Feld zu begeben. Er ſatte demnach die Reſolution, ſich an deſſen einen Schwantz als er jetzo eben in die Höhe fliegen wolte/ anzuhalten/ und kam ſolchergeſtalt aus der Abgrund heraus/ und wieder nach Lucern/ woſelbſt man ihn ſchon längſt als todt betrauret hatte. Ob er nun wol hiers auf wieder ordentlich anfing Speiſe zu genieſſen/ ſand ſich doch der verdorbene Magen darzu ſo ſchwach/ daß er innerhalb zwey Monat nach ſeiner Wiederkunfft dieſer Zeitlichkeit gute Nacht geben muſte. Vide Athanaſ. Kircheri mundum ſubterraneum, l. 8. Sect. 4. C. 2.

Von der ſonderbaren Vorſorge GOttes in der Theurung und Hungers-Noht rühmet David in ſeinem 33. Pſalm am 18. Vers. Siehe des HErrn Auge ſiehet auf die ſo ihn fürchten/ die auf ſeine Güte hoffen/ daß er ihre Seele errette vom Tode/ und ernehre ſie in der Theurung. Daher auch die Wittib zu Zarpath/ weil ſie den Propheten Eliam bey ſich gehabt/ ſeinen Mangel an Oehl und Mehl befunden/ wie ſolches im 1. Buch der Königen am 17. Capitel zu leſen iſt. Dem Ertz-Vater Jacob führte GOtt ſammt ſeinen

Haus-Gesind in Egypten/ damit er daselbst in der sieben-jährigen Theurung/ welche das Land sehr drucken/ mächte erhalten werden/ welches auch der Fürst Joseph im 45. Capitel des 1. Buchs Mosis am 5. Verse selbst erkennet/ wann er zu seinen Brüdern spricht: daß er um ihres Lebens Willen von GOtt wäre in Egypten verkaufet worden. In eben diesen Egypten fand auch der Ertz-Vater Abraham/ zur Zeit der grossen Theurung/ die das Land Canaan drucket/ sein und der Seinigen Aufenthalt; wie abermahl in gedachtem Buch am 12. Capitel im 10. Verse zu lesen. Der Elimelech dessen im Büchlein Ruth am 1. Capitel im 2. Vers gedacht wird/ fand zu der Zeit (da bey der Richter Regiment eine grosse Theurung im Lande war) sein gutes Auskommen in der Moabiter Lande. Fürchtet/ dem HErren ihr seine Heiligen/ ruffet David im 34. Psalm aus/ denn die ihm fürchten haben keinen Mangel. Die Reichen müssen darben und hungern/ aber die den HErrn suchen haben keinen Mangel an irgend einen Guten. Item im 37. Psalm am 19. Vers. Sie/ nemlich die Frommen/ werden nicht zu Schanden in der bösen Zeit/ und in der Theurung werden sie genug haben. Welches auch der kluge Hiob, wann er im 20. Vers seines Büchleins am 5. Capitel spricht: In der Theurung wird er dich vom Tode erlösen/ und im Kriege von des Schwerdtes Hand. Die allen aber rühmet es die heilige GOttes-Gebährerin die hochgebenedeyte Jungfrau Maria/ nemlich in dem Lucä am 1. am 53. Vers/ in ihrem Magnificat anstimmet und spricht: Die Hungerigen füllet er mit Gütern/ und lässet die Reichen leer. Daß aber dem in der That also sey/ ist nicht allein schon oben mit sattsamen Exempeln erhärtet worden/ sondern wird auch einem jeden vorhin-berührten Theilen zur Prüfung/ der (an sich selbst/ von Jugend auf/ in seiner Nahrung und Leibes-Erhaltung) nachsinnen und spähenten Gemüthern überlassen.

Vorsorge GOttes/ daß uns kein Gifft schaden könne. Hiervon haben wir die klaren Worte des Heylandes beym Marco am 16. v. 18. daß diejenige/ die an ihm gläuben/ Schlangen vertreiben/ und so sie etwas giftiges trincken würden/ würde es ihnen nicht schaden/ dessen wir ein Exempel in dem 28. Capitel der Apostel-Geschichte an dem heiligen Paulo haben/ welcher ohne Schaden die giftige Otter ins Feur schüttelte/ item in denen Kirchen-Historien an vielen Märtyrern/ denen der ihnen zugebrachte Gifft-Trunck nicht schaden können. Ja wie viel tausend Menschen erzeiget sich noch täglich die unerkannte Wohlthat GOttes/ dadurch/ daß von ihnen manches giftiges/ etwa auch

auch von giftigen Thieren / als Schlangen / Kröten / Ratzen und Spinnen / beschmeisset Kraut oder Fleisch ohne einigen Schaden verzehret wird / weil der Hirte Israels über sie wachet / ohne dessen Willen kein Sperling auf die Erde fallen kan / der auch des Menschen Lebens-Ziel durch des Satans Trutz und List nicht vor der Zeit verkürzen lassen will. Sehr merckwürdig leset man von einem unerwachsenen Kinde / daß / als solches eine Zeitlang gantz allein / aus einem ihm vorgesetzten Milch-Napffe / in welchen Bröder gebrocket gewesen / gegessen habe / eine grosse Schlange aus einem Winckel herzu gekrochen sey / welche sich ungeheten dieser Milch mit bedienet / das Brodt aber liegen lassen / das unschuldige Kind solches sehende / habe die Schlange mit dem Löffel auf dem Kopff geschlagen / und dabey gesagt: Sie solte auch Brodt zu essen / so sie ein Gast mit seyn wolte / und die Milch nicht allein ausschlurffen. Ob nun wol eine geschlagene Schlange zur Stunde ihren Gifft ausschüttet / habe doch diese aus GOttes sonderbarer Vorsorge solches nicht thun dörffen / sondern das Kind hat ohne einigen Schaden (in Gesellschafft dieses ihres gefährlichen Gastes) die Milch genossen.

Vorsorge GOttes wie sie verlohren werde; Solches geschiehet durch nicht Achtung der Göttlichen Güte / schlecht dejuegen Dancksagung und Vertrauen auf sich selbst und seine eigene Kräffte / da doch der arme Mensch kein Bröder-Körnlein aus der Erden / wann es nicht GOtt thäte / hervorbringen kan. Daher auch die Schrifft solche Leute im 14. Psalm Thoren nennet / von welchen die Christliche Kirche singet: **Ihr Trauen stehet nicht auf GOtt / Sie lassen ihn nicht in der Noht / Sie wollen sich selbst versorgen.** Zumahl wann sie mit ihrem Glauben und Vertrauen auf GOtt dergestalt wanken / daß sie sich selbst sagen: Manus meæ oculatæ sunt, credunt quod vident, und wann sie erst Scheunen und Böden voll haben / alsdann sich selber über ihren auf viele Jahr gesammleten Vorrath einen guten Muht und ihre Seele ein Wohlleben zu sprechen / plötzlich aber die schröckliche Exclamation hören müssen: **Du Narr / diese Nacht wird man deine Seele von dir nehmen / und weß wirds seyn / das du gesammlet hast.**

Utopische Spels-Arten; Solche synd in des weyland berühmten Englischen Cantzler Thomi Mori seiner Beschreibung der Insul Utopia im ersten Capitel ausführlich zu lesen / kürtzlich darinn bestehend / daß / wie ehmahls in des Platonis seiner Republic also auch in dieser Utopischen Insul oder Tugendshausen eine Gemeinschafft aller Güter wäre / so / daß Mannigs und Abeyes vor die gantze

Stadt der Tisch gedecket/ und alle Einwohner an demselben gespeiset würden/ dabey es dann alles ſittlich und mit Respect gegen die Alten auch in guter Ordnung zugienge/ und ein erbaulicher Discurs dabey nicht vergessen würde. Die Mittags-Mahlzeiten schreiber er ſeynd etwas kürtzer als die Nacht-Mahle/ weil auf jene jeder an ſeine Arbeit gehen muß/ auf diese aber der Schlaff und die Nacht-Ruhe folget/ welche ſehr viel zur Verdäuung der Speiſen würcket. Kein Nacht-Eſſen wird ohne Geſang oder Muſic gehalten; Sie räuchern auch mit köſtlichen Sachen durch das gantze Haus/ und laſſen nichts unterwegen was die Gäſte frölich machen kan/ dann ſie zu dergleichen Dingen etwas geneiget ſeyn/ und dafür halten/ keine Wolluſt ſey verboten/ daraus keine Unrath oder nichts Ubels entſpringe.

Uti maturæ recentes & uvæ passæ, vide Wein-Trauben/ item Roſinen.

W.

Wacholder/ Baccæ Juniperi, Fr. *Grains de Genevre*, ſeynd in der Küche und Artzeney vortrefflich/ wie dann viele gelehrte Leute/ als Michael Bapſt, Reckerus und Scharffius, gantze Bücher von den Tugenden der Wacholder-Beeren geſchrieben. Am meiſten aber werden ſie innerlich wegen ihrer Balſamiſchen Kraffte gegen den Brand und Blaſen-Stein/ ſo wohl zu präſervirenwie zu curiren/ gebraucht/ ſtillen die Colic, kalte Paß- und dergleichen Mängel. Auſſerlich dienen ſie zu räuchern/ und ſo wohl in Peſt- als andern Zeiten/ die Lufft zu reinigen. Unter andern Præparatis, die daraus gemacht werden/ iſt (1) der Spiritus oder das Wacholder-Waſſer/ welches per fermentationem gemacht wird/ und gehet alsdann das Oleum Juniperi deſtill. mit über. (2) Das Extractum oder Rob. Juniperi, welches aus denen geſtoſſenen Beeren gepreſſet und zu einer Conſiſtentz gekochet wird/ von etlichen der Teutſche *Theriac* genannt. Wann man dieſen mit ſeinem eigenen Spiritu rectificirt, hat man (3) das Malvaticum Juniperi, welches auf denen Apothecken gegen den Stein-Schmertzen gegeben wird. (4) Kan man das Sal Juniperi ernewer aus den dürren Beeren/ ſo ſonſt gleich ſchon ausgepreſſet oder nicht/ oder auch von dem Holtz und Zweigen machen/ welche Medicamenten eben die Kräffte als die Wacholder ſelbſt haben.

Wacholder-Brandwein zu machen:

So nimm 1. Pfund gute Wacholder-Beeren/ zerknirſch dieſelbe in einem Mörſel; item/ Lackriçen-Holtz 1. Loth/ mit einem Hammer zerquetſcht; Wein-Stein 6. Loth/ gebrandt/ Salz einen Löffel voll: Dieſes alles mache 2. Tage mit 4. Quart Brandtwein/
wohl

wohl vermacht/ in einen gläſern Topf. Darnach thue es in die Deſtillir-Blaſe/ und gieß noch ſo viel Brandwein darzu/ daß es mit den erſt-gedachten 4. Quart zuſammen auf 18. Quart anlaufe: Gieß auch 1. Quart klahr Waſſer darzu/ und deſtillire es fein gemählig ab/ eben wie den Anis-Brandwein. Denn je langſamer es deſtillirt; je mehr man Brandwein bekomt/ und wird auch beſſer: Koche auch den Zucker/ und gebrauche ihn darzu/ ſo haſt du einen köſtlichen Wachalder-Brandwein: Doch nimmt man zu dieſen Wachalders-Brandwein nur gelben Zucker/ welcher auch nicht ſo theuer kommt/ als weiſſer.

Item: Nimm Wachalder-Beer 3. Pfund/ klein geſtoſſen/ 12. Kannen gemeinen Brandwein/ deſtillire es hierüber zu 10. Kannen; Nach anderthalb Pfund Zucker in einer Kannen Waſſer/ und thue es darzu.

Wachteln/ Coturnices, Fr. *Cailler*, Italiäniſch *Quaglie*, gleichen faſt/ was die Geſtalt des Leibes anbetrifft/ einem kleinen Rep-Huhn/ ſowol an der Form und Farbe/ als auch an dem kurtzen krummen Schnabel und Füſſen; wie ſie dann auch/ nach Ariſtotelis Meynung/ mit ſolchen beyderſeits gleiche Brunſt/ gleiche Nahrung und Art zu ſtiegen/ auch gleiche Bruht und Streitbarkeit haben. Plinius ſchreibet/ ſie äſſen Gifft/ und hätten daher offt die fallende Sucht; Daher dieſelbigen/ ſo Wachtel-Fleiſch äſſen/ Convulſiones und Zucken in den Gliedern bekämen. Allein/ man iſt heutiges Tages eines andern perſuadiret/ indem unſere Wachteln ſich meiſt in der Saat und im Getraide aufhalten/ und ihr Fleiſch ſo geſund und ſchmackſam als Rep-Hüner-Fleiſch befunden wird; Jedoch muß man deren nicht zu viel eſſen/ wann ſie alljufett ſeyn/ weil ſie alsdann leicht Urſach zu faulen Gebür geben. Im Frühling/ wann ſie erſt kommen/ ſind ſie mager; Im Sommer mäſten ſie ſich/ und alsdann ſind die Jungen ſehr delicat; Im Herbſt werden ſie am fetteſten. Plinius gedencket eines **Wachtel-Königs/** den er *Ortygometram* nennet/ der ſie/ wann ſie gegen den Winter fortziehen/ führen ſoll.

Die Wachteln/ wann ſie zubereitet werden ſollen/ werden trucken gepflücket/ ausgeweydet/ gepfücket/ und in Wein-Blätter gewunden/ eben wie die Rep-Hüner/ wann man ſie braten will; Man thut ſie auch in Kraffe-Suppen: Nicht minder ſchicken ſie ſich auch wohl in die Paſteten/ wann ſie wie junge Tauben zugerichtet werden.

Wadicke/ Serum, oder Milch-Waſſer genannt/ iſt das erſte Theil der Milch/ welches fühlet und defuchtet/ durch ſeine Phlegmatiſche und wäſſerige Subſtantz; weil ſie aber auch darneben etwas Scharffes/ Sal-

ziges und Nitroſiſches beyſich hat / ſo ſpühlet ſie ab / verdünnet / und führet / wiewohl gelinde und ohne Beiſſen / abſonderlich / wann etwas Zucker darunter vermiſchet wird. Deswegen leicht zu urtheilen / daß ſie den Kalt-Mägigen ſchadet / zu den Krancheiten aber / welche aus gelber Galle oder verbrandten Feuchtigkeiten ihren Urſprung haben / ein dienlich Mittel ſey. Dahero auch in denen Milch-Curen bisweilen / an ſtatt der vollen Milch / die Wadicke in hitzigen Naturen / und bey ſchweren Verſtopffungen ergriffen werden muß; Da ſie dann nicht als eine Speiſe / ſondern als eine Artzeney zu betrachten iſt.

Wadicke-Käs zu machen / vide Käſe.

Wadt-Käſſe / vide Käſſe.

Wändte / vide Hirſch.

Warm / calidum, Fr. *Chaud*, iſt eine zufällige Qualität eines Dings / als daß man ſagt: **Warme Luffe / warmes Waſſer / warme Speiſen** / und dergleichen / welche Wärme durch der Sonnen Strahlen / oder der Hitze des Feuers / bey / und in dem Menſchen aber / durch den ihme beywohnenden Calorem naturalem verurſachet wird. In dem Küch- und Keller-Gebrauch hat man erſtlich: **Die warme Kellere** / worüber des Sommers mehr als zu viel geklaget / und ſehr nach einen kühlen Keller und Trunck verlanget wird; Hingegen recommendiren ſich ſolche des Winters / damit das Getränck nicht erfriere / um ſo viel beſſer. Warme Speiſen ſeynd diejenige / die durch des Feuers Hitze gut gekocht und warm gemacht worden und dem Magen / ſo viel zuträglicher ſeyn / als ſie mit der natürlichen Hitze ſich deſto beſſer comporiren und verdauen. Warm Getränck iſt bey vielen Nationen, ſonderlich denen Oſt-Indianiſchen durchgehends gebräuchlich / als welche ſich mehrentheils an Thee und Caffe halten / bey uns Europäern auch ſchon ziemlich eingeriſſen iſt. Die Zurichtung des Getränckes verrichten einige / indem ſie die Flaſchen oder Becher auf Feuer ſtellen / oder glühenden Stahl oder / oder auch nur gebratenes heiſſes Brod hinein werffen. Wie aber zu Winters-Zeit / oder bey einer verkühlten Brust und Magen / das warme Trincken / und ſonderlich ein mit guten Gewürtz heiß gemachter Seck oder anderer hitziger Wein ſehr gut thue; Alſo ſchadet hingegen auſſer dieſen Noth-Fall das ſteige warme Trincken den / die es nicht gewohnt ſeyn / ſehr / indem es die Leber-Theile ſchlapp machet / den Appetit vermindert / und die Nerven und Kräffte des gantzen Leibes ſchwächet.

Waſchen / lavare, abluere, Fr. *laver*, heiſt etwas mit Waſſer oder einem andern Liquore abwaſchen und abſpühlen. Dieſes Orts bedeu-

wirs erſtlich: Von dem Abwaſchen der Früchte und Speiſen / welche entweder voll Erde und Sandes noch ſeynd / oder andere natürliche und zufällige giftige Unreinigkeiten an ſich haben / worunter auch von einigen das von den Juden-Schlächtern jekauffte Fleiſch gezählet wird / voll ſie ſolches / ehe ſie es einem Chriſten verkauffen / zuvor durch ihre Kinder beſichen und beſpeien laſſen / daß alſo das Waſchen eines ſolchen Fleiſches / wer es ja nicht darvon kan / und von Juden-Fleiſch halten muß / wohl höchſtnöthig iſt. Gewächſen müſſen auch werden die Erd-Früchte / welche erſt aus dem Beete auszugraben worden / und dannenhero noch voll Sandes und Erde ſeyn; wie dann das Kriſchen zwiſchen den Zähnen auf keinerandern Urſach im Zugemüs eſſen / herkommt / als weil die faule Köchin ſolches nicht zuvor wohl verleſen / von denen daran klebenden Raupen und giftigen Geſchmeiß gereiniget / und hernach mehr als einmahl wohl gewaſchen hat / ehe ſie es im Topf thut / und zu Feuer bringet. Gleiche Bewandnüß hat es auch mit denen Baum-Früchten / auf welche ſo manches giftiges Thau und Nebel fället / ſo viel ſchädliches Ungeziefer ſich ſetzet / und daſſelbe anbeiſſet / ihren Saamen und Geſchmeiß auch darauf läſſet; So nun dergleichen Früchte / ohne ſelbige zuvor zu waſchen / genoſſen werden / darf man ſich nicht verwundern / wann manchem das Bauch-Weh / Reiſſen der Glieder / Schwachheit des Magens / der Durchlauff und die rothe Ruhr anfreten / will es nemlich von ſolchen ungewaſchenen Früchten geſchehen / von welchen man Exempla hat / daß von dem daran oft unſichtbar hangenden Geſchmeiß des Ungeziefers / gantze Würmer-Schöte und Nieſter in den Menſchen Leib gewachſen / welche / ſo man ſie nicht bald durch hierzu dienliche Medicamenta ausgetrieben / dem Patienten vor der Zeit ins Grab befördert. Gewächſen ſolten auch billig werden alle Speiſen / die jetzo in der Küche zubereitet werden / um ſolchergeſtalt Feuer zu bekommen; So aber finden einige / aus einer ſonderbaren angebildeten Opinion, eine Delicateſſe und beſtern Geſchmack in denen durch die ſudelhafftige Küchen-Hände greiſſenen / und auf den ſchmutzigen Tiſch-Beet oder Küchen-Tiſch herumgetragenen Karpen / wann ſolcher mit Blut und Dreck ſogleich in den Keſſel geworffen wird / als wann er einmahl recht reinlich gewaſchen werden: Ja / ſie vermeynen gar ein gewiſſeres Fleiſch habe ſo guten Geſchmack nicht / als wann es ungewaſchen beygeſotten worden. Allein / wir laſſen ſolchen Leuten ihre Meynung gerne; Sus enim magis coeno gaudet quam lotus lereno, iſt ein altes Sprichwort: Schweine werden auch fett.

Nach dem Waſchen der Speiſen / und deren reinlichen Tractirung / will auch das Waſchen / Geſchirr ſauber

und blanck gehalten werden. In ſolchem peccirten nun die Juden vor dieſen und auch noch heutiges Tages in Excelſis, ſo gar/ daß auch der Holland davon veranlaſſet wurde/ ſie beym Lande zu bannen. Gap. mit dieſen Worten anzureden: Ihr Phariſäer halter die Becher und Schüſſeln auswendig rein/ aber euer Inwendiges iſt voll Raub und Boßheit: Ihr Narren! meynet ihr/ daß es inwendig rein ſey/ wann es auswendig rein iſt?

Wie ſauber/ daß es die Holländer in ihren Gaſtereyen und ſonderlich in der Bäcken halten/ iſt denen bekandt/ die der Orten geweſen/ und des Niederländiſchen Frauenzimmers Propreté mit Augen angeſehen haben; Da iſt eine Stunde nach der Mahlzeit die Küche und der Feuer-Heerd wieder ſo rein und ſauber/ als wann niemahls wäre darauf gekocht/ oder Speiſen darinn an- und zugerichtet worden; Alles Zinn/ Kupfer und Meſſing glänzet immer/ als wann es jetzt aus dem Kram wäre erſt gekauffet worden/ ſo daß man ſich faſt darinn beſpiegeln möchte. In welchen Stück unſer Teutſches Frauenzimmer/ und ſonderlich in denen See-Städten und Ober-Teutſchland ihnen ziemlich nachahmet/ wie ſolches ſonderlich an denen Pfunck- oder Prang-Köchen zu ſehen iſt. Da hingegen bey denen Frantzoſen und Italiänern auf ſolche Reinlichkeit nicht ſo ſehr reflectiret wird/ und bey einigen/ ſonderlich bey denen Frantzöſiſchen Köchen/ die Unſäuberey in gewiſſem Schwange gehet; Dahero man Speiſen nur allzuviel einnimt. Es müſte ein Menſch/ ſonderlich ein Reiſender in ſeinem Leben/ weder eben oder noch mehr Schaffel Dreck auffreſſen/ ehe er ſtirbt.

Von dem Bäcken-Geſchirr zu Waſchen/ welches die Mahlzeit gleich nach den Mahlzeiten/ vermittelſt der übergeſtigten Lauge/ in der Spül-Wanne oder Fuß verrichten und weg thut/ iſt eine ſonderbare Ehre in der Geſchwindigkeit ſuchen/ kommen wie auf die Reinlichkeit der Zimmer. Dieſe ſeynd abermahls in Holland vor andern zu admiriren/ und daher nicht genugſam zu verwundern/ wann die Händ/ ſo Gaſt-Gebers/ die Mühe/ welche ſie täglich/ ihre Zimmer rein und ſauber zu halten/ anwenden müſſen/ ſich auch wohl bezahlen laſſen.

Das reine Leinen-Zeug/ wie es ein halbes Leben der Menſchen iſt/ wann er damit allezeit ſich wohl verſehen kan/ erfordert/ ſonderlich weil zum Taſch-Gebrauch beſchnitzet iſt/ ein continuirliches Waſchen; Es wäre dann/ daß eine Haus-haltung mit ſo vielen Leinen-Zeug verſehen wäre/ daß etliche Wochen damit auskommen könte/ und alſo nicht ſo offtmahls waſchen dörffte. Wo aber ſolcher Vorrath ſich nicht findet/ und ſonderlich in vornehmen Haus-Haltungen und

Wann

Wirths-Häuſern täglich friſches Tiſch-Zeug an Tafel-Tüchern und Servietten muß aufgeleget werden/da muß man freylich mehr waſchen/ und weil das Leinen-Zeug dadurch ziemlich dünne wird/ offtmahls auf Neues anzuſchaffen bedacht ſeyn.

Endlich ſo iſt das Waſchen der Glieder des Menſchlichen Leibes auch ein heilſames/ nothwendiges und höfliches Ding/ dadurch der Menſch ſich von den meiſten wilden Thieren unterſcheidet; wir ſagen von den meiſten/ weil auch einige/ als ſonderlich die Hermelinen/ ſo freylich geſunden werden/ daß ſie eher in das Feuer als in den Koth lauffen ſolten: Dahingegen manchen Menſchen das Waſſer des Winters zu kalt/ und des Sommers zu warm iſt/ daß er lieber im Dreck bis über die Ohren/ und an die Ellebogen ſitzen/ als ſich Geſicht und Hände zu rechter Zeit waſchen will. Wie aber eine alte Bau-fällige von Koth und Leimen aufgeführte Hütte/ von dem geringen Bauhaffrigen Einwohner derſelben zeuget/ alſo zeuget auch ein ſolcher kothiger Leib/ daß eine nicht viel reinlichere Seele in demſelben wohnen müſſe: wiewohl es auch nicht allezeit eine Folge iſt/ dann die Phariſäer waſchen ſich offt/ waren aber doch wie die übertünchte Gräber/ die inwendig voller Todten-Gebeine und allerhand Unflaths ſeyn. Daher auch der Heyland/ als ſie ihm (beym Marco am 7.) vorwurffen/ daß ſeine Jünger mit ungewaſchenen Händen das Brod gegeſſen/ ſie damit wieder abfertiget/ daß ſie (nemlich die Phariſäer und Schrifft-Gelehrten) weil ſie ſo viel auf Hand-Waſchen und reine Trinck-Geſchirr hielten/ auch zuſehen möchten/ daß ſie keine unreine Hertzen hätten.

Nächſt dem Hand-Waſſer war auch bey denen Juden der Gebrauch/ ihren Gäſten die Füſſe zu waſchen; Daher als der Phariſäer/ deſſen beym Luca am 7. gedacht wird/ an dem HErrn Chriſto ſolches unterließ/ der Heyland ihn auf die buſſertigen Sünderin die Exempel mit dieſen Worten verwies: Sieheſt du Simon/ dieſes Weib? Ich bin kommen in dein Haus/ du haſt mir nicht Waſſer gegeben zu meinen Füſſen; Dieſe aber hat meine Füſſe mit Thränen genäſſet/ und mit den Haaren ihres Haupts getrücknet. Abraham, als die drey Männer zu ihm kamen/ wie davon zu leſen im 18. Cap. des 1. Buchs Moſis, war ſehr beſchäfftiget/ Waſſer anzuſchaffen/ daß man ihre Füſſe waſchen könte. Die kluge Abigail erboht ſich gar/ denen Knechten Davids, die er zu ihr geſandt hatte/ die Füſſe zu waſchen.

Die Römer pflegten ihre Gäſte vor der Mahlzeit in ein köſtlich zugerichtetes Bad zu führen/ und wann ſie ſelbige darinn wohl abwaſchen laſſen/ alsdann ihre Leiber mit köſtlichen Salben einzuſchmieren; welche Gewohnheit/

daß ſie auch bey denen Juden im Schwange müſſe gegangen ſeyn/aber mahl aus dem erheller/ was der Heyland im obangezogenen Orte beym Luca am 7. am 46. Vers ſpricht: Du haſt mein Haupt nicht mit Oehle geſalbet/ ſie aber hat meine Füſſe mit Salben geſalbet.

Heutiges Tages iſt bey uns Europäern nur allein das Hand-Waſſer vor der Mahlzeit noch im Gebrauch/ welches entweder nur in klaſſarirten friſchen/ oder auch künſtlich gemachten Baumen-Waſſer/ oder in einem ſolchen Waſſer (in welches etwas von andern wohl-riechenden gebrandten und abgezogenen Kräuter-Waſſern und Eſſenzen/ als Lavendel-/ Roſmarin-Roſen- und dergleichen annehmlich riechenden Waſſern mehr/ gegoſſen worden) beſtehet. In dem Hand-Waſſer und Hand-Quelen ſtenden und verwahren Gäſten hingereichet/ hat man an hohen Herren Höfen ein ſonderlich Gepräng. Bey Bürger-Leuten gehet es ſchon etwas verrichaller zu/ und hänget an einigen Orten ein Hand-Faß voll Waſſer in der Stube/ und eine Hand-Quele dicht dabey/ daran ſich die Gäſte abwechſen können; Oder es wird auch von denen Töchtern oder Söhnen des Hauſes/ oder nur gar von denen Bedienten ſolches in das Zimmer getragen/ und dem Vornehmſten an erſten/ denen andern aber hernächſt/ ſich daraus zu waſchen/ dargereichet. Glückſelig war jenes vornehmes Frauenzimmer/ welches unehmahls die Gnade hatte/ einen groſſen Potentaten das Hand-waſſer zu reichen: Da dann ſolcher eine beſtbaren Diamanten-Ring unvermerckt ins Hand-Becken fallen ließ/ und als das Fräulein ſolchen gewahr wahrend/ denſelben ins geheimbſte bedächtigſte Verſtand/ ihre Dienſtfür wieder darnach zu wollen/ ſolchen wieder anzunehmen wegen ließ/ daß ſie niemahls gemeinet/ ſolchen laſſen/ wieder zu ſich zu nehmen. Alſo meſſe das Fräulein den Ring behalten/ deſſen ſie dann auch mehr dieſ gefreuen geweſen.

Waſſer/ Aqua, Fr. de l'Eau, welches zum Haus- und Kochen-Gebrauch auch vielmahls im Nothfallen Durſt zu ſtillen/ ſo höchſt nöthig und unentbehrlich iſt/ ja welches nechſt der Milch der Sterblichen gemeine Getränck geweſen/ bis nach der Sündfluth/ Noah Wein gepflantzet und endlich auch die Kunſt des Bierbrauens erfunden worden/ iſt vielerley Arten/ als Quell/ Strom/ Regen/ Brunnen/ See oder Teich/ Schnee oder Eis-Waſſer/ deren ihre Eigenſchafften ins gemein wir kürtzlich belauchten wollen/ wann wir erſtlich die in einem guten Waſſer erfordernde Requiſiten werden examiniren haben: Solche ſeynd nun/ daß alle Waſſer helle und klar/ und darbey gleich wie andere

Ding

Elementen Antrin / und mit andern Dingen vermiſchet ſeyn / welche eben den Unterſcheid der erzehlten Waſſer verurſachen / indeſſen ſoll man doch dasjenige Waſſer vor das beſte halten / welches ſowol unſern Geſichte als tapfern Geſchmack und Geruch / temnier qualitatis quaſi experiment, oder rein und lauter zu ſeyn urtheilet / alſo daß es recht hell und klar anzuſehen / auch nach keinem eingigen andern Dinge rieche oder ſchmecke. Sothane Umſtände aber genau zu unterſcheiden / iſt niemand tüchtiger als die Hydropotæ oder Waſſer-Trincker und andere Abſtemii, von welchen die Erfahrung gelehret / daß ſie von dem Unterſcheid der Waſſer ſo wohl / als andere von dem Unterſcheid der Weine und Biere durch den Geſchmack urtheilen können.

Auſſer dem aber finden ſich noch andere Kennzeichen / und zwar die beſten ſtehen bey dem Hippocrate lib. de Aer. Aqu & loc, da er bezeuget / daß ein gutes Waſſer geſchwinde warm / und geſchwinde kalt werde / und daß es ſehr leicht ſey. Jenes bedeutet facilem alterationem, beſiwegen die Speiſen / welche man in ſolchem Waſſer ſiedet / geſchwinde gahr werden. Das letzte aber zielet auf den leichten Durchgang / quod hypochondria non graver; und ob wol einige es auf die Wage Schale gebeutet / auch ſich damit viel Mühe gemachet haben / ſo hält doch Plinius und andere mehr / nicht viel von ſolcher Probe. Galenus ſelbſt iſt der Meynung / wann zu andern guten Kennzeichen / die Waſſer-Probe noch hinzukommt / ſo ſchade es nicht / ſonſt aber führet er ſich wenig daran. Dieſer gedenket ein ander Verſuch / wann man leinen Tüchlein in unterſchiedliche Waſſer tunckt / und ſie zum austrucknen in die Sonne breitet / ſo ſoll dasjenige / welches zum erſten austrucknet / das leichteſte Waſſer ſeyn. Hingegen ſind die Waſſer hart / rohe und ſchwer / in welchen Fleiſch / Fiſche / Früchte / Kohl / Erbſen und dergleichen / langſam gahr werden; Auch ſind die böſe / welche die ſilberne und küpferne Gefäſſe angreiffen / oder die im kochen / die irrdene Gefäß mit einer Kruſte beziehen / oder welche im Stehen einen Schlamm oder Leimen zu Boden fallen laſſen / oder von denen die Erfahrung zeuget / daß ſie gewiſſe Kranckheiten / als Kröpffe / triefende Augen / Hefftigkeit / ſchwache Schenckel / und dergleichen verurſachen. Unter allen dieſen Waſſern iſt das beſte

1. Aqua Fontana, das Spring-Waſſer; wobey in Acht zu nehmen / daß von den beſten die Quellen gegen Aufgang der Sonnen entſpringen / und dahin auch ihren Lauff nehmen ſollen. Wie ingleichen / daß ſelbigeaus Felſen und Bergen / oder zum wenigſten aus reinen Erdreich entſpringen / und durch reines / nicht aber durch leimiges / ſondern durch ſandiges und ſtei-

stinigen Erdreich flessen/ auch keinen Lehm oder Schlamm mit sich führen müssen/ endlich daß sothane Spring-Quellen den Winter warm/ und den Sommer kalt seyn sollen; sintemahl dieses eine Anzeigung/ daß die Adern derselben tieflich sind/ und also auch diese reiner sind. Hingegen das Spring-Wasser/ welches einen Beyschmack hat/ zeiget an die Natur des Orts/ dadurch es fliesset/ indem es die Kräffte des Vitrioli/ Alauns/ Salpeters/ Schwefels/ und dergleichen Mineralien mit sich führet/ daher es also dann nicht mehr für ein schlecht Wasser/ sondern pro potu medicato, für einen Artzeney-Tranck/ dergleichen die Sauer-Brunnen und die Wilde Bäder sind/ zu rechnen ist. Dieweil man auch die Quell-Wasser zuweilen durch Röhren pfleget in die Stadt zu leiten/ so nehmen die Wasser von dem Bley eine der Gesundheit schädliche Qualität an. Die Holtz-Röhren sind nicht dauerhafftig/ die aus harten Stein gehauene geben keinen bösen Geschmack/ und dauren am längsten. Nechst jetzergehlten Quell-Wasser ist

2. Aqua fluvialis, das Strom-Wasser. Dieses folget dem Spring-Wasser auf dem Fuß/ sintemahl aus vielen Springen oder Quellen/ wann sie zusammen flessen/ ein Strom entstehet. Ob nun wol deswegen diese beyde für einerley Wasser gehalten werden könten/ so findet sich dennoch daher ein Unterschied/ daß die Quellen/ welche einen Fluß machen/ nicht alle ganß einerley sind/ sondern derjenige Eigenschafften haben/ die denen auch der aus einem formirte Strom eine gemischte Natur empfänget. Es geschwiget/ daß sie auf dem langen Strich/ denn sie durch flessen/ est hommen/ Metall/ Sand/ Tuffstein und ander Erdreich antreffen. Ja/ daß von denen Bergen bey geschwehrung Schnee/ sammt vielen Regen-Wasser zu weilen sich damit vermenget/ welches alles ohne merckliche Veränderung nicht abgehen kan. Das beste bey dem Strom-Wasser ist/ daß seine Nohtdurfft in solchen seinen so fernen lauff gemächet oder gebrochen/ und durch die warme Sonnen-Strahlen gleichsam gekochet wird.

3. Aqua pluvialis, Regen-Wasser. Dieses hat viele Patronen, welche es allen andern Wässern vorziehen/ sonderlich dasjenige/ so im Sommer mit einem Donner-Wetter fällt. Ihre fürnehmste Ursache bestehet in dem/ weil solches leicht und dünne/ dahrr es desto lieber/ und in der Lufft hangen könnet; Und zwar eine demselben Stunde halten einige den Schnee besser als Regen/ und das Eyß besser als den Schnee/ sintemahl diese beyde leichter sind/ als das Wasser. Aber Plinius setzet sich sehr dawider/ sagende: Es sey den menschlichen Leben daran gelegen/ daß diese Meynung widerleget werde. Denn es sind

aus

nicht zu leugnen/ daß der Einfluß des gütigen Himmels/ſonderlich bey ſtillen Wetter/ der Luft unſchädbahre und vielen unglaubliche Eigenſchaften mittheile/ ſo muß man doch auch hingegen geſtehen/ daß die Sonne/ indem ſie die Dünſte zum Regen aus der Erden und auf dem Meer aufzeucht/ keine Abſonderung anſtelle/ ſondern Gutes und Böſes ohn unterſcheid verſchlinget/ nachdem Axiomate: Sol elevat aquas, luna parit: Folget derohalben nothwendig/ daß das Regen-Waſſer nicht gantz rein ſey/ ſondern allerhand Unflath mit ſich führe/ wie es dann auch nicht lange zu dauren vermag/ ſondern zeitig faul und ſtinckend wird. Davon lauten die Worte Hippocratis alſo: Aquas pluviales optimas eſſe, rationi eſt conſentaneum, ut tamen excoquantur, & excolentur, opus habent. Sin minus, odorem pravum obtinent & bibentibus naucitatem & vocis gravitatem adeſſe æquum eſt. Hieher gehöret das Regen-Waſſer welches man/ ſonderlich in Holland von denen Dächern durch dieſerne Röhren/ in eine Ciſterne ſammlet/ Von deſſen Schädlichkeit die Einwohner daſelbſt Klage führen.

4. Aqua puteana, Brunnen-Waſſer iſt hart/ dick und ſchwer/ als welches tief in der Erden ſtecket/ und nicht an die Luffe kömmt/ wo man es nicht durch Eymer oder Pumpen herauf zwinget/ deswegen roh getrunken/ paſſiret es nicht leicht/ ſondern bleibet im Leibe lange beſtehen/ und beſchweret die innwendige Partien. Dieſes iſt bey und aus Mangel der Springe/ das gemeinſte zum kochen/ und beſtelligket ſich einjedweder ſeinen eigenen Brunnen im Hauſe zu haben. Wegen allerhand Unrath/ welcher hineinfallen könnte/ bedecket man die Brunnen nicht umbillig; aber das Waſſer darinn würde geſunder ſeyn wann man ſie offen/ und die Luffe hinein ließe. Ein guter Brunn iſt/ der keinen moraſtigen/ ſondern einen klahren groben Sand hat/ da die Ader am Boden/ und nicht an der Seiten iſt/ und deſſen Waſſer im Winter lauficht/ im Sommer kalt befunden wird.

5. Aqua ſtagnans, & paluſtris, die Land-Seen/ entſtehen an denen Orten/ da die Ströme ihren Abfluß nicht haben/ ſintemahl daſelbſt ſchwellen ſie auf/ und ergieſſen ſich in dergleichen Ort. Ob nun ſchon dieſes Strom-Waſſer an ſich nicht garböſe/ ſo nimmt es doch aus Mangel der Bewegung böſe Qualitäten an. Noch vielmehr aber Aqua paluſtris, das Waſſer/ welches in Sumpffen/ Moraſten und Pfühlen zwar herfür quillet/ aber keinen Abſchuß hat. Solche ſtillſtehende Waſſer/ beſonders diemoſtige ſind dicke/ ſchwere und rohaffige/ wer ſie trincket/ empfindet davon allerley Ungelegenheit/ ſintemahl ſie dem Magen beſchweren/ die Kröfs

Aern

Digitized by Google

Adern verſtopffen/ das Geblüt verderben/ und gemeiniglich Fieber erregen. Hippocrates ſaget/ ſie ſchwäche den Magen/ verurſache die Waſſerſuchte/ und pflege der Kranckheiten mehr.

6. Aqua Nivalis & Glacialis, von dem Schnee/ und Eis-Waſſer/ bringet Hippocrates an denenſelben Orten/ daß ſie beyde ſchlechter Dinge ary ſind; Dann wann das Waſſer einmahl zuſammen gangen/ ſo verſchwindet das leichte und beſte Theil/ das trübe aber und ſchwere bleibet zurück. Wie man im Winter pflegt/ daß ein Pfund Waſſer/ warm man es gefrieren/ und herauch wieder aufſauen läſſet/ etwas am Gewichte zuruck gelaſſen werden. Eben dieſer Meynung iſt auch Ariſtoteles, ja er antwortet auf die Frage: Cur aquæ ex nive glaciesque liquatæ, ſint viriosæ. Die ein ſolch Waſſer trincken/ haben zu beſorgen/ daß ſie mit der Zeit in Verſtellung des Magens/ in Krancheit der Nieren/ des Steins/ der Nerven/ der Lufften/ und der Glieder fallen werden. Eben von ſolchem Schnee und Eys-Trincken ſaget Plinius: Hi nivem & glaciem potant, pœnasque montium in voluptatem vertunt. Servatur æstibus, algor, excogitaturque, ut alienis mensibus nix algeat.

Ein ſchlechtes Waſſer zu verbeſſern iſt das beſte Mittel ſolches einzukochen; Plinius will es zwar auf die Helffte haben/ aber ſo viel iſt nicht von nöthen/ ſondern ein gutes Theil. Dannenhero erwehnet man erſtlich/ als die Schönſte/ die Waſſers grob/ oder nur gantz wenig nachdem ſolches nun die Abkochung an und zu darinn gemachter Verdickung ſolcher Schwere vermehret hat/ ſo wird aber dannoch darum nicht allein die Kälte und Leichtigkeit gemehret/ ſondern es werden auch die irrdiſche und ſchädliche Theil/ welche darinn ſtecken/ und unſer Cörper verhet verbergen ſind/ abgeſondert und ſetzen ſich ſelbige nachmahls unter die Wärme verſchmeltzet/ unten an den Boden. Ob gleich auch einige dieſes Abkochen tadelen/ und meynen/ daß dadurch das dünneſte verrauchet/ das dickeſte aber zurück bleibe. Es iſt doch dieſe Furcht vergebens/ ſintmahl kein Waſſer durchs Kochen rauh werden kan/ nach dem Zeugnüß Ariſtotelis L. 4. Meteorol. Es ſtehet es verrauchet bey eher gantz und gar/ als daß es ſolte dick werden/ auch was davon verrauchet/ iſt nicht das dünne ſte Theil/ ſondern das gantze Waſſer. Das dickrauhe/ was darinnen verbrennet/ ſonder ſich nach dem Kochen von der reinen Subſtantz des Waſſers ab/ und ſället zu Boden. So aber jemand die Mühe und die Zeit dran wenden wolte/ daß er an ſtatt des Kochens eine Deſtillation anſtellete/ ſo das Waſſer überzöge/ würde er noch beſſer thun.

Noch ein ander Mittel/ ſolches zu

Ara-

Arabiſchen Medicos pflegen/ daß man durch einige Kräuter die böſen Waſſer verbeſſern kan/ ſonderlich iſt der Knoblauch ſehr berühmt/ wann man dick und trübes Waſſer gutes/ theils weil der Knoblauch daſſelbe verdünnere/ damit es geſchwinde abgehe. Er verhütet auch/ daß ſolch Waſſer den Magen und Gedärm nicht ſchade/ noch die Adern verſtopffe.

Zwiebeln haben dergleichen Würckung/ daher verſorgen ſich die Mariniers bey Antretung ihrer Schifffarten mit einem guten Vorrath Zwiebeln und Knoblauch/ aus Beyſorge/ daß ſie nicht allemahl friſches und geſundes Waſſer haben möchten. Ferner iſt hierzu die Salbey und die Raute dienlich/ wann nemlich derſelben Wärter alſo gantz in das ungeſunde Waſſer gelegt werden/ ſintemahl ihre ſonderbahre Tugend dem Waſſer die anklebende Schädlichkeit benehmen/ oder zum wenigſten mildern kan.

Ob das Waſſertrincken dienlich ſey? Darüber konten zwar unterſchiedliche Fragen angeſtellet werden. Die Hydropotæ und Abſtemii welche vor Wein und Bier einen Abſcheu tragen/ werden gleich darauf mit Ja antworten/ und es mit ihren eigenen Exempel beſtätigen; Allein dieſe machen und keine Regul. Was die hitzigen Länder anbetrifft/ ſchreibet von ſolchen Galenus, daß die Knaben daſelbſt nichts als Waſſer trincken ſolten/ die Erwachſene vinum dilutius, ſchwachen oder gelinden Wein/ jedoch ſparſam. Die aber unter ihnen gar hitziger Complexion ſind/ denen dienete das Waſſertrincken ſehr wohl/ ſolte ſie aber doch Wein verſuchen wollen/ ſo ſolle derſelbe dünn/ und etwas herb oder zuſammen ziehend ſeyn. Alle Leute aber können das Waſſer ohne Schaden nicht vertragen/ daher vergönnet er ihnen auch den Wein.

Dieſe Ordnung findet in denen Nord-Ländern etlicher maſſen auch ſtatt/ indem wir die Knaben vom Wein enthalten/ und ihnen hingegen Speiſe/ Bier oder Tiſane trincken laſſen. Die Erwachſene brauchen ſtarck Bier oder Speiſe-Bier und Wein dabey; die aber von Natur hitzige und ſehr hitzig ſind/ unterlaſſen den Wein/ und behelffen ſich mit dem Bier; bey den Alten will weder Waſſer noch Speiſe-Bier zureichen/ ſondern da findet das ſtarcke Bier und der Wein zuſammen ſtatt/ nach dem Sprichwort: Vinum lac Senum. Wein iſt der Alten Milch. Aber das rohe Waſſer/ als ein Getränck über der Tafel/ oder nach dem Eſſen/ wie es Galenus den Knaben verpönet/ bey und zugebrauchen/ ſolches lieſſe nicht allein wider unſere Gewohnliche Diæt, ſondern es würde auch ohn merckichen Schaden nicht abgehen.

Denn ob gleich das Waſſer den Durſt zu ſtillen das geringſte Mittel iſt/

ſo folget doch desmegen nicht/ daß es das ſicherſte und geſundeſte ſey/ ſondern im Gegentheil fället es den Magen mit einer ſtarcken Kälte an/ und kan deſſelben natürlichen Wärme leicht ſchaden/ überdem nähret es an ſich nicht/ ſondern machet nur die Speiſe zur Vertheilung fliſſend. Dahingegen der Wein (welches auch einiger maſſen von gutem Bier zu verſtehen iſt) giebet nicht allein an ſich ſelbſt eine reine Nahrung/ ſondern befordert durch ſeine Wärme und Subtilität die Dauung/ ſetzet die Vertheilung in die Glieder fort/ und treibet den Urin/ welche gute Würckungen von dem Waſſer nimmermehr zu erwarten ſind.

Die Krafft und den Nutzen des Waſſers betreffend/ ſo iſt deſſen Gewalt ſo groß/ daß es ſcheinet/ dieſes Element herrſche über alle die andern/ dann das Waſſer verſchlinget die Erde/ löſchet das Feuer aus/ bringet Unterweilen/ damit es im Herumtreiben die erhitzte Lufft abkühle; ja es iſt ihm ein geringes/ daß es vor ſich allein in die Höhe ſteigt/ wann es nicht auch Fiſche/ Fröſche/ Steine und andere ſchwere Dinge mit hinauf riſſe; kurtz die Majeſtät GOttes läſt ſich in dem Element des Waſſers ſo mächtig ſehen/ daß Plinius lib. 31. c. 1. nicht unbillig ausruffet: Cunctas aquæ potentias quis Mortalium enumerare queat. Wer kan die Krafft und Würckungen des Waſſers alleerzehlen.

Deſſen Nutzbarkeit/ ſo wol ſchreiblich und ſo weit ſich erſtrecket/ daß eine handbreit ohne Waſſer kein menſchlichen Leben aufgehalten; darff denen Alten nur es ohne der Schwartzen Straffen/ wann jemand Waſſer und Feuer verboten wurde. Des Waſſers Wohlthat zum Kochen bekannt iſt/ daß die Erd-Gewächſe herfürkommen/ ſintemahl die Krafft des Erdreichs herrühret von den Feuchtigkeiten/ davon wachſen Bäume/ Kräuter und Getrayde; ohne Waſſer können weder Brod backen noch Speiſe kochen/ weder unſern Hausrath noch Kleider reinigen/ weder warm noch baden noch die Hände waſchen/ noch des doch ein ſo nöthiges Stück der Reinlichkeit iſt/ und des Tags nicht als einmahl geſchehen muß/ zu geſchweigen das Hände waſchen vor der Geſundheit dienet/ und des Gedächtnüs ſtärcket. Nach denen Salernitaniſchen Verſen:

Lotio poſt menſam Tibi cyathum munera dana
Mundificat palmas & lumina reddit acuta
Si fore vis ſanus abſtue ſupe manus.

Daß dannenhero ein jeder ſich dahin zu befleißigen hat/ an einen ſolchen Ort ſeine Wohnung und Behauſung zu beſtellen/ wo gute Lufft und gutes Waſſer iſt. Die Obrigkeit aber hat auch dahin zu ſehen/ daß in denen Städten nicht allein ein Uberfluß von

Spei-

Speiſen/ ſondernauch an guten Waſſer ſey/ im Fall darinn einiger Mangel an natürlichen oder von ſich ſelbſt flieſſenden Waſſer vorhanden/ ſo müſſen aquæductus gebauet/ und alſo durch Kunſt der Waſſer-Mangel erſetzet werden. Vide hievon ein mehrers unter dem Worte *Aquæductus*.

Waſſer-Sprützer/ ſeynd vor einigen Jahren gewiſſe Leute geweſen/ die wie die Gauckler und Marckt-Schreyer herum zu ziehen/ und ihre Kunſt allerhand Farben Waſſer und Liquores aus dem Maul zu ſprützen/ vor Geld ſehen lieſſen. Wie dann in dieſer Kunſt ſehr berühmt geweſen ein gewiſſer Frantzoſe/ Nahmens Jean Royer, der aus ſeinen Augen zweyerley und mehr Farben/ von allerhand Säfften/ unter andern Brandtwein/ ſo ſich anzünden ließ/ und Stein-Oehl/ ſo ihne Tacht brandte; Jngleichen allerhand Sallat und Blühmen/ mit vollkommenen friſchen Blättern herfürbrachte: Er practicirte einen Spring-Brunnen/ indem er aus ſeinem Halſe ſehr hoch Waſſer ſprützete/ und zwar ſo lange/ daß man wol 200. Schritte hätte fortgehen können. Jn dieſen Stücken iſt er mit denen übrigen überein kommen/ nur eines hat er vor denen andern allen voraus gehabt/ daß er nemlich vor dem Römiſchen Kayſer Ferdinando III. zu Regenſpurg/ auch einen Feuer-Brunnen aus dem Halſe geſprützet. Dieſer Frantzoſe hat in Jtalien/ Franckreich/ Ober- und Nieder-Teutſchland/ Pohlen/ Schweden und Dännemarck/ vor dem Römiſchen Kayſer/ ſ. Königen/ und vielen Gelehrten und andern Leuten ſeine Kunſt mit jedermanns höchſter Verwunderung practicirt/ und weil zu Rom die Inquiſition ihm als einen Teufels-Künſtler tractiren wolte/ hat er ſeine Kunſt denen beyden berühmten Jeſuiten/ Kirchero und Scotto entdeckt/ dabey aber geberet/ daß ſie dieſelbe/ ſo lange er lebet/ niemanden offenbahren/ und ihm alſo ſeine Nahrung hiſſen/ ſondern ihm vielmehr ein Zeugniß ertheilen möchten/ daß alles natürlich zugienge. Jn welchen Stücken ihm auch von ermeldten Patribus favoriſiret worden/ und hat ihm Kircherus An. 1654. zu Rom ein ſchrifftliches Atteſtatum ertheilet/ des Einhalts: Daß Jean Royer von Lyon aus Franckreich/ ein gurer ehrlicher Mann ſey/ der zwar nicht ſtudiret habe/ der natürlichen Geheimnüſſen aber dennoch nicht unkündig wäre/ ſondern vermittelſt ſeiner Kunſt ſolche Sachen vorſtellete/ darüber auch die ſcharffſinnigſten Philoſophi beſtürtzet werden müſten/ ſintemahl/ was die Natur von Säfften/ Waſſern/ Oehlen/ Weinen/ Eſſig und Quinn-Eſſentzen/ desgleichen von Blühmen und Kräutern/ Farben/ Seiffen und Räuchwercken gebe/ ſolches alles/ lange er aus ſeinem Magen/ als gleichſam aus einer Speiſe-Kammer der Natur heraus/ und

Digitized by Google

zwar ohne einigen Verzug und Mühe/ in solcher Ordnung / wie man es von ihm begehren möchte / solches geschehe aber weder durch geheime Teufels-Künste / noch durch einigen Betrug oder Zauberblendung / sondern durch lauter natürliche Mittel / sonderbare Kunst und Geschicklichkeit / durch eine gute subtile Erfindungen / so von aller Falschheit und Täuscherey entfernet / wodwegen ihm keiner ein Gewissen zu machen hätte / diesem Lust reichen Wasser-Spiel die Augen zu lesben / auch daß der Meister um eines so raren Talents oder Pfundes Willen von männiglich zu lieben und zu ehren wäre.

Aber nach vielen Jahren / da man vermeynten dieser Blumen- und Wasser-Sprützer würde nunmehro gestorben seyn; Wie dan Leute die sich mit solchen Künsten behelffen nicht wol lange leben können / hat erwehnter Pater Scott sich nicht länger verbunden gehalten / zu schweigen / sondern den neugierigen Kunst- und Natur-Forschern zu Liebe das gantze Geheimniß durch folgende Beschreibung eröffnet:

Der Sprützer hat in seinen Röhr-Brunnen-Wasser / Brasilien-Holz gelben Sandel und das Campesch oder Brasilien-Holz gesotten. Diese drey Stücke geben ein Wasser / welches roth / oder vielmehr etwas dunckel roth / wie Drachen-Blut ist / Sie machen es auch bequem / alle Säffte damit zu färben / denen es zugeschützet wird. Ein solches Wasser aber / darinnen solch Holtzer gesotten / reiget zum Brechen sonderlich so man es häufig trincket / laxiret den Leib / tingiret auch den Harn / wofern es einer nächtern trincket / und hernach etwas darüber isset. So man zu diesen gesottenen Wasser ein ander gemeines und klares Wasser gießt / wird dieses gleich ganz roth / und gleichsam schwärtzlich roth / gießt man das gefärbte / und sicherfort ein Wasser gleich / den man in Italien zu Neapolitanische Thränen nennet / so ist solches selbiger Wein wie das Dochen Blut scheinet / schüttet man zu dem selbigt gesotten Wasser noch mehr von meines / so verstärket sich noch röther / Gießt man noch mehr darzu / so wirdet heller / und perlicher viel von einer Röthe. In Summa, je mehr man frisches daran schüttet / je mehr es erblasset. Ein gar grosser und starcker Zusatz gibet ihm die Farbe eines Biers. Warm Eßig / Limonien-Safft / und Spiritus vini hinzugethan wirdet es mit dem tingirte Wasser den Wein-Geschmack an sich.

Dieses gar rothe Wasser hatte nun der Wasser-Sprützer fleissig beym Tisch geschafft. Wann das Spiel solte angehen / trancke er ungefehr 2. biß 3. Gläser zuvor heimlich davon aus; Folgends trat er vor den Tisch / hatte ein Glas kaltes und ein Glas warmes Wasser vor sich / mischte solche mit einander / und trancke es auf / welches sich alsdann mit der Tinctur im Magen

vermiſchet/ und folgends von ihm hoch oder hiaſſeroth wieder ausgeſpien wurde/ nachdem er nemlich viel oder wenig ungefehrtes Waſſer eingeſchlucket hatte/ und alſo wiederholete er das Trincken und wieder Ausſpeyen etliche mahl.

Mit dem Sprützen wohl riechender Waſſer verfuhr er alſo: Er netzte ein Stücklein Schwamms in der Quinte-Eſſenz/ einer jeden wohl riechenden Sache/ deren Geruch er zu præſentiren willens war/ that ſelbiges behende in den Mund/ und machte alſo das ausgeſprützte Waſſer dadurch wohl riechend; Die Blühmen und Salat-Blätter hat er mit einen ſubtilen Faden gebunden/ und ganz eingeſchlungen/ hernach in eine Schüſſel ausgeſpeyet/ und den Faden geſchwind loßgemachet. Videatur hierbon mit mehren Scottus Cent. 3. Jocoſer. Nat. & Art. Propoſit. 60. pag. 249. & ſeqq.

Bitter verfluchet Waſſer/ was ſolches geweſen ſey/ vide in den 4. Buch Moſis am 17. und folgenden Verſen.

Waſſer/ welches auf der Inſul Ferro aus einen Baum träpfelt/ und denen Einwohner ſo viel täglich zuſpeiſet/ als ſie nöthig haben/ ſiehe unter dem Worte Baume.

Waſſer-Nüſſe/ vide Nüſſe.

Waſſer-Vögel/ vide Vögel.

Wegwart/ vide *Cichorien.*

Wein/ Vinum, Fr. *du Vin*, das allerbeſte unter allen Getränckern/ welches ſeiner Vortrefflichkeit halber würdig iſt/ daß ein gantzes Buch davon geſchrieben werde; Dann was das Waſſer betrifft/ ob ſelbiges gleich dem Durſt dem Weine gleich/ und noch mehr ſtillet/ ſo kan es doch nicht ſo gut nähren/ noch die Däuung befordern/ oder dem Hertzen eine ſo angenehme Krafft als der Wein geben; Welche Tugenden zwar auch im Bier und Meth etlicher maſſen ſich finden/ aber bey dem Wein im höchſten Grad.

Weil nun ſolcher geſtalt am Tage/ daß die völlige Beſchreibung des Weins ſehr weitläufftig iſt/ als wollen wir nur einen Auszug desjenigen machen/ ſo zu unſerm vorgeſetzten Ziel am beſten dienet/ und deswegen 1. etliche Anmerckungen vom Wein insgemein/ 2. die mancherley Gattungen deſſelben/ und 3. einige dahin gehörige Fragen kürtzlich anführen.

Den Wein insgemein betreffend/ iſt an ſolchen zu betrachten: (1) Vini origo, des Weines Urſprung/ welcher geſchiehet aus den Trauben/ Dero ob man gleich aus Birnen/ Aepffeln und dergleichen Obſt eine Sicer-am, Cidre oder Birn-Wein preſſet/ ſo kan ſelbiger dennoch dem rechten Trauben-Wein keines wegs gleichen. Die Trauben/ wann ſie anfangs getreten werden/ geben Lixivium, den beſten Moſt: Muſtum tortivum, der anderen preſſet iſt geringer: Und wann man auf

dem Treſt Waſſer zur Vergährung geuſt / ſo wird Lora, Lurcke daraus / welches ein ſyrer Fühlkühler / im übrigen aber ſehr geringer Tranck iſt. Den Moſt betreffend / ſo laſſet derſelbige iſt / je mehr laxirt er; Wie Galenus lib. 2. Aliment. Faculr. c. 9. ſchreibet: Hingegen hat er viel ſchädliche Eigenſchaften an ſich / indem er aufblähet / den Urin verhindert / die Leber / Milze und Kröß-Adern verſtopffet / und den Nieren-Stein verurſachet; Wie ſolches die Profeſſores von Salerno in dieſe Verſen Cap. 26. verfaſſet:

Impedit urinam muſtum, ſalvit cito ventrem
Hepatis Emphraxim & Splenis generat, Lapidemque.

Es lehret auch die Erfahrung / daß er wegen groſſer Dicckeit ſeine ſubtile Geiſter nach dem Kopff ſenden / noch trucken machen kan / ſondern er bleibet im Unter-Leibe / als Honig und andere gar zu ſüſſe Dinge / ohne völlige Vertheilung ſtecken; Wie davon beym Macrobio lib. 7. Saturn. c. 7. ein mehrers zu leſen iſt. Zum Moſt kan auch gezehlet werden Sapa, welche entſtehet / wann man vom Moſt zwey Theil verſieden läſt / alſo / daß nur ein Theil übrig bleibe; wie ingleichen Defrutum, wenn der Moſt bis auf die Helffte eingeſochet wird / wie unſer Wein-Muſt. (2) Vini commoda & incommoda. Wann der Moſt vergohren / ſo wird es zu Wein / welcher alsdann beydes / wohl und übel gebrauchet wird den nachdem er mäßig getruncken / oder nicht allein in Speiſe dann / ſondern wegen ſeiner ſubtilen Wärme auch in die Cörper vertheilen; Trifft die Natur insgemein nur alſo alles andere Gerähnck / angeſehen die Lebens-Geiſter ſehr ſtärcket / wie man ſolches in Mangel- und Ohnmacht erfähret. Er purgiret / die gäle Feuchtigkeiten bringet durch / erfreuet / erfröhlich / und hat ſehr viel andere gute Eigenſchafften an ſich. Hingegen unmäßig genoſſen / wird er bey uns Acherontia genannt / Omnium malorum metropolis, eine Beſtiens Mutter / Böſen. Wann er zu Kopff ſteigt / verwirret er den Verſtand und machet die Glieder ſchwer.

Fällt er auf die Nerven / ſo machet er Zuckungen und Zittern / verdunckelt ſeine Sicht / auf die Lunge Schwindſucht / auf die Leber Entwaſſerung und ſo weiter. Inſonderheit verurſachet er rothe Augen / nach dem Exempel des Salernitaniſchen Schols / wo es heißt: Ista nocent oculis: Balneo, Vina, Venus. Und der weiſe Salomo Proverb. am 23. v. 29. ſpricht: Wo iſt Wehe / wo iſt Leyd / wo iſt Zanck / wo iſt Klagen? wo ſind Wunden ohne Urſache? wo ſind rothe Augen? nemlich da / wo man beym Weine liegt / und kömmet auszuſauffen viel einzuſchencken iſt.

Die Kennzeichen eines guten Weins werden von den Lehrern zu Salerno im 10. Cap. alſo beſchrieben:

Vina

Vina probantur odore, ſapore, nitore, colore,
Si bona Vina cupis quinque hæc requiſita ſunto
Fortis, formoſa, fragrantia, frigida, lenia.

Ihre Meynung gehet dahin/ daß ein guter Wein ſoll dieſe ſieben Eigenſchafften an ſich haben: 1. Odorem, einen fürtreflichen Geruch oder Fragrantz. 2. Saporem, einen anmuthigen Geſchmack. 3. Colorem, eine liebliche Farbe. 4. Nitorem, eine ſchöne Klarheit und Glantz. 5. Fortitudinem, Krafft und Stärcke. 6. Frigidatem, eine Kühlder Friſchigkeit. 7. Levitatem, eine Leichte oder Raſchigkeit; Alſo daß er nicht lang ſey/ ſondern im Einſchencken mit vielen Atomis ſpringe/ und darin bald verſchwindenden Schaum ſetze/ welcher Art Wein ſie mit einem ſchlechten Lateiniſchen Wort/ *Vinum freſcum* oder *freſcum* heiſſen. Von dieſer Raſchigkeit des Weins ſchreibet Otto Cremonenſis:

Panis habens oculos non monſtrans caſeus ullos,
Et pulli ſtuli, piſcesque ſenes & adulti,
Et ſaliens Vinum, lentum piper, atque cuminum,
Talis paſtura non eſt ſinis nocitura.

(4) Vinum aquatum, ſeu aqua dilutum, auf lymphatum, mit Waſſer gemengter Wein/ iſt von alten Zeiten her im Gebrauch geweſen; wie dann ſchon beym Plutarcho l. Anſon. Magiſtr. præſic. dieſe Redens-Art zu finden/ daß man den tollen Bacchum durch den nüchtern Neptunum zwingen müſſe. Die Poeten heiſſen es: Vinum aqua maritare, den Wein mit Waſſer verheyrathen. Davon der bekannte Vers:

In cratere meo Thetis eſt conjuncta Lyæo,
Eſt dea juncta deo, ſed dea major eo.

Athenæus lib. 10. c. 8. erzehlet die mancherley Proportiones, welche man bey ſothaner Miſchung gehalten/ indem einige zu ein Theil Wein/ gleich ſo viel. Andere zwey/ drey oder mehr Theile Waſſer. Andere zwey Theil Waſſer/ und fünff Theil Wein genommen. Merum aber/ oder lauteren Wein nannten ſie/ potionem Scythicam, einen Scythen-Tranck/ weil ſelbige Völcker den Wein niemahls mit Waſſer temperirten; Daher das Wort *Scythizare, ſcythiſiren* herkömmet/ wenn man nemlich den Wein lauter trincket. Von dieſem Mero bezeuget Hippocrates lib. de priſc. Medic. daß es diejenigen/ die es häuffig einzuſauffen/ ſchwäche/ welches es jedoch ohne Zweiffel/ von den ſtarcken Griechiſchen Weinen verſtehe. Es ſchrieben aber ſothane Vermiſchung entweder ſo fort bey der Preſſe/ als noch heute zu Tage an einigen Orten in Welſchland/ da man zu den getreſten

Moſt

Digitized by Google

Most ein Theil Wasser schütter / und zusammen vergähren lässt / welches dasselbst sehr gute Weine giebet / sintemahl die Hoheit der Wasser in der Gühre wohl durchgearbeiter wird / als daß man hernach dasselbe schwechlich oder gar nicht spühren kan. Oder / es geschicht auch / wenn sie schon vergohren und betagten Weinen / dazu aber alle Gattungen desselben nicht bequem sind. Also lehret es die Erfahrung / daß die Spanische / wie auch die wohl-riechende Welsche Weine samt den Frontignac, ihre Annuthigkeit durch Zuschüttung des Wassers verlieren. Unter den Frantz-Weinen sind einige / sonderlich die um Mompelier wachsen / die das Wasser vertragen / aber es muß auch gut Wasser seyn / dergleichen man in Franckreich mehr als in Teutschland findet. Der Rhein-Wein ist kaum so hitzig / daß er zu seiner Abkühlung (es sey dann in gewissen Personen und Zufällen) des Wassers benöthiget wäre; Noch weniger die Francksche / Meißnische / Schlesische / oder die Märckische Landweine. Zu geschweigen / daß die Teutsche aus langer Gewohnheit / den Wein bey gesunden Tagen lieber ungewässert mit den alten Scythen trincken. (5) Vini refrigeratio, das Einkrischen des Weins. Solches ist keine neue Erfindung / und hat davon Athenæus lib. 3. weitläufftig gehandelt. Im vorigen Seculo hat Villafrancus zu Venedig einen Tractat, Methodum refrigerandi Vinum & Aquam per Salnitrum deudin lassen / darinn er zeiget / wie man den Wein durch Salpeter frisch machen könne. Endlich und (6) haben wir / ex vino facta, was aus dem Wein bereitet wird: Solches ist eigentlich zu reden / Essig und Brandewein. Von welchen beyden unser jedes eigener Benennung mit mehrern gehandelt wird.

Nach denen mancherley Gattungen / Circumstantiis und Eigenschafften / welche bey den Weinen zu beobachten seyn / und achtertey zugelten werden / (darunter zwey nur zuläßiger weise / sechs aber von der Natur anstehen) betrachten wir den Wein:

(1) Ab Essentia, von seinem Wesen selbst / welchem nach er entweder einfach / oder zusammengesetzt ist. Vinum simplex sive merum, Meracum, aut purum purum, der reine Wein / war vor Zeiten bey den Opfern gebräuchlich / um damit die Reinigkeit des Gemühtes zu bedeuten; Daher Virgilius L. II. Georg. schreibet: Laticem pateris libamus, & auro.

Vina composita, die zusammen gesetzte Weine sind entweder Medicata, wenn man einige Kräuter / oder Gewürtz und Zucker hinein thut; Daher entstehen Kräuter-Weine und Hippocras. Oder sie sind Diluta, wann sie mit Wasser temperiret werden / davon kurtz zuvor gesetzet worden.

(2) A Colore, aus der Farbe hat man zwar kein festes Urtheil zum

Wein faſſen / iedoch etwas muhtmaſſen. Derowegen wollen wir unter den mannigfaltigen Farben des Weins nur die fünf fürnehmſten beſehen: Alba, die weiſſen / pflegen vom Element des Waſſers viel beyſich zu führen; Sind alſo ſchwach / gehen leichte durch / und dienen denen Cholerichen. Flaveſcentes, die gelbliche / als die Rheiniſchen / ſind ſo viel kräfftiger und geſunder; Sie mehren die Geiſter / und bleiben gleichfals nicht ſtecken. Flava live Aures, die Gold-gelbe / wie die Spaniſche / ſind hitzig / und dienen denen Phlegmatiſchen. Rubra, die licht-rothen / ſind den weiſſen faſt gleich; Ziehen dennoch nicht zuſammen. Nigricantia, die dunckel-rothen oder ſchwartzen / wie der Alicant / geben ſtarcke Nahrung: Machen aber viel Gebür / und Verſtopfungen der Eingeweyde.

(3) Ab Odore, vom Geruch. Alſo kan Vinum fragrans die Schwachen bloß mit ſeinem durchdringenden Geruch erquicken / die Geiſterlein mehren / und die alten Leute kräfftig ſtärcken; wiewohl er dabey auch zu Kopfe ſteigt / und die Nerven treffen kan. Vinum inodorum, der keine Fragrantz hat / wird von dem Magen nicht ſo begierig angenommen / viel weniger giebt er eine ſo bequeme Materie zu Mehrung der Geiſter. Vinum alieni odoris, der einen fremdden oder üblen Geruch hat / iſt als ſchädlich zu verwerffen.

(4) A Sapore, vom Geſchmack. Vina dulcia, die ſüſſe Weine ſind dem Munde / der Bruſt / und dem Magen angenehm; Daher ſie mit Luſt getruncken werden: Sie nähren ſehr wohl / aber weil ſie etwas dick dabey / und leicht zur Galle werden / ſo dienen ſie denen nicht / die eine hitzige und verſtopffte Leber oder Miltz haben; Ubers dem ſteigen ſie inß Haupt / und können / zu viel genoſſen / auf die Nerven fallen. Hingegen Vina auſtera, die herbe und ſaure Weine / haben unter allen die wenigſte Wärme; Sind zwar gut den Bauch-Fluß anzuhalten / aber der Bruſt und Lunge dienen ſie nicht / paſſiren auch nicht ſo leicht in die Adern und durch den Waſſer-Gang. Vina media, die zwiſchen beyden / das iſt / nicht zu ſüß / und nicht zu ſauer ſeyn / ſchmäcken am beſten / und ſind die geſundeſten.

(5) A virtute ſeu viribus, von der Krafft oder Stärcke. Alſo ſind Vina vinoſa ſeu polyphora, ſtarcke und hitzige Weine / dergleichen die Griechiſche und Italiäniſche ſeyn / welche viel Waſſer vertragen / auch viel Nahrung und Stärcke dem Leibe darreichen können / dabey auch das Haupt leicht anfüllen. Vina tenuia hergegen / oder Oligophora, ſind nur mäſſig warm / nähren wenig / und können nicht viel Waſſer vertragen / wie die Rheiniſche; Ja / die noch weiter nach Norden wachſen / vertragen gar keins: Indeſſen befodern ſie doch den Urin /

Digitized by Google

und dienen besser in hitzigen Zufällen als die starcken.

(6.) A Consistentia seu modo Substantiæ, mit der Subſtantz der Weine hat es faſt dergleichen Beſchaffenheit: Alſo / daß die dicken und klebrichten Weine/ deren die gröſte Theil rohe iſt/ ſtarck nähren/ aber leicht Verſtopfungen der Adelern machen; Die dünnen hingegen wenig Nahrung geben/ aber wohl durchgehen/ treiben dabey den Schweiß und Urin; Die mittelmäßigen haben in allen auch mittelmäßige Qualitäten.

(7.) Ab Ætate, Von dem Alter. Der neue oder heurige Wein/ weil er annoch etwas Moſtbaffigen an ſich hat/ wird von einigen gern getruncken; weil aber ein Theil des Unrahts annoch bey ihm ſtecket/ kan er ſo geſund nicht ſeyn/ als der überjährige und wohlabgelegene. Im Gegentheil die gar alte und ſtarcke Fixne-Weine nehmen den Kopff ſehr ein/ fallen auf die Spann-Adern und Gelencke/ und erhitzen den Leib. Die vom Mittel-Alter ſind am bequehmſten; Angenehm/ ſie die Speiſen wohl heiſſen dauen und vertheilen/ dadurch alsdann die Leibes-Kräffte vrmehren/ und ein ruhiger Schlaff befordern wird. Dieſem Mittel-Alter aber kan man kein Ratum tempus ſetzen/ alldieweil wir aus dem Plinio l. 14. c. 6. & ſeqq. ſehen/ daß dannmahl in Rom Vinum ſurrentinum vor dem zwantzigſten Jahre noch für rohe gehalten worden; Rheginum aber kaum mannesſtimm funffzehenden Jahres; Tiburtinum nach dem zehenden; Fauſtinum nach dem fünfften; Und auf des Trimalcionis Gaſtmahlſt Falernum Opimianum auf geſtellet worden/ der hundert Jahr alt geweſen. Heut zu Tage beſtellen man ſich nicht eben auf ſo gar alte Weine; Jedoch wird von Fürſten und Republiquen zuweilen ein groß Stück-Faß/ der Raritat wegen in ihren Kellern bewahret/ das man mit ſtetem Anfüllen viele Jahre unterhält/ und den Fremden zu koſten giebet. Das Mittel-Alter der Rheiniſchen und Frantzöſiſchen Weine iſt das beſte (Vina trifolina bonæ Juvenalis Satyr. IX. *Vin de trois feuilles*) oder ins zweite Jahr/ da ſie am bequehmſten. Die Fränckiſche/ und noch mehr die Meyniſche/ Schleſiſche und Märckiſche ertragen ihr Mittel-Alter ſchon im andern Jahre an/ und paſſet auf ſie gar wohl des Plinii Spruch: Vina leviſſima, quæ celerrime inveterantur; Die leichteſten Weine werden zum geſchwindeſten alt: wolwohl es möglich iſt/ wann dieſe Weine in einem guten Wein-Jahre gekeltert/ und hernach fleiſſig gewartet werden/ daß ſie vier/ fünf/ oder mehr Jahre erreichen können.

(8.) A loco natali seu Patria, nach dem Vaterlande; Solchemnach ſeynd unſere Europæiſche Weine/ und von welchen wir hier allein handeln wollen/ weil die Aſiatiſche/ Africaniſche/

sche und Americanische Weine wenig bekannt seyn / nemmet Griechische/ Ungarische / Teutsche / Italiänische/ Frantzösische oder Spanische Weine/ und deren jeden unter ihrer eigenen Benennung gehandelt wird. Ihre mancherley Sorten aber sich füglich folgender massen specificiren lassen/ und zwar

Erstlich zählen die Authores unter die berühmteste Griechische Weine: Vinum Pramnium, Mitylinæum, Maronæum, Arcadicum, Coum & Leucadium, Andrium, Argivum, Methymnæum seu Lesbium, Thasium, Thessalum, Chium, Creticum, Corcyræum, Malvasia di Napoli.

Unter die Ungarische und zugleich Böhmische: Toccavienſe, Oedenburgicum, Aurimontanum, St. Georgii, Pragenſe, Leutmericenſe & Launanum.

Unter die Teutsche: Vina Rhenana, Neccarica, Alsatica, Mosellana, Francohica, Tyrolenſia, Austriaca, Moravica, Misnenſia, Saxonica, Lusatica, Brandenburgica, Helvetica, Belgica.

Unter die Italiänische diejenige/ welche in dem Königreich Neapolis, Sicilien, dem Päbstlichen Gebiet / in dem Florentinischen/dem Venetianischen/ der Lombardie und in dem Genuesischen Gebiet wachsen.

Die Neapolitanische lassen sich wieder abtheilen in solche/ die denen allen bekannt gewesen/ und in die neuere. Unter jene zählen wir / und zwar (1) in Campanien: Falernum Triplex, Formianum, Fundanum, & Amicleum, Cæcubum, Cælenum, Setinum. (2) In Calabria: Tarentinum, Adriaticum, Trebellicum, Beneventanum.

Von denen neuern Neapolitanischen Weinen hat man (1) in Campania: Vinum Græcum ex Vesuvio, Vinum Græcum Ischiæ, Mangia guerra, Lachryma, Aminæum, Mucatellum, Surrentinum. (2) In Calabria: Salernitanum, Clarellum, Cerasium, Tempſenſe, Falsimicum.

Die Sicilianische Weine seynd: Catanenſe, Netinum, Panormitanum, Messanenſe, Syracusanum, Corsicum, Boccasium.

Des Pabsts Gebiet hat folgende Weine/ und zwar (1) in Latio: Nomentanum, Monteranum, Romanum, Velitrinum, Prænestinum, Tiburtinum, Vinum ad Grottam ferratam, Albanum, Muscatellinum, Falsicorum, sive Vino di Montefiascone. (2) In Umbria und Picenis: Numesianum, Palmesium, Prætutianum, Cesennatum, Spoletanum, Helvium in Picenis, circa Castellum S. Gandolphi, Sabinum.

In dem Florentinischen findet man: Thuscum, Senenſe, Trebulanum, Verdeum, Lucenſe,

In dem Venedischen Gebiet: Brixianum, Veronense, Patavinum, Vicentinum, und insonderheit Marzeminum, Baſſanicum, worzu auch der Reinfal und Roſatzer zu rechnen.

In der Lombardie, und ſonderlich in der Gegend um Mayland: Gattum bey Placentia, Albanattum circa Lacum Benacum, Piccante in dem Mayländiſchen / Vinum ex Monte Brigantii, Grianeum ad Lacum Larium, Spongiolum um Parma, Lumellinum, Pedemontanum, Rhæticum oder den Veltliner.

In dem Genueſiſchen: Der Vernatzer / Amabile, Muſcatum, Racenſe.

Frantzöſiſche Weine ſeynd: Burgundicum, und ſonderlich Belnenſe, Vin d' Hay und Vin de Couſſi in Campanien, die um Paris / Orleans, Anjou, Poitou, Blois, Bourdeaux in Dauphine und ſonderlich um Grenoble herum / in dem Arelatiſchen / bey Crau, in Provence, bey Martillien, in Languedoc, als der Vin Muſcat, von Frontignac der Lyon, und in Galconien wachſen.

Spanien ſetzet unter ſeine beſte Weine: Tarracoenſe, Micitanum oder den Alicanten Wein / Leaticum, Baſtardum, Secco, Petri Simonis, S. Martini, Salmaticenſe, Rubeum de Toro, bey Malaga und Cordua, den Galliciſchen / Ilianeum, den Portugieſiſchen Wein / und Canarien-Sect.

den Wein gut zu erhalten / den ſchlechten zu verbeſſern / und den verdorbenen wieder zu recht zu bringen / ſeynd in groſſen Hof-Kellereyen / vornehmen Haushaltungen und Wirths-Häuſern / ſo nöthig zu wiſſen / daß in Mangel derſelben und ſo gefährlicher Verwahrung der Weine / man faſt leicht-mit Umſchlags und groſſen Schaden zu bekommen hat / dannenhero auch ein Kellermeiſter / verſtändige Weinſchencker / Bürgers oder Wirthsleute gehalten werden / von denen ihre Wiſſenſchafften und Qualitäten wir unter ihrer eigenen Benennung gehandelt haben / welche vielleicht unſere Leſer den gegebene Weine ſicher abwarten / und daß ſolche gut erhalten / wo es nöthig abgeſtochen / friſch angeſtellet und bereitet / die verdorbene aber wieder zu recht gebracht worden / Sorge tragen müſſen; worzu hiermit die nöthige Nachricht Anleitung geben wird / und zwar erſtlich:

Daß der Wein wieder gähre als Moſt:

So geſchiet man erſtlich / wann er gähret und noch warm iſt / einen Eymet voll ſüſſen Moſt / oder auch deſſen Eymer / nachdem das Faß groß iſt / in das Faß. Wann ſich nun der Moſt geſetzet / ſo gieſt man wieder ſo viel darinn / und daß ihrer man drey oder vier mahl / ſo wird der Wein ſtarck und dicke: Oder man mache es alſo: Schneidet ſüſſe Aepffel oder Birnen zu / hänget ſie / wann der Moſt alle

Digitized by Google

Wein-Bereitung oder Künſte

ter in das Faß / und wann die Aepffel und Birnen ihre Krafft verlohren / so thut andere dergleichen hinein / so lange der Most mit gähren anhält. Endlich nehmet das Eingehängte mit einander heraus / so werdet ihr einen edelen Wein bekommen: Man hänget auch wol folgendes hinein: Als Hopffen / Blumen / Bircken / Saamen / Farnaua Graecum. Holtz von Myrten-Baum / Aloes / Beyfuß-Saamen oder Spieck / gedörrte Korn-Blüte / Späne von Wacholder-Holtz ꝛc.

Sofern jemand dem Wein das Gähren zu wehren gesonnen wäre / es ist im gähren des Fasses / oder auf dem Lager:

So werffet nur ein wenig Käse in das Faß; wann der Most lauter gemacht werden soll innerhalb vier Tagen / so gieſſet nur einen Becher Wein-Eſſig unter einen Eymer Most; Ihr könnt auch zwo oder drey Hände voll Erden / von dem Wein-Garten oder Berg / wo der Wein gewachsen / darein werffen / so wird er ſich innerhalb Tag und Nacht ſetzen. Oder thut Hagenbüchen-Späne in das Wein-Faß / ſchüttet den Most darüber / so wird er eben ſo geſchwinde lauter ſeyn. Item wann die gebrannten Leimen aus dem Ofen getrieben / und in dem Most werffet / der verjähren hat / so wird er ſchön und gut.

Zu erkennen ob Waſſer im Wein ſey:

Solches könnet ihr erfahren / wann ihr einen glatten mit Oehl beſtrichenen Becher oder Stroh-Halmen bis auf den Boden ſtoſſet / und nach einer halben Viertel-Stunde wieder herausgezogen / aufhänget / ſo gebet Achtung / ob Waſſer-Tropffen am Oehl kleben oder davon laufen; Bindet ſich dieſes / ſo iſt auch Waſſer in dem Wein; oder thut Wacholder-Beere darein / wann dieſe unterfallen / ſo iſt auch Waſſer in dem Wein.

Will man aus Moſt einen Wein / der den Italiäniſchen ähnlich ſey / machen / der verjähret man alſo:

Man nehme 6. Loth Nägelein / 8. Loth Zimmerrinden / 1. Loth Paradies-Körner / anderthalb Loth Zitwer / 2. Quintlein Cubeben / und ſo viel auch langen Pfeffer: Dieſes ſoll gröblich untereinander geſtoſſen / in einem Säcklein in den Moſt gehänget werden / daß es darinn verjähre bis der Moſt klahr werde. Die erſt vermeldte Species können auch / wann der Moſt ſchon angeſtochen worden / noch darinnen verbleiben.

Wer guten natürlichen ſüſſen und milden Wein im Herbſt machen will / daß er das Jahr über daure:

Der thue den Moſt / wann er von der Trotten kommt / gleich in einen Keſſel / laſſe ihn bis auf den dritten Theil einſieden / thut ihn darauf in ein Faß / ſo bleibet er das völlige Jahr durch ſüß: oder in der Gähre hänget in ein Faß Wein ein Stück Speck in einem reinen Säcklein / vermachet das

Spunde/ doch wohl/ daß nur ein kleines Löchlein zur Lüfftung bleibe/ so wird er schön lauter/ und bleibet süß/ oder thut eine Hand voll Senff-Mehl in ein Faß/ schlaget es mit einem Stecken unter einander/ bey einer halben Stund/ die lang/ so werden ihr deren vorige Würckung an der Süssigkeit und Güte haben. Dieses haben wir bey dem Most/ auch etlich hundert Oertheilen/ als die Bewährtesten ansetzen wollen. Nun müssen wir auch sehen/ wie man des Weins Farbe erhalte oder verbessere.

Wer einen Wein/ wann er ausgeschencket wird/ bey guter Farbe und unverkehret behalten will:

Der thue Weiden-Aschen in ein Säcklein/ hänge sie an das Faß/ welches man auszuschencken willens ist/ so wird er sich an der Farbe und Geschmack nicht verändern/ auch bis auf den letzten Tropffen nicht; oder hänget eine Hand voll Wachelder-Beere oder Weinrosen-Asche oder Korn-Blüte in den Wein/ oder an einen Faden ein wenig Bley/ daß es ohngefehr vom Boden einen Spannen lang abhange.

Rohten Wein zu machen:

So dörret wohlzeitige Beerlein/ hänget sie in ein Wein-Geschirr in einem Säcklein/ so wird er gar bald roht werden; wolle er ihn aber höher an der Farbe haben/ so hänget gedörrte Hollunder-Beer/ oder rohte an der Sonnen getrocknete Korn-Rosen der Form/ kölis Tächlein darein.

Wer den rohten Wein in weissen umwandeln will/ der mache es also:

Er pulvert von zweyen Eyern das weisse/ und hange es in rohten Wein/ so wird er weiß werden; Oder/ der weisse Weyrauch wird zu Asche gebrannt/ die Asche aber in ein subtiles weisses Tüchlein als in einen Beutel gebunden/ und also unten in das Faß gehänget; Oder/ nimm Weinrechen-Aschen/ und thue sie in rohten Wein/ so wird der Wein weiß werden/ weil das Alcali die Aschen die saurflüchtige Röhte dämpffet/ wie dann auch die Krancheiten/ so von allem Wein-trincken entstehen/ nehst dem Aderlassen/ durch die Asch-Tinctur Doct. Clauders, so in den neun gulдenen Artzneyen/ Schatz/ p. 425. beschrieben/ curiret werden.

Rohten Wein der sich gestossen/ oder sonsten die dicke/ zähe/ trübe Weine wiederum lauter zu machen:

So nimmt man zu einem Balcke Saum Wein 9. 100 Maaß das weiß von 7 Eyern/ und so viel als ein ganz Ey frische Kühe-Milch darinn/ und klopfet sie wohl in das Faß in welchen der trübe Wein ist; nimm ferner einen Stecken/ lencke den Wein um allen Kräfften von einem Faß Boden zu dem andern/ bis der Wein anfahet dicker als wann er zum Faß heraus wolte und hefftig schäumet; alsdann muß das Faß verwachet werden/ daß der Wein keine Lufft habe/ so wird er umbhab 24. Stunden lauter. Ob-

observiren iſt auch / das Faß in dem Keller ſey / etwann zu einem halben Saum / ſo viel Saum / ſo viel mahl mußſens ſieben Eyer ſeyn / und ein ſimfftel Theil Milch obngefehr / und zwar gantz friſch / anders man den Wein verderben würde; Oder: Nimm zu einem halben Fuder Wein zwölff Eyer klar / hernacher zwo Maaß beſtehtgen Weins / klopffe es wohl untereinander mit einer Ruthen oder Beſem in einem Geſchirr / daß es wohl ſchaume; hernach thue ein halb Loth geſtoſſenen Allaun darein / thue es durch einen Trichter in das Faß / alsdann mit einem Haſelnen Holtz oder Sparel lange gerühret / das Holtz muß etwann ſechs Löcher haben / Faß zwey oder drey Zuber voll Weins aus dem Faß / ſchütte ihn allweg wiederum oben hinein / laß alſo vierzehen Tage liegen ſo wird er ſchön und lauter.

Den Wein recht Gold-farb zu machē:

Zerſtoſſet einen gebrannten / ungeriebenen Ziegel-Stein / ſiebe ihn durch ein Sieb / machet davon zwo Hand voll mit etlichen Eyer-Dottern wohl zerſchlagen / zu einem Brey / thut es in den Wein / und rühret ihn mit einem Rühr-Scheid wohl durcheinander. Auf dieſe Weiſe hat die Farbe des Weins ihr Recht.

Den unreinen / ſtinckenden oder übel ſchmeckenden Wein zu beſſern:

Nehmet Zimmet / Muſcaten-Nüß / Nägelein / Ingwer / Zitwer / jedes ein halb Loth / ſolches geſtoſſen / und in ein Maaß Brandwein gethan / und 4. Tage darinn ſtehen laſſen; Nimm darnach dieſes alles / thue es in das Faß / und rühre es unter einander / ſo vergehet ihm der Geſchmack. Oder: Zerreibet Roſen und Rauten / wie auch die Körner aus den Tann-Zapffen / thut es in ein Säcklein / hänget es eine Woche lang mitten in den Wein. Wollet ihr / ſo können ihnen noch zum Verluſt Weyrauch / Beyſuß und Weitzen darzu nehmen. Oder: Nehmet ein breites Schweinen-Fleiſch / ſchneidets von einem Schincken herab / leget es auf den Spund / ſo ziehet das Fleiſch den übelen Geruch allen von den Wein weg / oder leget rothe Benedicten-Wurtzel in den Wein / als welche Paracelſus billig hoch hält / weil ſie den Wein ſtärcket.

Wann der Wein nach dem Faß riechet:

So wird geſtoſſener Weinſtein darein geworffen. Oder: Man ziehet ihn in ein ander Faß / das oben weit iſt / decket ein Tuch über den Wein / thut ziemlich Epheu darinn / läſt ihn über Nacht ſtehen / und thut ihn in ein ander Faß / ſo vergehet ihm aller böſer Geſtanck. Oder: Hänget in einem Säcklein Benedicten-Wurtzel und Zitwer / eines ſo viel als das andere / und halb ſo viel Salbey in den Wein / oder heiſſes Semmel-Mehl aus dem Back-Ofen / oder Spick / oder ein Büchſelein Hopffen in Säcklein hineingehänget. Dieſes wird ihn nach

dreyen oder vier Tagen von den übeln Geruch befreyen. Eben dieses wird auch thun die Hollunder-Blühe; und etwann um zwey Creutzer Nägelein und Benedicten-Wurtzel zum Spund auf den halben Theil in einem Leinen Bündel hinein gelassen. Der Geruch mag wie er will, verdrießlich seyn, so wird er annehmlich werden. Oder: Stosset ein halb Pfund Pfeffer, und ein Viertel weissen Ingwer, fein klein in einem Mörsel, überlasset den Wein, und thut es hernach ins Faß. Oder: Stosset ein Pfund Pfeffer-Körner, ein Viertel weissen Ingwer fein klein, giesset ein Kännlein Wein daran, und lasset es so, mischet ein wenig guten Wein darunter, und dieses giesset zu dreyen mahlen in das Faß.

Dem Wein einen Muscatteller-Geschmack zu geben:

Zu einem Faß, welches 6. Eymer hält, schneidet vier Loth weissen Ingwer, eben so viel langen Pfeffer, Muscaten, Gewürtz, Nägelein und Calmus, jedes zwey Loth, fein klein: Thut dieses zusammen in ein leinen Bündelein, daß ihr mit einer Schnur fest hinden könnet. Dieses Säcklein thut in ein reines Glas, darüber giesset gut gebrennten Wein, daß er über das Säcklein gehe; Machet es fest zu, daß kein Dampf daraus komme, lasset drey Tage und Nacht also stehen; Bindet hernach das Säcklein an einen langen Schnur, hänget es in das Faß, bis auf etwan eine Hand breit vom Boden. Die Schnur muß angehangen werden, daß man das Säcklein wieder zum herausziehen könne. Das Faß wird 48. Stunden lang fest zugebunden. Nachdiesem wieder aufgemachet, das Säcklein herausgezogen und ausgedrucket, so läufft mit dieser Feuchtigkeit der Geschmack in den Wein. Endlich wird das Säcklein der Geschmack vollkommener zu machen, wieder hinein, oder auch in ein ander Faß, welches gleichen Muscatteller-Geschmack haben soll, gehänget.

Den rothen Muscatteller-Wein zu machen:

So nimm Hollunder-Beer, ein Viertel-Pfund, 1. Loth Zimmet, gieß guten Most darauf, und laß es lauwen sieden, es muß aber der Most vorhero wohl verschäumet seyn, und alsdann erst die Hollunder-Beer und der Zimmet hineingethan werden. Nachdiesem, wann es alles erkaltet worden, in ein zugerichtetes Häßlein gelassen, die Species werden in den Most, in ein Säcklein gehänget. Endlich muß es fein gelinde durch ein Wachs-leer Trichterlein verlassen; Damit aber dieses nicht zu starck geschehe, so schneide man süsse Aepfel, und hänge sie an einen Faden hinein.

Wer Franken-Wein machen will:

Der nehme ein Viertel Zimmet-Rinden, eben so viel Kochs-Zucker, und nicht weniger gestossen Hartz-Lorber, giesse es alles, und hänge es in ein Faß der Wein.

Wenn

Brombeer-Wein zu machen:

So nimm ein Maaß Honig/ und 5. Maaß Brombeer / und thue hernach sechsmahl so viel Wein dazu / laß es mit einander wohl sieden/ schäume und seige es ab/ seihe es hierauf durch ein Tuch/ laß es gähren/ und hernach wieder aufsieden/ und gieß es endlich in ein reines Fäßlein / darinn es abermahl gähren muß.

Der Alant-Wein wird folgender gestalt bereitet:

Nimm anderthalb Pfund zerschnittener Alantwurz / siede sie in 3. Maaß weissen Most / bis ein Maaß eingesotten/ seihe es alsdann durch ein wollen Tuch / und schütte es in ein Ohm weissen Most. Dieser Wein ist nüchtern getruncken sehr gut dem bösen feuchten Haupt/ stärcket das Gesicht/ vertreibet der Lungen-Sucht / Engbrüstigkeit und Husten / befordert den Auswurff/ erwärmet den erkalten Magen und Mutter/ wiederbringet die Monath-Zeit / reiniget die Nieren und Blasen von den Sand und Schleim.

Item: Nimm Alantwurtz 12. Loth/ Miol-wurtz 6. Loth / Tamarisken-Rinden 4. Loth/ Odermänig / Gamanderlein / braune Betonien, Cardobenedicten, Scabiosen, Hirschzungen / edel Leber-Kraut / jedes 3. Hand voll / Rothhuben / Ehrenpreiß/ Tausend-Güldenkraut und Wermuth / jedes 2. Hand voll / zerschneide alles gröblich / thue es in ein sauber Faß/ so eine Ohm hält/ schütte darüber ein Ohm guten weissen Most / laß es alsdann wohl vergähren/ und ein Wochen 6. oder 8. stehen / alsdann trincke Morgens nüchtern/ oder bey dem Mittags-Essen ein Gläßlein davon. So du keinen guten Most bekommen kömtest / kan dieser Alant-wein auch wohl mit guten alten Wein angefasset werden.

Die Zubereitung des Wermuth-Weins ist/ als folget:

Man bricht den Wermuth des Morgens vor der Sonnen Aufgang ab / da er am kräfftigsten ist / dörret solchen an der Lufft / und nicht an der Sonne / vermachet ihn auch wohl vor Staub / bis in den Herbst. In ein ehrnetig Faß wirfft man eine gute Hand voll/ und ein Maaß voll Weinbeere in das Faß / füllet es alsdann mit schönen durchgesiehenen Most / und spündet es zu / daß es verjähr. Man mischet auch den Wermuth noch andere bittere und Magen stärckende Kräuter bey / weil er vor sich allein gebraucht/ eine Eigenschafft hat / dem Menschen dumm und schlaffend zu machen. Etliche haben auch folgende Essenz in Bereitschafft/ mit welcher sie mit einem halben Löffel voll/ den sie in ein Maaß Wein schütten / gleich zur Stunde essen guten Wermuth-wein machen können. Man nimmt nemlich Wermuth 3. Hand voll / Cardobenedicten 1. Hand voll/ Tausend-Güldenkraut eine halbe Hand voll / Pomerantzen- und Citronen-Schalen drey

Quentlein / Zimmet und Nägelein / jedes ein halb Quentlein / darüber schüttet man das beſten Brandweins eine Maaß / und läſſet es 8. Tage in der Wärme ſtehen / ſeyhet es hernach durch / und behält es zum Gebrauch.

Item: Nehmet eine gute Hand voll der ſtärckeſten Wermuth / ein Viertels Pfund Alantwurtz / eine Hand voll rothe Roſen / eben ſo viel Hirſch-Zungen / thut es zuſammen in ein Säcklein / und hänget es in den Wein: werffet hernach Hasel- / Stauden-Spüne / die eine Nacht eingewäſſert / und in der Lufft wieder getrucknet worden / dazu / und laſſet endlich den Wein verjäſen.

Zu mercken iſt / daß man bey dergleichen Weinen / welche von Moſt bereitet werden / wann man lange damit auskommen will / allezeit ſo viel man des Tages ausnimmt / des Abends wieder von andern Wein nachfüllen muß / aber bey alten Wein gehet es nicht an; wann dieſe einmahl angezapfet worden / muß man damit fort machen.

Wachholder-Wein wird folgender geſtalt gemachet:

Man rechnet 1. Pfund friſcher guter Wachholderbeeren auf einem jeden Eymer Wein; Dieſe zerſtöſſet man in einem Mörſer / hänget ſie vermittelſt eines Leinen Säcklein in den neuen Wein / verſpundet ihn wohl / und läſſet ihn eine Wochen lang liegen / daß kein Lufft dazu komme.

Salbey-Wein zu machen:

So nehmet man nur die Salbey ab / hänget ſie vermittelſt eines Säcklein in den Wein / thut auch wohl etwas von obberührenen Gewürtzen dann. Beere-Wein oder Näpplis zu machen:

So wird ein guter Theil Salbey nach der Gröſſe des Faſſes genommen eine Lage Salbey in das Faß gethan / und eine Lage Weinbeer darauf / Solcher geſtalt führet man immer wechſelsweiſe damit fort / bis das Faß über die Helffte damit angefüllet / hernach das Faß als dann zu / und gieſſet zum Moſt darauf / bis es voll wird. Etliche auch folgendes Näpplis-Pulver darein miſchet werden: Nimm 4. Loth Violen-wurtzel / und eben ſo viel Anis / 2. Loth Zimet / 4. Loth Coriander / Muſcaten-Nuß und Zimmet / jedes ein Loth / Nägelein 2. Loth / und miſche dieſes unter ein Ohm guten Näpplis-wein.

Tartarenbeeren-Wein zu machen:

Solcher wird eben wie der Wermuth-wein gemachet / auf denenjenigen daß wann er gut ſeyn ſoll: Tartarische Güldens-Kraut / Wermuth und mehr ſer Andorn jedes eine Hand voll dazu genommen wird.

Rosmarien-Wein zu machen:

Solcher wird wie andere Species-weine gemachet / er härtzet die Leber / machet ein lebhaftes Angeſicht / und lieblichen Athem.

Die

Veltliner-Wein neue also nachgeäffet: z. E.

Man zerlässet in einer Maaß rothen Wein ein Viertel-Pfund Zucker / und lässet selbigen verschäumen: Hernach dieses unter eine Maaß rothen Wein / darinn man etliche Stunden zuvor 2. oder 3. Kien-Späne hat liegen lassen / so wird man den Geschmack eines natürlichen Veltliners haben.

Oder: Man klösse Nägelein / Ingwer und Zimmet / von jeden 1. Quentlein / alles gröblich unter einander / bindet dieses in ein leinen Tüchlein / und hänget es 12. Stunden lang in ein Nössel guten Brandwein / und verwahret es wohl / daß die Krafft nicht verrauche / nimmt hernach das Tüchlein heraus / und drücket es in ein grosses Trinck-Geschirr / giesset hierauf andern guten Wein dazu / so ist der geringe Veltliner fertig.

Einen Schiecheden-Wein schön lauter und weiß zu machen:

So nimm 1. Pfund Schwefel / stosse den klein / und schütte dazu vor 2. Pfenninge Brandwein / thue ihn wohl vermachet in ein Gläsern Geschirr / setze es an die Sonne / daß es trucken wird / nimm 2. Loth Mastix / schüre es darein in eine Pfannen / schmeltze es mit einander / formire Küchlein davon / und brauche es / das Faß damit einzuräuchen.

Abgestandenen Wein wieder zu rechte zu bringen:

So lasse in einer Maaß Quell-Brunnen-Wasser eine Hand voll Salz zergehen / und schütte solches in ein zweyeymerig Faß; Zapfe hierauf unten aus dem Faß etliche Maaß Wein / und schütte solche gleich wieder oben durch den Spund hinein / so wird der Wein bald wieder lauter werden.

Schwachen Wein starck zu machen:

So wird in ein Fuder Wein nur ein Eymer süssen Most gethan / damit der Wein zu gähren anfange; Setzet sich der Most / so giesset wieder so viel darein. Wird dieses 3- oder 4-mahl geschehen seyn / so wird ihm die Stärcke und Hertzhafftigkeit ziemlich wachsen. Wann auch ein vorhin starcker Wein noch stärcker werden soll / so siedet im Herbst den Most in einem Kessel / thut so viel / als der vierte Theil desselben austrägt / Weitzen in einen Sack / und diesen in einem Kessel / daß er den Boden nicht berühre. Den Most muß man halb einsieden lassen / und ihn in ein Fäßlein schütten; Hierauf wird wieder ein Kessel voll mit dem vorigen Weitzen genommen; wann nun der Wein noch stärcker werden soll / so stosset Muscaten-Nüsse / Ingwer und Nägelein / auch Zimmet im Mörser / hanget es in den Wein / das wird ein Haupt-guter Wein innerhalb 3. Jahren werden.

Noch einen curieusen Wein-Vorhin wollen wir offenbahren / nemlich / wie der Wein im Faß / so angestochen worden / von Anfang bis auf den letzten Tropffen frisch und gut bleibe / indem

Digitized by Google

man nemlich den Spunt oben zuſchlä-
get / und mit einem Teig aus Aſchen
und Waſſer wohl verkleibet.

So der Wein von Natur gar zu
ſauer wird / kan man ihn corrigiren
mit friſch gebrannter ſauberer Reben-
Aſchen / welches in Proportion den
überflüßigen ſauren Tartarum theils
abtödtet / theils præcipitiret / item mit
ſüſſen Sachen / als Süß-Holz / Anis-
Saamen / Engel-ſüß / Zucker / Roſin-
lein und dergleichen; wann aber der
Wein gar zu ſüß und klebericht wird /
wie in denen ſehr heiſſen Landſchafften
geſchichet / ſo könnte man ihn helffen /
wann man weiſſen guten Weinſtein
mit Regen-waſſer ſieden läſſet / ſo wird
das Waſſer von dem Weinſtein ſaur-
licht / welches / wann man es wieder
erkalten läſſet / ſchieſſet ein Theil zerſet-
teten Weinſteins wieder an / ſo cre-
mor Tartari genennet wird; ein Theil
aber bleibet im Waſſer ſolviret / und
giebet dem Waſſer einen picquanten
Geſchmack / welcher in rechter Pro-
portion den Wein lieblich machet / wie
dann eben deswegen die Rheiniſche
Weine ſo lieblich und geſund ſind / weil
die Natur eine liebliche bißlende Säu-
re darein gebracht / welche an ſich ſelber
Hitze und Durſt löſchet / wie dasjeni-
ge / worinn man vorher etliche Tropffen
Spiritus Vitrioli tropffet / oder Spi-
ritus Salis, oder einen oder zween löſ-
fel voll Limonien- oder Citronen-Safft /
oder deſtillirten Wein-Eſſig / welches
geſaurte oder auch Saur-Brunnen-
waſſer viel geſunder iſt zu trincken als
rohes ungeſäuertes Waſſer / und alſo
könnte man in ſolcher Art Moſt / wel-
cher gar zu ſüſſen und ſtarcken Wein
giebet / und den man ehnedem in Trin-
cken mit Waſſer temperiren muß / ein
Theil geſachten ſäuerlichen Weiß-
ſteins-waſſers mit vergähren laſſen: In
denen Moſten aber / welche zwar ſüß
ſen / aber nicht übermäßig ſtarcken
Wein machen / könnte man etwas
weiſſen Weinſtein in deſtillirtem Spi-
ritu Salis ſolviren / hernach filtriren /
und deſſen etliche Loth in ein Faß Moſt
ſchütten / und mit vergähren laſſen.

Folgen zum Beſchluß einige Fra-
gen über den Wein / nemlich
die Erſte ſeyn ſoll:

Was der Wein vor ein Tempe-
rament habe? Hierbey iſt ehemahls
zwiſchen zweyen Medicis ein groſſer
Streit entſtanden / ſo daß auch Foe-
ſtorius dadurch veranlaſſet worden /
einen beſondern Tractat de Vini
Temperatura zu ſchreiben. Dan
muß aber zu Beantwortung dieſer
Frage voraus ſetzen / daß hier (1) nicht
geredet werde de Temperamento
Phyſico, wie der Wein in ſeiner Na-
tur ſey / ſondern de Temperamento
Medico, was der Wein in des Men-
ſchen Leibe vor Wirckung thue; (2)
Nicht de Actu, von dem äuſſerlichen
Thun / ſondern de Potentia, von der
innerlichen Krafft des Weins; (3)
Nicht de Vino renui & aquoſo, wie
ſchwachen / ſondern de vinoſo, wie
ſtar-

ſtarcken Weine? (4) Nicht de Calore, weil an des Weins Hitze niemand zweifelt/ ſondern nur de Humiditate & Siccitate, ob der Wein feucht oder trucken mache. Hierauf kan man wohl ſchlieſſen/ daß ein feuriger und kräfftiger Wein/ wann er von einem temperirten Menſchen getruncken wird/ deſſelben Gebüt in der Dauung nicht allein als ein Getrücke mehre/ ſondern auch als eine Artzney wärmet und trucknet mache/ ob ſonſt ſchon der Wein äuſſerlich kalt und feuchtzu fühlen: Zu geſchweigen/ daß dieſe beyde Qualitäten/ nemlich Hitzen und Truckenen/ in dem aus Wein gezogenen Spiritu oder Brandwein gantz handgreiflich ſind. Was aber die geringe und räuſſerige Weine betrifft/ denen ſchreibet man billig eine deſpeciſirende Krafft zu. Ein mehrers kan man beym Hippocratis ſelbſt nachleſen.

2. Ob der Wein nähre? Hier. Mercurialis iſt der Meynung geweſen/ daß der Wein zwar ſtärcke/ aber keine Nahrung gebe/ ſondern vielmehr abzehre. Was nun die ſtarcke dicke und ſonderlich die rothe Weine betrifft/ ſelbige nähren ohn Zweifel; Die dünne blancke und denenaus die ſauregeben zwar weniger Nahrung/ doch kan man ſelbige Tugend ihnen nicht gantz abſchneiden/ ſo lange ſie unter die Zahl der Weine mit gehören/ bevorab/ da nicht alles/ was nähren ſoll/ nothwendig dick und zähe ſeyn darff. Hippocrates l. de Alimento ſchreibet zwar: Der Wein iſt etlichen eine Nahrung/ etlichen nicht. Aber Galenus l. 3. de Temperam. c. 2. fället das Urtheil vom Wein ſchlechter Dinge: Daß er nemlich zu ſeiner Aſſimilation gar wenig Verwandelung bedürffe/ und dis ſey die Urſache/ warum er zum ſchnellen ſo wohl nähre/ als ſtärcke. Hiemit ſtimmet auch Celſus l. 2. c. 18. überein/ da er den Wein unter diejenige Getränke/ quæ valentiſſimè nutriunt, (welche die ſtärckeſte Nahrung geben) mit rechnet. Auch gehöret hieher des Foreſti Anmerckung von der Unbeſtändigkeit der Rheiniſchen Weinſtöcken/ welche anderwerts angeführet worden. Jedoch muß hiebey ein Unterſcheid der Complexionen und der Kranckheiten nothwendig gemachet werden/ ſintemahl ſehr darmuthlich iſt/ daß einem von Natur Choleriſchen/ und über dem noch zur Dürre geneigten Menſchen/ der volle Gebrauch des Weins nicht nähren/ ſondern vielmehr abzehren würde.

3. Ob Wein mit Waſſer gemenget/ oder ſchlecht Waſſer den Durſt mehr ſtille? Jo. Bruyerinus l. 16. c. 2. verwirfft billig die Meynung derjenigen/ welche dafür halten/ daß der reine Wein mehr/ als der gewäſſerte/ den Durſt ſtille: Angeſehen/ jener ſeine Eigenſchafft zu hitzen/ und folglich den Durſt dadurch zu erwecken/ nicht ablege. Wenn man aber gewäſſerten Wein gegen ſchlecht Waſſer ſtellet/ ſo iſt jener den Durſt zu ſtillen

ſtillen bequehmer; wie dann Hippocr. I. de Diæt. Salubr. will / quod ſitis, quos ſitis occupat, cibi & labores ſubtrahendi, & vinum tum aquoſum, tum quam maxime frigidum, ſit propinandum. Denn / ob es wohl dem ſchlechten Waſſer an der Qualität / zu löſchen und beſuechten / nicht ermangelte / ſo bliebe es dennoch im Leiber-Leibe lange ſtecken: Hingegen / wann es mit etwas Wein vermiſchet / ſo dringet es geitiger durch in den ganzen Leib / und ſtiller alſo den Durſt deſto geſchwinder.

4. Warum der abgezogene Wein ſtärcker / aber nicht ſo dauerhafftig ſey? Dieſe Frage wird bey dem Macrobio l. 7. Saturn. c. 12. alſo beantwortet: Der abgezogene Wein iſt durch die Scheidung von ſeinen Hefen dünner / und durchdringender worden; Dahero er auch ſtercker machet. Er hat aber weniger dauren / weil ihm ſeine Wurtzel oder Beſtigkeit genommen / ſintemahl was bey dem Essig die Mutter iſt / das ſind die Hefen bey dem Weine. Ja / bey unſern rohten Weinen weiſet ſich die Krafft der Hefen noch mehr / und zwar in Anſehung ihrer Farbe / die ſie durch das Abziehen zugleich verlichten; welches jedoch alles bey dem blancken nicht zu befahren.

5. Aus welchen Ort des Faſſes der beſte Wein gezapfet werde: Macrobius an bemeldtem Otte antwortet: Das Oel ſey wegen ſeiner natürlichen Leichtigkeit oben / der Honig wegen ſeiner Schwere unten / und der Wein in der Mitten des Faſſes: maſſen / Sintemahl in der Thet das unterſte Theil des Weins den trieben und abgeſchmacken Hefen naſe iſt / das Oberſte aber von der Luffe mehr als das Mittelſte verwandt wird.

6. Warum der halb-volle Wein mit der Zeit verſauret / hergegen der halb-volle Oehl liebliches werde? Macrobius giebet dieſe Urſach: Wann der Wein nicht voll gehalten wird / ſondern unaufgefüllet lieget / ſo kommet die Luffe als ein ſchädlicher Feind dieſe in ſelbigen Raum / und verzehret das Geiſt des Weins: Alſo daß das Innere an Kräfften geſchwächet / entweder ſcharff oder gar ſauer wird. Was aber das Oehl betrifft / da reuchet dieſelbige ſeine Luffe deſſelben übrige Feuchtigkeit aus / und verzehret den innen darinn verborgenen Mucorem oder Schleim / alſo daß das Oehl ſo Schmack bekommt viel annehmlicher wird.

7. Warum der Wein gar nicht / oder doch ſelten gefriehret? Das Oehl wird wegen ſeiner glatten Feuchtigkeit von der Kälte nur dick / es gefrieret aber nicht zu Eyß. Der Brandewein / der Eyß / das See-Waſſer / die Salz-Lacke / gefrieren nicht / weil ſie ſo viel hitziges Geiſtes und Saltzes als den Froſt zu widerſtehen nöhtig iſt / haben. Eine ſolche Beſchaffenheit hat es auch mit denen Spaniſchen und ſtarcken Rheiniſchen Feur-Weinen /

welche unſere Kälte/ ohne zu frieren/ eine Zeitlang wohl vertragen können. Was aber die andere geringe Teutſche Weine betrifft/ weil ſelbige wenig Semina Caloris, aber viel von dem leichtflyenden Element des Waſſers bey ſich führen/ ſo trägt es ſich bisweilen zu/ daß ſie bey harten Froſt-Wetter im Verfrieren geſtehen/ und damit zugleich umſchlagen/ oder alle ihre Güttigkeit verlihren.

8. Warum einige Weine die Gicht bringen? Sofern der Wein/ Wein iſt/ verurſachet er keine Arthritidem, ſondern ſofern er etwas/ welches unſerm Leibe fremdt/ und zur Aſſimilation unnützig/ bey ſich führet. Alſo bezeuget Sennertus in Paralip. p. 152. daß die zu Gronberg/ und auf andern Sächſiſchen Sand-Bergen/ wachſende Weine ſo beſchaffen/ daß niemand/ wann er ſelbige ſchon alleine täglich Getränck zur Gnüg brauchet/ Podagriſch davon werde. Die Gründe und Urſachen aber iſt etwas Mineraliſches/ welches die Wein-Stöcke aus dem Boden ziehen; Und dieweil die Sand-Berge von Kalck/ Mergel und andern Mineraliſchen Weſen befreyet/ ſo können die drauf wachſende Reben auch nichts anders/ als allein den natürlichen Erd-Safft daraus ſaugen. Findet ſich aber dergleichen Mineraliſches Weſen im Grunde/ ſo ziehen die Stöcke daſſelbe an ſich/ und theilen es dem Weine mit. Weil dann nichts nähret/ niſi quod ab animatis provenit, als was von beſeelten oder lebhafften Dingen entſpringen/ die Mineralien aber/ und mancherley Gattungen der Erden/ eigentlich kein Leben oder Seele haben/ ſo folget/ daß beſagtes Mineraliſches und dem Wein mitgetheiltes Weſen/ als fremdd und zum Nähren unnützig/ in der erſten oder andern Dauung (das iſt: durch den Stuhl/ und den Urin) nohtwendig ausgeworffen werden muß. Im Fall ſolches geſchiehet/ ſo folget kein Schaden darauf; Gehet es aber in die dritte Dauung/ und alſo in habitum corporis, oder in den ganzen Leib/ ſo treibet die Natur ſolchen Mineraliſchen Unrath in die Gliedmaſſen/ und entſtehet daraus eine Arthritis, da zuletzt in den Gelencken der Tartarus (das iſt/ eine aus Saltz und Kalck vermiſchte Materie) ſcheinbar wird. Ein ſolcher Tartarus aber iſt entweder grob/ und hänget ſich in Menge an die Fäſſer an/ wie man bey den Rheiniſchen Weinen ſiehet/ oder ſubtil, und mit der Subſtantz des Weins genau verbunden/ wie in den Ungariſchen. Und dis iſt die Urſach/ warum 24. Maaß Rheiniſch Wein durch einen Alembic abgezogen/ ſechs Loth Weinſteins hingegen 24. Maaß Tockayer deſſen nur ein halb Loth hinterlaſſen/ ſintemahl deſſelben ſtarcker Geiſt den ſo feſt vereinigten Tartarum zum gröſten Theil mit ſich hinüber führet. Dieſes Experiment wird auch durch die Erfahrung unterſtützet/ in dem

Digitized by Google

dem die Eichen nit grund hefftiger als in Ungarn und dem benachbarten Oesterreich/ Mähren und Böhmen regieret. Gleichwie nun aus diesen Maximen folget/ daß der Rhein-Wein den Podagristen bey weitem nicht so schädlich/ als der Ungrische mit seinen Nachbarn sey; Also ist vermuthlich/ daß die auf Sand-Bergen in guten Jahren fallende Weine denen selben sicherer/ als die Rheinischen zu trincken seyn.

Wein-Fässer/ sonderbare grosse/ vide Fässer; wie sie geeychet und visitiret werden/ vide unter dem Wort Visiren.

Wein-Händler und Wein-Schencken/ sind diejenige/ welche von einem oder aus ihren eigenen Wein-Bergen selbst gewonnenen/ oder bey grossen Stücken und Partheyen aus der Verth gekauffen/ Wein hernach wieder bey gangen Sack-Fässern/ Ahmen/ und Eimern/ ins Gros wie der verkauffen/ oder auch bey Kannen und Maassen ausschencken und noch darzu stehende Trinck-Gäste halten/ denen sie bey gang und halben Maassen zapfen/ und ihnen darzu bequeme Stübgen oder Cabinets einräumen/ da sie ein gut Gespräch bey einem guten Glas Wein mit einander halten können. Jene nennet man Wein-Händler/ diese aber Wein-Schencken/ Wein-Wirthe/ und nachdem sie etwan gar in Raths-Kellers zu gebieten haben/ Keller-Meisters oder Haupt-Leut/ keines-weges aber Wirth/ vielweniger Krüger/ weil jener Nahme denen Hergebrachten/ diese denen Bier-Schencken/ und welche gemeine Bier-Häuser setzen/ zukommen kan. Da hingegen der Wein-Schenck ein weit noblers Objectum, nemlich den edlen Wein/ unter Handen hat/ auch ordentlich von honneten Leuten in seinen Behausung besuchet wird/ und dabey gemeiniglich auch ins Gros mit Weinen handelt/ und daher vor einen ansehnlichen Kauffmann/ sonderlich in grossen Städten/ mit passiren kan/ worzu noch an vielen Wein-Schencken die Wohlerschaffte des löblichen Küper- oder Faß-Binder-Handwercks oder nützliche Kunst erfordert wird/ welche wir selbe sehr viel mit der Geometria und Algebra zu thun hat/ wann sie anders recht aus dem Fundament will ergründet werden/ also auch denjenigen/ der solche rechtschaffen innen hat/ zu einen gehrten und angesehnen Mann machen kan. Dannenhero tapfrige Eltern nicht übel thun/ welche/ wann sie ihre Kinder das Küper- oder Faß-Binder-Handwerck/ und hiebey die so genannte Wein-Verlasser-Profession wollen lernen lassen/ damit sie sonst oder morgen dem Wein-Handel oder Schenck desto besser vorstehen mögen/ selbigen ersuch die Fundamenta in der Rechen-Kunst/ und etwas von der Zeichnung und Geometrie beybringen lassen/ damit sie bey dem Messen so viel leichter die Kunst fassen/ und mehr

Vor-

Vortheile / die ihnen dabey gewiesen werden / sich besser schicken und finden mögen.

Was den Wein-Handel an sich selbst betrifft / so ist solches ein gefegnetes / anmuthiges / ehrliches und utrares / dabey aber auch ein kostbares / künstliches / nützliches / sorgfältiges und vielen Gefährlichkeiten und Betrug unterworffenes Handel.

Gesegnet ist er / weil er daraus der Erde / aus einem dürren und unanschnlichen Holtze / hervor gequollenen Segen GOttes / nemlich den Wein zum Objecto hat / und mit eine Materia angehet / in welcher vielmahls der augenscheinliche Segen GOttes sich hervorgethan / bey welchem auch mancher Wein-Händler sich so wohl befunden / daß grosse Capitalia auf solchen Handel verdienet worden.

Unnutzig und liederlich ist er / weil der Wein / welcher des Menschen Hertz erfreuet / auch dem Wein-Händler vornehmlich auf seinen Tisch wohl zu statten kommt / indem es nach des Apostels Ausspruch in der ersten Epistel an die Corinther am 9. Cap. heisset: Wer pflantzet einen Weinberg / und isset nicht von seiner Frucht; Das ist / wer baurt den Wein oder handelet damit / der nicht auch einen guten Trunck vor sich davon nehmen / und geniessen solte.

Die Ehrlichkeit dieses Handels erhellet daraus / weil wir sehen / daß die Wein-Händler in grossen Städten einen ansehnlichen Rang unter denen Kauff-Leuten besitzen / und gantze Magistraten, ja selbst Fürsten und Herren / und Prælaten, gantze Klöster und GOttes-Häuser / den auf ihren Domainen und Cammer-Kirchen und Kloster-Gütern gewonnenen Wein verkauffen / und verhandeln lassen / welches nicht geschehen würde / wann solcher Handel nicht löblich und ehrlich wäre.

Das Alterthum dieses Handels wird daraus erhärtet / weil gleich nach der Sünd-Fluht diejenige / welche mehr Wein gebauet / als sie zu ihrem Haus-Gebrauch nöhtig gehabt / solchen Zweifels ohne werden verkauffet / und andern überlassen haben; Alsoholten die von Damascus allerley Waaren / vornemlich aber starcken Wein / von Tyrus, wie zu lesen im 18. Vers des 27. Cap. Ezechielis.

Kostbar ist dieser Handel / weil ein grosses Capital in solchen stecket / und viel Fracht und Unkosten davor muß bezahlet werden.

Künstlich hingegen wir ihn nennen / weil er vielfältiger Zubereitung / sonderlich aber das so genannte Verschneiden oder Versetzen nöhtig hat; Da nemlich ein geringer Wein mit einem bessern vermischet wird / daß er hernach in einem gewissen Preis kan verkauffet werden / welcher Preiß und wie viel des schlechtern zu dem geringern muß gesetzet werden / die künstliche Regula Alligationis lehret: §. C c c c c c c 3. Ihm

Digitized by Google

3. Ahm à 10. Rthlr. 14. Ahm à 11. Rthlr. und 93. Ahm à 13½ Rthlr werden in ein Faß abgeschoñen. Aus diesem Faß/ und noch aus einen andern/ haben die Ahm 16½ Rthlr gilt/ will einer 10. Ahm haben/ und also vor die Ahm durch einander 15 Rthlr. geben. Fragt sichs/ wie viel aus jedem Faß muß gezogen werden? Facit aus dem Ersten 38. aus dem Andern 65. Ahm.

Item: Ein Wein-Schenck hat vierterley Francken-Wein/ davon der Eimer A. 12. B. 18. C. 30. und D 11 fl. werth ist. Von diesem Wein will er ein Stück von 60. Eimern mischen und füllen/ also daß der Eimer auf 17 fl. zu stehen komme. Frage sichs/ wie viel Eimer jegliches Weins müsse genommen werden? Antwort: Von A. B. C. eines so viel als des andern/ und von D. 213. Eimer.

Viele hiervon ein mehres in unserm *Kauffmanns-Magazin*, unter dem Wort *allegation*.

Künstlich ist ferner der Wein-Handel wegen der Zubereitung/ daß ein Wein-Händler wisse/ wie er seine gute Weine conserviren/ die Verdorbene wieder zu recht bringe/ ihnen einen sonderlichen guten Geschmack gebe/ und was er vor Ingredientien hierzu gebrauchen müsse.

Nützlich ist dieser Handel/ weil dem Publico zu Ehren und in Freuden-Fällen (indem der Wein des Menschen Hertz erfreut/ und auch denen Patienten/ als welchen er vielmahls eine Medicin ist/ einen denen Apothecken die ihn zur Bereitung derselben Medicinen gebrauchen) dauer gebauet wird. Dergegen werden viel Leute dadurch/ daß die Trincken durch übrige Maslac aufgemuntert/ und daß sie alle Furcht auf die Seite legen/ durch Wein-Trincken angereitzet. Denn Milden und Argumentum giebt a Krafft und Stärcke; Als sagte darum des Helden Hectors Mutter bey dem Homero Iliad. 6. Expecta paulisper. dum Tibi dulce vinum afferam ut libes Jovi patri, & cæteris immortalibus primum, deinde tyè quoque reficiaris, si bibens vino enim defatigato robur valde minuetur, sicut Du defatigatus es, operes tuis Civibus, Das ist: Verzeih ein wenig/ daß ich dir ein Glas süsses Weins bringe/ damit du den Hertzog der Göttern davon opferest/ und seine andere Glieder wieder erquickst: Denn der Wein stärcket die Gliedern und Marter/ daß du hernach deinen Thaten desto besser verrichten mögest.

Nach dem Wein-Trincken ist denen Rednern die Zunge gelöst/ sonst/ dahero jener diesen Knierelbrudum sagte:

Quando bibo vinum loquitur mea lingua Latinum,
Cum bibo bis vel ter, sum in qualibet arte Magister.

Als einsmahls ein berühmter Redner vor einen grossen Fürsten eine solemne Rede halten solte/ fordert er zu vor

vor ein gut Glas Wein/ und als er solches ausgetrunckẽ/ noch eins/ wie er auch dieses ausgeleeret/ und man ihm das dritte nicht reichen wolte/ aus Furcht/ es möchte ihme sonst die Zunge flammend werden/ hielt er seine Rede/ und zwar mit jedermanns Applausu, sagte aber hierauf: Melius dixissem, si ter bibuissem; Hätte ich zum dritten mahl getruncken/ wolte ichs noch besser gemacht haben.

Sorgfältig iſt auch der Wein-Handel/ theils wegen der Uberfahrt/ daß solche nicht zu lange oder Waſſer gehindert/ der Wein vor contraband erkläret/ Preiß gemacht/ bezwickt/ von Schiffern und Fuhr-Leuten verfälſcht/ ein Faß leck/ oder dem ſelben gar der Boden ausgeſtoſſen werde/ daß der Wein nicht in die Arbeit komme/ verſäure/ oder andere Zufälle habe/ welches eben die Geſchäfftigkeiten ſeyn/ denen der Wein unterworffen iſt.

Der Betrug aber/ der beym Wein-Handel vorgehet/ wird entweder von denen Schiffern und Fuhr-Leuten/ die ſolchen mit Waſſer verfälſchen/ nachdem ſie zuvor eine gute Portion davon abgeſchöpffet/ oder von denen Wein-Händlern ſelbſten verübet/ wann ſie die gute Weine auf vielerley Manier umtauffen/ auch wol gar ſolche Ingredientia zu ihrer Wein-Brauerey nehmen/ welche bendes der Geſundheit als dem Leben ſelbſt der Menſchen ſchädlich ſeyn. Es wird auch derꝛlich im Wein-Handel verfahren/ wann man quid pro quo, ſchlechte vor gute/ geſchmierte vor pure, Franken vor Rhein-Land-Wein vor Champagne, Roſinen-Wein vor Ungariſchen oder Italiäniſchen und Spaniſchen verkauffet.

Vielmahls trägt es ſich auch zu/ daß vornehme Wein-Händlers groſſe Livarantzen an Fürſtliche Höfe bekommen/ und deſſals mit dem Prædicat der Hoff-Factors beehret/ zugleich aber auch in dem Stande ſeyn müſſen/ daß ſie eine ſolche Quantität und Qualität von Weinen/ als verlanget wird/ jederzeit in Vorrath haben/ oder doch wo ſolche bald anzuſchaffen/ die Wege wiſſen mögen.

Weinſchencken ſeynd diejenige welche den Wein/ wie ſchon gemeldet/ bey Kleinigkeiten/ als Quarten/ Böſel ein und Seidigen verkauffen: Dieſe ſeynd gleichfalls/ nachdem ihr Schenck/ Capital/ Kundſchafft und Conduite iſt/ geehrte Leute/ die vielmahls den Wein-Handel ins Groß/ auch neben dem Ausſchencken haben/ und ihre Weine aus der erſten Hand über See und Sand verſchreiben/ genugſames Capital zum rechten Einkauff haben/ und dannenhero ſo viel eher einen puren und guten Trunck Weins jemand vorſetzen können/ als diejenige die erſt von ihnen kauffen müſſen/ und hernach durch das Ausſchencken ihren Profit wieder darauf ſuchen: Es ſeynd aber dergleichen

Weinſchencken gemeiniglich zuvor Büttner / Küper oder Weinverlaſſers geweſen / welche lange Zeit beym Weinhandel gedienet / und der Weinhändler ihre Keller verſehen und was darinn zu binden / oder an Fäſſern neu zu machen geweſen / gebunden und verfertiget / den Wein abgeſtochen und verſehen haben. Dieſe ihren eigenen Handel anfangende / befeſtigen ſich erſtlich ein bequemes und nahrhafftes Haus / ſo dann guten Wein zum ausſchencken / und honnette Trinck-Gäſte zu bekommen / welche dann / wann ſie ſonderlich wohl bedienet werden / mit der Zeit einen ſolchen Menſchen ſo wohl zuregen / daß er ſeinen Handel immer ſtärcker treiben / und wol gar ſeine Mittel ins Groß dadey zu handeln / durch den Schenck erwerben kan / zu weilen ſtehet ihnen auch Gelegenheit offen / einen Rahts- oder Stadt-Keller in Penſion zu nehmen / Stadts-Herbergen und Trinck-Stuben zu verlegen / oder auch ſelbſt groſſe Gaſt-Höfe daneben anzurichten.

Was indeſſen oben von den Weinhändlern geſaget worden / kommt in vielen Stücken auch denen Weinſchencken zu gut / in der Allgations-Regul nur noch ein Exempel anzuführen / so hat ein Weinſchenck zweyerley Wein / einen beſſern und einen ſchlechtern / den ſchlechtern verkauffet er die Kanne vor 6. Groſchen / den beſſern vor 13. Nun / will er ſie zuſammenziehen / alſo daß er eine Kanne um 8. Groſchen geben könne / iſt die Frage / wie viel er eines jeden zu nehmen habe.

Setze erſtlich die Numeros Alligandos gegen einander / und in der Mitte darunter den Alligatum 6. — 13.

8

Zeuch eine Linea um unter den Alligatum, und ſetze auf die Seite bey der Alligandorum Differentias zwiſchen den Alligato Creutz-weiſe / alſo daß die Differentia zwiſchen 6. und 8 / als nemlich 2. unter 13 und die Differentia zwiſchen 13. und 8. nemlich 5. unter 6. kommt /

6. — 13. Alligandi
8. Alligatus
5. 2. Differentiæ

addire beyde Differentias als 5. und 2. kommen 7.

Dieß 7. ſetze in der Regula voran und in der Mitte eins / die Differentiam von den 13. als den mehrern Werth hinten / was dann kommt zeigen an wie viel die Portion des ſchlechten Weins ſeyn müſſe

7. — 1. — 7. facit 7 des ſchlechtern.

Alſo auch mit den übrigen

7. — 1. — 2. facit 7 des beſſern.

Das iſt / wann er 5. ſiebenden Theil des ſchlechtern genommen / ſoll er 2. ſiebende Theil des beſſern nehmen / und zuſammen ziehen / oder ſo offt er 5. Maaß des ſchlechtern nimmt / muß er auch 2. Maaß des beſſern nehmen.

Sonſten iſt auch noch von denen öffentlichen Weinſchencken zu bemercken / daß an einigen Orten nur wenige

Wein-

Wein-Häuſer privilegiret ſeyn/ Rhein-Wein zu ſchencken/ die andern aber ſich mit Frantz- oder Land-Wein behelffen müſſen. In manchen Stadt iſt der Numerus der Wein-Häuſer nur auf eine gewiſſe Anzahl reſtringiret/ in andern hingegen darf jeder einen Weinſchenck anfangen/ wer nur will. In kleinen Städten ſeynd bloß die Rahts-Keller mit Weinen/ die aber offtmahls ſchlecht genug verſehen; So nimmt ſich auch wol in groſſen Städten der Rahts-Keller den Rhein/ Spaniſch und Seck Weinſchenck voraus/ und excludirt davon andere Bürgerliche Wein-Häuſer. Es ſey aber hierinn die Ordnung wie ſie wolle/ ſo voll doch derjenige der ſolchergeſtalt ein Privilegium Privativum cum jure prohibendi hat/ ſich auf gute und allerhand Weine in billigen Preiß legen/ oder zugeben/ daß andere neben ihm ſchencken mögen/ die es vielleicht beſſer im Verlag haben. Ein Weinſchenck ſoll auch ſaubre Zimmer haben/ und aus dem Wein-Haus kein Bier-Haus oder Tobacks-Krug machen/ oder doch zu beyden ſeparate Zimmer halten. Durchgehends wird man in Ober-Teutſchland ſaubrere Zimmer und Trinck-Stuben als in Nieder-Sachſen finden/ da es zwar der See halber an allerhand guten Weinen nicht fehlet/ aber die Zimmer vor ſitzende Gäſte nicht ſo propres als in Ober-Teutſchen Reichs-Städten ſeyn/ daher dieſer Orten vielmehr verträuliche Compagnien ſich des Abends auf ein Gläſgen Wein zuſammen einfinden/ als nicht an denen Orten geſchicht wo man keine gute Zimmer/ und noch weniger prompte Bedienung hat. In Ober-Teutſchland iſt es auch eingeführt/ daß die Weinſchencken vielerley Arte von Wein haben müſſen/ ſo wol Teutſchen als Frantzöſiſchen/ Spaniſchen und Italiäniſchen; da man ſich anderwerts nur an eine oder zwey Sorten hält/ jene bemercken ihre Gattungen von Weinen durch eine öffentlich aus-hangende Tafel/ bey welcher der Preiß eines jeden Weins bemercket; Dieſe/ weil ſie wenig Sorten haben/ können ſolchen leicht bekannt machen.

Der Einkauff des Spaniſchen/ Frantzöſiſchen Weins und Brandweins/ des Portugiſiſchen Weins/ und des Canarien-Sects geſchichet vor Teutſchland/ und die an der Oſt-See gräntzende teutſche Provintzien/ die keine eigene Handel nach obigen Ländern haben/ in Hamburg oder Lübeck/ die Languedockiſche Weine hat Ober-Teutſchland über die Schweitz/ die Reiniſche/ Frantzen und Moſeler recta aus der erſten Hand/ entweder durch die Cavelung die in unſern Handels-Magazin/ was ſie ſey/ weitläuffig beſchrieben worden/ oder daß man ſolchen von denen Leuten/ Clöſtern und Aemptern die groſſen Weinbau oder Weingehenden haben ſelber kauffe/ wie denn zu ſolchem Ende Fürſten/

Herren und Republiquen ihre Kellermeisters jährlich darnach anzuschicken pflegen. Italiänische Weine kommen über Tyrol / welches ohnedem auch gute Weine ausgiebet / nach Teutschland / ingleichen auch die Ungarischwund Oesterreichische. Die einige Jahr her zimlich im Gebrauch gekommen.

Was bey dem Weinkauff wegen des Kostens oder Ausprobens zu bemercken sey / vide unter dem Worte Kosten.

Von dem Wein Verfälschen und Verwechseln noch etwas zu gedencken / so begehet derjenige Crimen Stellionatus, der einen andern Wein dem Käuffer zu kosten giebet / und wann er solchen bedungen / einen andern und schlechtern ausliefert / arg. l. 3. §. 1. Vers & si quis ff. de Crim. Stellion. Welches ist gesagt wird / daß so jemand falsche Waaren unterschiebet / oder die einmahl verhafftete ausbutzet / wegnimmt / oder verschlimmert / ein solcher des Stellionatus schuldig sey. Nun gehöret aber der Wein nicht allein als ein Mobile unter die Waaren / l. Mercis 66. ff. de V. S. sondern weil er mit ausdrücklichen Worten darunter benennet wird / l. fin. ff. de Condict. Tritic. Marquard de jure Mercator. lib. 1. cap. 1. n. 4. & seqq. Wohin auch zu ziehen die Verfälschung des Weins durch Zugiessung des Wassers / welches ebenfals ein Stellionatus ist. Ob wol der Herr Marquard solches an Factum, diejenigen aber die es thun / Falsarios nennet. Conf. Jus Merc. l. 4. c. 5. num. 9. & 10. Ulpianus aber und andere Rechts-Lehrer nennen es Stellionatum, welcher mit einer extraordinairen Straffe zu belegen Cl. L. 2. ff. de Crim. Stellion. Wie wol auch eine solche Spurcatio vini aqua legem aquilam sum gegen verdem per L. si fervus 27. §. 15. ff. l. aquil. weil die Spurcatio nicht eben etwas Unreines / sondern auch pures Wasser unter dem Wein giessen / bedeutet; nach denen Rechten hat schieden de anno 1497. c. 2. werden auch die Fuhrleute unter die Contractores Vini gerechnet / welche darinnen unterrainte Weine begaschen und hernach mit Wasser wieder vermehren. Diese sollen nach Maaß ihrer Verhandlung an ihren Ehren / Leib und Gütern ohne Nachlassung gestrafft werden.

Vor eine Wein-Verfälschung wird auch gehalten / wann die Weine allzu sehr geschwefelt werden / daß sie darüber ihren Geschmack verlieren; Etwas Schwefel / zur Erhaltung des Weins zu zu thun ist wohl zugelassen wann nur der Verkäuffer dem Käuffer anzeiget / daß es solche geschwefelte Weine wären. Solte aber jemand über den zugelassenen Schwefel mehr in den Wein thun / denselben sollen zu fordersi von Stund an / an den Ende / da solche Weine gefunden

den/ den Fassen der Boden ausgeschlagen/ der Wein verschüttet/ und darzu ein jeder jedes mahl an Pœn hundert Gulden Rheinisch/ unabläßlich zu bezahlen schuldig seyn. Angemachte Kräuter-Wein hingegen/ in so weit sie der Gesundheit nicht schädlich seien/ sollen zugelassen/ per cund. Recess. Imp. C. 6. von Kräuter Weinen ꝛc. Obiges Verbott wird hernach vom Kayser Carolo V. in der Policey-Ordnung de anno 1548. tit. von Schiff und Fuhrleuten wiederholet/ ferner von Rudolpho II. anno 1577. tit. 6. in folgenden Worten confirmiret und geschärffet:

Wo aber hinführo einige Kauffmann-Schiff oder Fuhrmann oder jemand anders wie der Nahmen haben möchte/ den Wein mit Kalch oder dergleichen schädlichen Zusatz oder Einschlag/ bereiten/ schmieren/ oder fälschen würde/ der soll gleicher Weise nach gestalt seiner Uberführung/ nicht allein mit Verwirckung und Confiscirung des Weins/ sondern auch an seinen Ehren/ Leib oder Gut härtiglich gestrafft werden.

Wein-Kellers in welchen der Wein verwarlich aufbehalten/ und in einigen auch ausgeschencket wird/ wie sie beschaffen seyn sollen/ vide unter dem Worte Keller.

Unter denen heutiges Tags berühmtesten Wein-Kellern ist der zu Bologne in Italien/ in dem Dominicaner Closter/ in welchem über 100. Fuder Wein liegen können. Zu Königsberg in Preussen hält der grosse Schloß-Keller 199. Werck Schuhe in der Länge/ und 28. in der Breite. In der Stadt Eßlingen/ im Würtenberger Land/ ist ein 8. doppelter Keller/ in welchen 105. Wein-Fässer liegen können/ darunter das kleineste 40. Würtembergische Eymer hält/ das grösseste davon muß mit 73. Eymern/ welche sich auf 1080. Maaß belauffen/ angefüllet werden. Keinen kleinen Keller muß auch dasjenige Haus in Madrit haben/ welches la Casa de los Cien Vinos von hundert Weinen genennet wird. Fast durchgehends seynd grosse Hofhaltungen und Rahts-Häuser in Teutschland mit schönen Kellern versehen/ davon die Reisenden den besten Bericht einziehen können.

Welt-Ochs wird in einigen See-Städten ein fetter grosser und stattlicher Ochs genannt/ der/ wann er geschlachtet ist/ lieblich und wohl aussiehet/ also daß sich/ wie man im Sprichwort sagt: Noch wohl ein Stück aus Gallen und Wasser gekocht/ davon essen läst; Er wird aber Welt-Ochs darum genannt/ weil unter denen Bürgern der Gebrauch ist/ daß in der Schlacht-Zeit sie einander besuchen/ um die geschlachtete Ochsen/ wie solche nach den Schlachten ausgefallen/ zu besehen/ da dann der Hausswirth/ dem die Besuchung geschicht/ einen Trunck Wein

Wein / ſo er einen fetten Ochſen geſchlachtet zu præſentiren pfleget / im Fall aber daß ſolcher nur ſchlecht und mager ausgefallen / müſſen ſie ſich mit einem Trunck Bier vergnügen laſſen; dahero in jenem Fall ein fetter Ochs ein Wein-Ochs genannt wird.

Wein-Schencken / vide Wein-Händler.

Wein-Trauben / Uvæ maturæ recentes ſind in ihrem Temperament insgemein warm u. feucht in 1. Grad / jedoch muß man die im weiten Verſtand / nachdem die Trauben auf einen edlen oder ſchlechten Weinſtock wachſen / verſtehen. Ihre andere Qualitäten ſind / daß ſie leicht rohe Feuchtigkeit im Magen / Blehungen im Leibe / Durchlauff und dergleichen verurſachen / es ſey dann / daß ſie wohl verdauet werden und abgehen / auch ihm es die blancken mehr als die rohten.

Die Nahmen derjenigen Wein-Trauben / welche für die beſten gehalten werden / ſeynd alſo folget:

Unter den Blancken: ſchön edel-Muſcateller / Blanckwelſch / Rehfal / Mittel- Fränckiſch und Groß-Fränckiſch. Unter den Rohten: roht Muſcateller / roht Welſch / Gänſer oder Roth / Schön-Edel / Roth-Traminer / Schiel-Traminer / Wiener / Klebroth und Ungariſch Leib-Farbe. Noch ſind überdem verhanden einige ſonderbare Trauben: als / Wein-Trauben ohne Körner / Klein wie Corinthen / Peterſilgen-Wein / Tinten-Wein / Schweitzer- oder Geſchlecker-Wein / blanck Muſcateller mit rothen Stricken / Malvaſier-Trauben / Bourdelaſſer / und groß Reſin Trauben.

Dieſe friſche Weins Trauben werden entweder für ſich genoſſen / oder der Safft an Fleiſch und Fiſche gethan / oder ſie werden in Zucker eingemacht.

Die Muſcateller-Trauben / oder andere gemeine / erhalten ſich auf vielerley Art: Entweder man leget ſie ſo lange weg auf Stroh / oder man hanget ſie an Tonnen-Bänden unter dem Boden / und bedecket ſie oben mit Papier / vor Staub zu bewahren; Oder aber man thut ſie in Habet-Heu / oder Hechſel in einer Tonnen. Ich unterlaſſe hier viele curieuſe Maniren / ſolche zu bewahren: Nemlich / wann die Traube in ihrer Blühte / daß man ſie alsdann in ein Glas bringen / und wie man den Stengel verfliegen müſſe / wann man ſie abgeſchnitten hat; wie man auch ſelbige an dieſen Stengel in das Glas hangend / alſo faul mache / daß ſie keine Glas-Seite berühre / und wann ſolches geſchehen / wie man alsdann das Glaſes Mund mit weichen Wachs verkleibe / daß keine Lufft darzu kommen möge: Dies erhält die Beer bis an der Zeit der ſtrichen. Es ſind noch viele andere Mittel / von welchen ich aber wenig halte / Urſache / weil wenig Profit davon zu ziehen iſt / und ſie nur Mühe und Unluſt machen.

Wo

Bey dieſer Materie will ich auch erinnern / daß allerhand Fliegen / als Hummeln / Weſpeln und andere / auch der Flees / die Wieſel und die Garten-Ratzen ſehr nach dieſen Trauben / wañ ſie reiff ſind / lauffen. Dieſem nun vorzukommen / ſo nimmt man einen entzweygeſchnittenen Knobloch / und hanget ſelbigen an vielen Orten des Weinſtocks / nahe an denen Trauben / auf; Dieſer ſtarcke Geruch vertreibet ſie. Die rechte Mittags-Sonne / und eine gute Mauer / iſt der rechte Ort / da die Muſcateller-Trauben ſollen gepflantzet werden.

In Languedoc laſſen die Leute die Trauben / ehe ſie ſolche an der Sonnen trocknen / erſt durch eine Lauge gehen.

Die Trauben zu condiren oder einzumachen:

So nimmt man darzu die allerſchönſte rothe und weiſſe Beeren / welche man des Nachmittags / wann die Sonne am ſtärckeſten / als um welche Zeit die Feuchtigkeit ausgetrocknet iſt / pflücket. Dieſe leget man auf einem Boden / wo Lufft und Wärme zugleich durchgehen / breitet ſie über einen Tiſch / oder über ein Gitter / und läſſet ſie alſo bey vierzehen Tagen lang liegen / daß ſie gantz ausdorren und welck werden. Im Fall aber die Sonne nicht ſcheinet / und die Lufft kalt iſt / könnet ihr ſelbige in einem laulicht warmen Ofen ſetzen. Wann ſie nun etwas gedörret ſind / drucket ihr ſie zwiſchen den Händen daß die Körner heraus gehen; thut hernach die Hülſen und den Safft in einem Keſſel / laſſet ſie auffieden / ſchäumet ſie / und thut die übrige Kerne fleißig davon; laſſet ſie alsdann bis auf den dritten Theil einſieden / und nachdem der Safft dick wird / das Feur allgemählig dabey ausgehen. In ſolcher Zeit rühret ihr dieſen Safft offt mit einem Löffel um / damit er ſich nicht an den Keſſel ſetze / ſondern recht überall gahr werde. Wann er nun dick genug iſt / läſſet man ihm durch ein Haaren Siebe oder grobe Leinwand lauffen / und drucket die Hülſen mit einen höltzern Löffel / bis alle Krafft herauskommt; Solches kan hernach mit den Händen / oder mit einer Preſſe ausgedrucket werden. Wann dieſes geſchehen / ſetzet ihr ſolchen Safft abermahls auf das Feur / und rühret ihn im ſieden nochmahls fleißig um / bis euch düncket daß er recht gahr ſey. Nach dieſen thut ihr ihm vom Feur / und gieſſet ihn in ander Geſchirre / damit er nicht nach dem Keſſel ſchmecke; wann er bald kalt iſt / ſo thut ihr ihn in weiſſe irrdene Töpffe.

Dieſe laſſet ihr 5. oder 6. Tage offen ſtehen / hernach ſchneidet ihr ein Papier in der Gröſſe des Topffes Weite / und klebet ſolches an den Safft. Wann ihr nun nach den Töpffen ſehet und das Papier verdorben findet / legt ihr ein anders darauf; dieſes thut ihr ſo offtmahls als ihr ſehet daß es noch ſchimlet / und alle übermäßige Feuchtigkeit davon iſt. Hiernegſt wird er ſich

wohlhalten; es möchte dann seyn/ daß eure Trauben nicht genug gefotten worden; Auf solchen Fall müsset ihr ihn nochmahl aufsieden/ hernach zubecken und bewahren.

Wie die unreiffe Trauben zu Agresta oder Verjus gemachet werden/ vide unter dem Worte *Agresta*.

Die Muscateller-Trauben zu condiren:

So muß man solche eben so wie die Unreiffen spalten/ die Körner herausnehmen/ und selbige hernach in eine Pfanne mit Zucker werffen. Man drücket auch etliche Trauben aus/ um den Safft davon zu haben/ den Zucker damit anzufeuchten/ und zu seiner Schmelzung zu bringen. Wann ihr aber dieses Safftes allzuwenig hinzu thut/ so schmelzet dieser Zucker nicht gantz/ sondern leget sich bey Stücken zusammen/ und scheinet als eine Confærve. Müsset ihr derohalben bey dieser/ wie auch bey allen andern Früchten in acht nehmen/ daß ihr solche Feuchtigkeit/ es sey Wasser oder Safft genug darzu thut/ welches auch die Ubung in kurtzer Zeit lehren wird. Kömmt aber allzuviel daran/ so müssen eure Früchte desto länger über dem Feur bleiben/ und wegen allzuvieler Feuchtigkeit ihre Krafft und Farbe verlieren/ werden auch also gantz zu nichte sieden. Diese Trauben desto schöner zu machen/ nimmt man 5. Viertel Zucker zu einen Pfund Muscateller-Trauben/ damit man Syrup genug habe/ welcher diesen Condituiren die Schönheit geben muß. Hierauf conditret ihr sie/ thut sie in Schalen und leget nur eine Lage Muscateller-Beeren; Zwey Tage darnach giesset ihr den Syrup darüber/ und machet es eben so wie mit denen Kirschen.

Weinverlasser/ vide Weinhändler und Schencken/ item *Fässer*.

Weiß-Fische. Von solchen hat man vielerley Arten; wir wollen aber allhier nur diejenige erzehlen/ und beysammensetzen/ welche unter solchen alsgemeinen Titul bey uns zu Marcke kommen; wiewohl dennoch einzelnes der unter denselben Fischen seinen eigenen Nahmen absonderlich hat; Alsosind Anfangs:

Uckeley/ Albiculi, Albulæ, von welchen Aldrovandus lib. 5. c. 22. handelt/ und sie *Leuciscos* heisset. Denen einigen werden sie auch Mutten und Weiß-Fischen in specie gemein; Der Nahme Albula Cærulea, stehet ebenfals bey dem Suenckfeldio, denn es die Uckeleye schon sind länglichte/ nicht gar breite/ und so wohl von Augen als Schuppen weiß glänzende Fischer/ ist doch der Rücken an ihnen dunckelblau; wie dann die Floß-Federn gleichfalls etwas duncketes an sich haben; Sie sind insgemein nur Fingers lang/ aber an einigen Orten fangen man sie fast Spannen lang; Ihr Fleisch ist weiß/ weich/ süßlich/ angenehm/ und nicht ungesund; wie sie denn mit den kleinen Mörälen eine nahe Verwandniß haben.

Denn

Darnach **Plötzen** und **Rothaugen** / Rutili, Rubelli, Rubiculi, Rubelliones, Erythrini, bey dem Suenckfeldio. Die Plötzen werden Spannen lang / der Leib iſt mittelmäßiger Breite / die Schuppen weiß-glänzend / die Augen / der Schwantz und die Floß-Federn licht-roth / ohn die eine auf dem Rücken / welche dunckel iſt. Die Rothaugen ſind den Plötzen in allen Stücken gleich / ausgenommen / daß ſie nicht ſo rein ſilber-weiß / ſondern es ſpielet über ihren gantzen Leib / durch die weiſſe Schuppen eine merckliche Röthe. Man findet beyderley in Flüſſen / Seen und Teichen; Sie leichen im April und May; wann ſie fett ſind / haben ſie keinen böſen Schmack / das Fleiſch iſt weich / aber an Gräten iſt kein Mangel.

Fernere Arten der Weiß-Fiſche ſeynd: Die **Güſtern** und **Flincken** / Alburni & Albuli. Jene werden Spannen lang / der Bauch iſt etwas breiter / und der Rücken ein wenig fleiſchiger als an den Flincken; Sie haben weiß-glänzende Schuppen / und weiſſe Augen / mit ſchwartzen Aepfeln; Die Floß-Federn ſind ſchwärtzlich / aber die an den Kiefen und die mitten am Bauche haben ein wenig rothes an ſich; Der Schwantz iſt geſpalten. Dieſe ſind faſt eben ſo geſtalt / werden doch etwas länger / aber der Bauch iſt ſchmäler / der Rücken flächer oder dünner / und das Fleiſch viel grätiger als die Güſtern; Die Schuppen und Augen ſind gleichfalls ſilber-weiß / die Floß-Federn alle ſchwärtzlich / der Schwantz iſt tiefer geſpalten als an jenem; Sie leichen beyderſeits im May / und ſind die geringſten unter den Weiß-Fiſchen; Jedoch haben die Güſtern einen etwas beſſern Geſchmack / und weniger Gräten als die Flincken.

Weil dieſe fünfferley Weiß-Fiſche im ſchlechten Werth ſind / ſo hat man keine ſonderbahre Künſte zu ihrer Bereitung erdacht / ſondern wie ſie insgemein nur auf geringer Leute Tiſch kommen / alſo werden ſie auch ſchlechthin zugerichtet; Als nemlich geſotten aus dem Saltz / oder mit Butter und Jngwer / mit Butter und Peterſilie / mit Zwiebeln / oder auch gebraten / und ſind ſie zwar wegen der Gräten etwas verdrießlich zu eſſen / dennoch aber weder übel ſchmeckend noch ungeſund.

Weiß-Würſte / vide **Würſte**.

Weitzen / Triticum. Ein bekandtes Korn / iſt theils ſeinen Gewächs / theils ſeiner Landes Art nach unterſchiedlich. **Trauben-weitzen** / triticum ſpici multiplici, heiſt derjenige / der auf einen Halm 6. 8. oder mehr Aehren hat. **Spelt** oder **Spelt-weitzen** / Zea, zeopyron, ſpelta, ador, ſemen & far adoreum.

Seinem Temperament nach iſt er mäßig warm und feucht; wiewohl ihm andere mit beſſerm Fuge den 1. Grad der Wärme / in Paſſivis aber eine Mittelmäßigkeit zueignen; Er giebet

dem Menſchlichen Leibe die ſtärckeſte Nahrung unter den andern Korn-Früchten oder Getraide/ wann nemlich die klebrige und zähe Feuchtigkeit/ welche er bey ſich hat/ durch die Bereitung verbeſſert wird. Sothane Verbeſſerung aber beſtehet nicht im Kochen/ ſintemahl die Mäſer und Breye aus Weitzen-Mehl bereitet/ ſchleimig bleiben/ und daher Verſtopffungen in den engen Adern des Gekröſes und der Leber/ ſonderlich bey denen/ die wenige Bewegung haben/ leicht verurſachen können. Mehr viel geſunder ſind die aus Weitzen-Mehl mit andrer Zuthat/ gebackene Kuchen/ Pfänken/ Paſteten-Rinden und dergleichen. Sintemahl die zähe Klebrigkeit des Mehls durch den Sauerteig oder Hefen verdünnet/ und die übrige Feuchtigkeit theils durch die Hitze des Back-Ofens/ theils durch Zuthun des Saltzes verzehret wird; wie dann Arifotoreles Sect. 21. Problem. 6, 7. eben aus dieſem Grunde die Urſache ſuchet: Cur Panes non ſaliti plus ponderent, quam ſaliti? warum das ungeſaltzene Brodt ſchwerer als das geſaltzene ſey? welches meines Erachtens daher kommt/ wann nicht allein Sauerteig oder Hefen/ ſonderen zugleich auch Saltz hinzugethan wird/ weil durch beyderley zuſammen die Fermentation ſtärcker gehen/ und demeldte ſchwere Zähigkeit mehr als durch einerley allein verdünnert werden kan/ darauf dann auch eine gröſſere Leichtigkeit nothwendig folgen muß.

Wann der Weitzen oder Dünſt in der Mühl gemahlen wird/ ſo bekombt man davon/ (1) Den Gries oder Gruß. (2) Das ſchöne Mehl oder das Mittel Gries/ welches man zu den Pfenn-Brodt allerley Paſteten-Bann- und Zucker-Teig gebraucht. (3) Das Semmel-Mehl/ wie es deſſen Benennung erhellet/ zu Semmelnbrecken/ Spatlen und dergleichen Gebäcken/ und dieſer Gattung bekommt man am meiſten. (4) Den weiſſen Pollo/ welcher mit dem itzo bedeuten Semmel-Mehl zu einerley Gebrauch angewendet wird. (5) Die ſchwartze Pollen/ worzu man Tiſch- und Hauß-Brodt gebacken pflegt/ welches etwas weiſſer und lockerer iſt/ als das gemeine Hauß- und Korn-Brodt/ und ſolches mercken/ daß man nun kleine Gaſt verlangen/ man ſelbigen noch einmahl aufſchüttet/ und alſo des ſchönen Mehls am ſolchem nicht bekommen/ entſprungen aber alle dieſe verſchiedene Sorten daher/ daß ſie zu verſchiedenen beſondern Gang wieder aufgeſchüttet/ und nach dem ſo wohl der Steinals das Beutel-Tuch ſchön klar und enge/ auch ſehr klar gemahlen worden und durch ſtauben. Was nun von allen dieſen zurück bleibet/ iſt (6) die Bleye/ welche eine ſtarke Hauß-Mutter zu Mäſtung ihres Geflügels ebenfalls nützlich anzuwenden weiß.

Von dem Weitzen-Brodt ſtehet ein mehrers unter dem Worte Brodt.

Im

Jngleichen auch von dem Weitzen-Bier unter dem Worte Bier. Von dem Türckiſchen oder Jndianiſchen Weitzen aber/ unter dem Worte *Mays*.

Welſche Hüner/ vide **Jndianiſche Hüner.**

Wels / Silurus, iſt einer der gröſten Fiſche in unſern Ströhmen/ und gleichet ſeiner äuſerlichen Geſtalt nach etwas der Quappe; Seine Haut iſt ſchwärtzlich / und dabey glat oder ſchlüpfferich / zu weilen auch mit dunckel gelben Flecken eingeſprenget; Der Kopf iſt groß / das Maul weit / mit 4. Appendicibus oder Bärten; Die Kinn-Backen ſind voll ſcharffer Zähne / den Raub deſto feſter zu halten/ ſonſt hat er ſehr kleine Augen / von Farben weiß/ mit einem ſchwartzen Apfel/ und neben den Augen erſcheinen ein paar Cirrhi / wie Hörner; Der gantze Bauch iſt gelblich; Der Floß-Federn ſind 7. und auf jedweder Seite 4. Kiefen. Jn den Oder-Strom fänget man zu weilen Welſe/ die 2. und mehr Ellen lang ſind; Er füllet ſeinen Bauch mit kleinen Fiſchen ohne Unterſcheid an/ auch ſchonet er der groſſen nicht / die er zwingen kan. Aldrovandus erzehlet von denen in der Donau / und andern gar groſſen Ströhmen wohnenden/ und 6. Ellen langen Welſen / daß ſie auch die durchſchwimmende Pferde bey dem Schenckel anfaſſen / und zu weilen erſäuffen; Ja daß ein Wels einen Knaben / welcher ſich bey Preßburg in der Donau gebadet/ erwiſchet/ ihn hinuntergezogen und gefreſſen; wie nun dieſer Wels auf Befehl des Ertz-Biſchoffs zu Gran wenig Tage hernach gefangen und aufgeſchnitten worden / hat man verſchiedene Stücke von dem gefreſſenen Knaben noch in ſeinem Eingeweyde gefunden; Er leichet im Junio, und wird ſonderlich in der Oder faſt das gantze Jahr durch mit dem Netze und mit der Angel gefangen.

Was die Qualitäten ſeines Fleiſches betrifft / iſt ſelbiges fett / weich/ ſchlüpfferig / und nicht ſonder Unrath/ alſo / daß man es nicht unter die geſundeſte Speiſen rechnen kan; Von Geſchmack aber iſt es gut/ und daher nahrhafftig/ inſonderheit der jungen/ welche noch nicht 3. Pfund haben; Die gar groſſen aber ſind harts daulich / und dem Rind-Fleiſch gleich; Die jungen ſiedet man mehrentheils ab / aus einer gelben und gewürtzten Brühe mit Peterſilie / wie die Aal und Quappen. Von den groſſen iſt der Schwantz ſehr bequem zum braten / und das Vorder-Theil zum kochen.

Wiepen/ vide **Hagebuten.**

Wildpret. Hierunter werden verſtanden diejenigen wilden Thiere/ welche von den Jägern gejagt / und in die Küche dem Menſchen zur Speiſe und Nahrung geliefert werden; Man theilet es ab in das ſchwartze und rothe Wildpret. Unter jenen werden die

wilden Schweine / unter diesen die Hirschen verstanden; wegen der steten und vielfältigen Bewegung ist das Wildpret/Fleisch trucknet als das Fleisch der zahmen Thiere/ als welches viel mehr Feuchtigkeit bey sich führet. Die Zubereitung geschiehet wie bey denen zahmen und auch denen wilden Thieren/ unter einer jeden eigenen Benennung gesetzet worden.

Zu mercken aber ist/ daß kein Wildpret oder Vogel-wild muß lange im Wasser gelegt werden / so lange es noch frisch ist / weil sonst das Wasser gleich ihm etwas von seinen Wild-Geschmack austzichet.

Willkomm / heißt der grosse Becher / Glas oder Krug / welcher einem fremd-ankommenden Gast/alter löblicher Gewohnheit nach voll gesoffen / und daß es solchen ausleeren müsse/ dabey angezeiget wird; Sonderlich halten viel von dergleichen Willkomm die Handwercks-Zünffte und Gesellen / als welche vermöge Handwercks-Gebrauch schuldig seyn/ einen fremd- ankommenden Gesellen auf der Herberge solchen zuzutrincken/ und daß er selbigen hernach ausleeren müsse/ anzuhalten; wie sich dann auch mancher durstiger Bruder nicht lange darzu nöthigen läst. Es ist aber ein solcher Willkomm entweder aus Zinn oder Silber gemacht/ und mit vielen Schilden behangen / welche diejenige/ die Gesellen werden / daran zu verehren schuldig seyn / daß also die Schilde an manchen solchen Willkomm ziemlich vermehret werden; wie dann auch viel Handwercks-Zünffte ein sonderlich Gepränge damit treiben / wann sie Processions- weise Jährlich ihre neue Herberge oder Krug beziehen / da alsdann nebenst ihrer Lade / Schild/ und andere der Zunfft zugehörigen Dingen / auch ein solcher Willkomm zugleich mit transportiret wird / welchen einige Reisende gewissen Umständen nach offt vor ein Wahr-Zeichen dieses oder jenen Orts (gleichwie denselben genannten Silbern Störtzbecher in Hamburg/der daselbst in der Schiffer-Gesellschafft aufbehalten / und jeden Durchreisenden auf Begehren ganz willig gezeiget wird) zu halten pflegen. Bekannt ist aber auch/ daß ein solcher Willkomm / er sey gleich anzutreffen wo er will / wann er von ziemlicher Capacität / und erwann auch das darin ausgeschencte Getränck darnach beschaffen ist / manchen zum Ubel bekommen werde / weil er sich mit eins darin übersauffen kan / daß er es hernach sein lebtage zu fühlen hat. Zu geschweigen der Gabe Gottes/ die dadurch liederlich verschencket wird.

Die zu dem grossen Wein-Fas (welches auf der Festung Königstein/in dem Churfürstenthum Sachsen lieget) gehörige Willkommen/Gläser / und Silberne vergudete Becher / seynd an der Zahl als folget:

Der

Der erſte / ein ſchön Venediſch Glas / auf einem von Silber und vergüldeten erhabenen / und mit allerhand Figuren ſchön gezierten Füſſen / in welches 6. Maaß / in dem Deckel oder Stürtze aber 2. Maaß Wein gehen; Auf der einen Seiten des Glaſes ſtehet der Bacchus, auf einem Faß ſitzend angeſchnitten / auf der andern Seiten aber nachfolgende Reime:

Mars gar viel Leute friſt /
Doch Bacchus thuts ihm vor /
Sein Wein ſchickt manchen hin /
Macht Jung und Alt zum Thor.

Der andere Willkommen / iſt ein ſchön Silbern Fäßgen / welches man kan von einander nehmen / iſt inwendig gantz vergüldet / auswendig aber nur die Reiffen / iſt 12. Zoll hoch / achtehalb Zoll weit / gehet in jede Helffte 3. Maaß Wein / ohne die 7. Becher / in jeder Helffte gehet in jeden ein Maaß.

Der dritte Willkommen / iſt ein Silberner / und inwendig vergüldeter Ziehe-Brunnen / mit zwey gewundenen Seulen / und Silbernen Dache; Der Brunnen iſt an und vor ſich ſelber 4. Zoll tieff / 6. Zoll weit / mit den Seulen bis an das Dach 12. Zoll hoch / und gehen 2. Maaß Wein in denſelben / hat an einer ſilbernen und vergüldeten Ketten 2. Eymer hangen / gehet in einen jeden ein Quartier.

Der vierdte Willkommen / iſt ein ſilbern vergüldetes Stücke / welches 18. Zoll lang / $2\frac{1}{4}$. Zoll an der Mundung weit / hält anderthalb Maaß Wein / ruhet auf einer Lavette, von dem ſchönſten ſchwartzen Eben-Holtze / daran / wie auch an zugehörigen Rädern / alles mit Silber künſtlich beſchlagen.

Der fünffte und letzte Willkommen / beſtehet in einem ſilbernen und gantz vergüldeten Feuer-Mörſel / ſo inwendig 6. Zoll hoch / oben aber in der Mundung 5. Zoll weit / hält an ſich ſelbſten ein Maaß Wein / der Einſatz aber ein halb Maaß / und iſt nachfolgender Reim auf ſolchem zu leſen:

Der fliegende Geiſt bin ich genennt /
Einjeder mich noch nicht recht kent.
Wenn aus mir meine Jungen fliegen /
Thut mancher ſich durch mich betrügen.

Wirth und Wirths-Haus / was ſolches bedeute / iſt zur Gnüge bekandt / doch wird das Wort **Wirth** auch offtmahls im breiten Verſtande vor einen jeden Haus-Vater oder Haus-Wirth genommen; Dahero auch Wirthſchafften ſo viel als Haushalten bedeutet / und das Sprichwort: **Der Wirth ſey allenthalben zu Hauſe**; ausgeleget wird: Daß ein Vagabundus und müßig-gehender Fremdling nicht ſo leicht unterkomme / ſondern wer was haben will / ſich darum bemühen müſſe. **Die Rechnung ohne den Wirth machen** / heiſt ſo viel / als: Leichte Concepte von einem Dinge haben / welches hernach in der That ſchwerer wird.

Im engern Verſtande aber wird das Wort Wirth vor einen ſolchen Mann genommen / der andere Leute vor Geld ſpeiſet / träncket / und logiret; Es ſeynd aber auch ſolche nach der Wirthſchafft / die ſie treiben / unterſchieden / als daß etliche ſeynd bloſſe Wein- und Bier-Schencken / andere nur einen Tiſch halten / aber niemand logiren / noch andere zugleich ſpeiſen und logiren / und zwar entweder vornehme Leute allein / oder auch geringe / weil etwan ihres Hauſes Gelegenheit und ihr Vermögen jenes nicht zuläſſet; Etliche auch wohl beyden Quartier einräumen / wie alſo in vornehmen Wirths-Häuſern des Ober-Teutſchlandes hohe Standes-Perſonen und auch geringe Kärner und Zuhr-Leute aufgenommen und accommodiret werden.

Ein anderer Unterſchied der Wirthe wird auch gemacht zwiſchen ehrlich- und Aufrichtigkeit / und von ihrem ſträflichen und böſen Wandel. Ein ehrlicher Wirth begegnet ſeinen Gäſten mit aller Höfflichkeit und Leutſeligkeit / überſiehet nicht leicht jemand / und ſchaffet denjenigen an / was die Gäſte an Speiſe / Tranck und Logiament accommodiren kan. Dieſem wird entgegen geſetzt ein betrieglicher Gaſt-Wirth / der ſeinen Gäſten quid pro quo, ein Eſels-Viertel vor einen Hirſch-Braten / wie jenen Teutſchen Printzen in Spanien wiederfahren / auffſetzen / mit doppelter Kreide anſchreibet / allerhand liederliches Geſind von Huren und Spitz-Buben in ſeinem Hauſe unterhält / davon endlich auch das Practicat eines Hurenwirths führet / oder der gar ein Dieb und Mörder mit iſt / wie nachfolgende Hiſtorien ausweiſen:

Drey reiche Kauff-Leute von Antwerpen reiſeten mit einem Diener in ihren Geſchäfften nach Neapolis in Italien; Sie legten ſich in eine von den berühmteſten Herbergen / worinn daſelbſt höfflich empfangen / herrlich tractiret / und über die maſſen wohl bedienet. Als nun die Schlaff-Zeit herbey kam / wurden ſie durch zween Dienern durch eine lange Galerie / über den Hoff / nach einem andern Hauſe / welches vom vorigen ganz abgeſondert war / geführet / und in ein prächtiges Schlaff-Gemach begleitet / dahin ſie auch ihre Coffre und Betche bringen lieſſen; Es ſolte die gute Hauß-Knechte wieder ihren Wirth zeugen / beguine einer von den Kauff-Leuten ſeinen Cameraden dieſes Schlaff-Gemach verächtig zu machen. Es ſtunden zwar drey groſſe und eine kleine Bett-Stelle vor den Diener / welche aufgeſetzet / aber es kam ihm ſelbiges vor / daß dieſes Gemach ſo weit vom Hauſe zum Hoff hinein gelegen war. Uberdem hatten ſie noch nie noch vernommen / daß man ſich in den Neapolitaniſchen Gaſt-Häuſern wohl verſehen hätte; Darumb ſetzet er ſich entſchloß / wann gleich die andern die

ſchlaffen gingen/ allein wachend zu bleiben/ und gleichſam Schildwacht zu halten/ weil ihm ſein Hertz nichts gutes zuſagte. Ohngeachtet ſich nun der eine von denen Kauff-Leuten zur Ruhe begeben/ ſo muſte ihm doch ermeldter ſein Camerad die Gefahr ſo klärlich vorzumahlen/ daß er ſich reſolvirte/ nohſt jenen in den Kleidern wachend zu bleiben; Dahero der dritte und der Diener auch nicht dahin zu bringen/ daß ſie ſich niedergelegt hätten. Solcher geſtalt ſetzten ſie ſich nun einander/ und that einer dem andern Geſellſchafft/ indem ſie von allerhand Sachen diſcurrirten/ bis ſie gewahr wurden/ daß/ ehe als in einen Augenblick/ die inwendigſte Theile der Bett-ſtellen unterſt zu oberſt gekehret wurden/ und die Bette ſelber/ ich weiß nicht wohin/ verſchwunden. Dieſes unverſehene Stücklein ſetzte ſie in groſſen Schrecken/ und bekräfftigte dasjenige/ ſo ſie beſorget hatten: Dannenhero ſie einander ein Hertz einſprachen/ und ſich verbunden/ wann ſie angegriffen würden/ einander bis in den Tod beyzuſtehen. Ein jeder hatte ein paar gute Piſtohlen und einen Stoß-Degen; Die Abrede war/ daß ſie jedesmahl nicht mehr als zwey paar Piſtohlen abſchieſſen wolten/ um unterdeſſen/ daß dieſelbe wieder geladen würden/ die übrige paar zu haben/ und alſo niemahls ohne Geſchoß zu ſeyn. Als inzwiſchen der Mörderiſche Gaſt-Geber ſahe/ daß ſein Anſchlag mit den Betten mißlungen/ da ward er deſperat, dann er ſahe/ daß er die Gäſte entweder ums Leben bringen müſte/ oder man würde ſo wol ihn/ als allen den Seinigen einen ſchmählichen Tod anthun; Solcher geſtalt nahm er ſeine 5. Knechte/ welche in dieſem Handwerck wohl gelibt waren/ und ging unter dem verſtellten Segen und Glück-wünſchen ſeines böſen Weibes nach der Kammer/ wo die Fremdlinge waren. Sie gingen zwar lieſe genug/ als ſie aber ſich bemüheten/ die wohlverſperrte Thür mit einem Haupt-Schlüſſel unverſehens aufzubrechen/ da warten die Kauff-Leute alſobald munter/ und als ſie auf ihre Wehr da? keine Antwort erhielten/ da ſtärten ſie einen Schuß durch die Thür/ und blieben von den Scheim aller Scheinen/ den Mörderiſchen Wirth ſelber/ an der Hand/ daß er ſich derſelben ſein Lebenlang nicht mehr hat bedienen können. Dieſer gab es nun verlohren/ aber ſeine Knechte hoffeten noch in dieſer Nacht Hinter und reiche Leute zu werden/ griffen die Sache von neuen an/ und bemüheten ſich/ ein klein Tor-lochen/ welches in die Wand genommen war/ auszubrechen/ und durch dieſe Oeffnung in die Kammer zu brechen/ bekamen aber von den Kauff-Leuten ſolchen Widerſtand/ daß ſie ſich zalviren muſten. Kurtz hernach ſetzten ſie 5. Leitern zugleich an/ und ſtiegen/ mit Dolchen und Fauſt-Kolben bewehret/ nach denen Fenſtern zu; Als aber der eine hier über mit einem Schuß hart ge-

guetschet ward / die Kauff-Leute sich auch überaus resolut zeigten / so marchirten die Mörder abermahl ab. Dennoch begunte denen eingesperrten Kauff-leuten nicht wohl bey der Sache zu werden / weil sie keine Hülffe sahen / wann es schon Tag wäre / angesehen / daß sie in einen Hof versperret / und von aller Menschlichen Hülffe abgesondert waren. Endlich erblickte einer in der Höhe an berandem Seiten ein kleines Fensterlein / wohin einer von den andern gehoben ward / daß eres also aufmachte / und frölich war / daß es auf eine Gasse ging. Hierauf erblickte er / nachdem er sich lange genug umgesehen / daß es war noch gar früh / einen Mann / welchen er 100. Cronen versprach / daß er es befördern würde / daß also bald ein Officier mit etlichen Soldaten ihm und seinen Cameraden in dieser Noht zu Hülffe kämen. Die Versprechung machte ihm Füsse / er ging hin / und persuadirte einen Officier, welcher mit seinen Soldaten dazumahls eben ins Haus hinein trat / als die 4. Knechte / vermeinelt einen starcken Baum / die Thür aufzurennt / und denen einen Kauffmann schon durch den Arm gestochen hatten. Hierauf wurden sie allesamt gefangen / und bekamen ihren verdienten Lohn; Die Wirthin selbst / samt ihrer Magd / mussten mit herhalten. Der Wirth hat bekannt / daß er die Betten also zugerichtet / daß sie aus einem andern Gemache / jedes von 2. Personen / leichtlich können umgekehret werden; Da alsdann die so darinn ruheten / augenblicklich in ein tieffes finsteres Loch im Keller verfallen und dasselbst des Todes Grausamkeit erwarteten: Auf solche Weise hatte er in 16. Jahren / mit Hülffe seiner Knechte / 74. Mannes- und 22. Weibes-Personen um das Leben gebracht / und grosse Beute bekommen.

Einen andere Probe / daß es Thürckische Gast-Wirthe geben / auch folgende:

Als in vorigem Seculo eines Türckischen wohlhabenden Scharff-Richters Sohn / aus der Graffschafft Nassau / sich zu Padua in Italien / seines Studirens halber / aufhielte / auch schon so weit kommen war / daß er weil man ihn nicht kennete / Erlaubniß bekommen hatte / seine Disputationem Inauguralem zu vertreten / da kam / als er am folgenden Tage auf dem Catheder steigen wolte / ein Brief / in welchem seine Herkunfft und Stand vermeldet ward; Dannenhero er sich auch von Stund an wegmachte / und nach Italien zog. Als er nun in Grauchbünten kam / begab er sich / weil keine andere Herberge auf derselben Tage-Reise zu treffen war / in ein gantz allein gelegenes Haus / und fande daselbst an dem einen Tische 5. oder 6. starcke Bauren sitzen / welche lustig spielten und bemm soffen. An einem andern Tische sahe er zween arme Studenten / welche gantz erschrocken waren / als er zur Thür

Digitized by Google

breiten Henckers-Schwerdt zu ihnen nahete; Dannenhero redeten sie in Lateinischer Sprache mit einander/wie sie es doch immer anfangen wolten. Der Scharff-Richter antwortete ihnen in derselben Sprache/wer er wäre/ daß ihm jene Kumpen selber nicht wohl anstünden/und daß sie an ihrem Orte auf ihrer Huht seyn müsten. Also verbunden sie sich/ bey einander zu leben und zu sterben/ woferne sie Mörderischer Weise angegriffen werden solten; setzten sich inzwischen neben einander/ und truncken mäßig. Auf den Abend/ als sie sich zur Ruhe begeben wolten/ ließ der Scharff-Richter einen grossen Eimer voll Weins in die Kammer nachbringen/und daselbst legten sie sich in den Kleidern auf die Erde/und liessen die Bette unbeschweret.

Um die Mitternacht kommt jemand und pochet an/ aber er findet die Thür wohl verwahret/ und der Scharffrichter will niemand einlassen. Gleich darauf hören sie wohl 7. oder 8. Kerls herauf gestürmet kommen/ welche sich bemüheten/ die Thür mit Aexten aufzuschlagen/ aber der unverzagte Nassauer rieff ihnen zu/ sie solten dieser Mühe überhoben seyn. Er stellete die zween Studenten zu beyden Seiten neben der Thüre/ machte dieselbe großmüthig auf/ und nachdem er nebst seinem blancken Schwerd/ den Eymer mit dem Wein ergriffen/ und den Mördern in die Augen gegossen/da begunten die zween zur Seiten mit ihren Stoß-Degen alle die/ so hineindrungen/ mit einem Loch zu bewillkommen/ der aber unbeschädigt hinein kam/ entgieng dem scharff-schneidenden Henckers-Schwerdte/ welches recht in der Mitten vor der Thür geschwungen ward/ keinesweges/ und solchergestalt bekamen diese Mörder/ so aus Trunckenheit zu solcher verzweiffelten Action gebracht worden/ allesamt ihren Lohn/die in verschiedenen Jahren manchen ehrlichen Mann den Garaus gemachet hatten.

Es seynd es aber die Italiäner nicht allein/ denen man dergleichen böse Stücklein zu ihrer Schande nachsagen muß. In unserm Teutschlande findet man auch noch auf dem heutigen Tage solche Ehrvergessene Gastgeber/ welche denen fremden Reisenden vor die Zeche Gut und Blut abnehmen; Und glaube ich nicht/ daß jemand seyn werde/ dem die Historia von einem weit und lange gereiseten Jünglinge aus einer berühmten und wohl bekannten Stadt nicht solte bekannt seyn. Als derselbe/nachdem er viel Jahre ausgewesen/ wieder nach Hause kam/ da gab er sich seiner anderwerts verheyratheten Schwester zu erkennen/ bey seinem leiblichen Vater aber/ der ein Gasthalter war/ kehrete er ein/ und stellete sich an/ als ein fremder Gast/ um seinen Eltern/ wann die Schwester am folgenden Tage einsprechen würde/ eine plötzliche Freude zu erwecken; wie nun die

Schweſter den folgenden Tag kommt/ und ihren Bruder beſuchen will / auch desſalls nach ihm fragte / da wurde es der böſe Vater allererſt zu ſpäth innen/ daß er ſeinen eigenen Sohn in den nechſten Nacht an ſtatt eines fremden reichen Kauffmanns umgebracht hätte.

In was vor eine Lebens-Geſahr einsmahls Willem Litgou auf ſeiner Reiſe in einer Mörderiſchen Herberge gekommen / ſolches iſt aus ſeiner 29. Jährigen Reiſe-Beſchreibung part. 1. folgender geſtalt zu erſehen:

Als er durch das Gerwelſer Gebürge nach der Provence reiſte/ ward er in einem Buſch von dreyen Frantzöſiſchen Mördern verfolget/ weil er aber wohl zu Fuß war/ ſo entrinner er ihnen/ und kommt endlich in eine gantz allein ſtehende Herberge / ſo auch in dieſen Büſchte gelegen. / allda war niemand als eine Frau und drey Kinder, wie er nun gelegenheit/ und ſich parat machte ſchlaffen zu gehen / da kommt der Wirth ſelber / und kurtz hernach auch die 3. vorgemeldte Räuber/ welche ihn alſobald um das Leben bringen wolten. Entruffet war dem Wirth um Hülffe an / aber als er gewahr wird / daß die Wirthin die Thür zu ſchlieſſen beguñt/ daß ſie heer / wohin er gerathen. Solchem nachzog er ſich gantz aus / öffnete ſeine Reiſe-Taſche / gab alles von ſich/ und erwieſe aus dem chriſtlichen Zeugnüß / daß er ein Chriſtlicher Pilgrim wäre/ und nach Jeruſalem gewallfahrtet hätte / bäte demnach um Chriſti willen / ſie möchten ihm doch leben laſſen. Hierdurch ward den Mördern das Hertze gerühret / daß ſie dieſelbige Nacht luſtig mit ihm herumtruncken/ und am Morgen wieder ihres weges giengen. Litgou ſtellte ſich zwar als glaubte er den Wirth/ welcher vorgab/ daß er dieſe Schelmen nicht kennete; Als er aber nach Furges kam / zeiget er dieſe Sache an / iſt alſo bald der Wirth gevierthеilet / die Wirthin gepfählet / und das Hauß geſchleifft worden/ weil man ſchon vorher ſchöne Anzeigungen wider ſie gehabt. Vid. Litgouws 29. Jährige Reiſe. part. 1. in fine.

Die vom Satan abgeſtraffte Wirthin.

Zu Schwartzenſtein / einem Dorff in Preuſſen / zeiget man noch auf dem heutigen Tage denen Reiſenden in der Kirchen ein paar neu gemeiner groſſer Huff-Eiſen/ von welchen nachfolgendes berichtet wird:

Ein Fuhrweges von dieſem in einem andern Dorffe / wohnete eine Wirthin / welche aus dem V gemeiniglich ein X im anſehen machte. Bey derſelben kehrete einsmahls ein fremder Gaſt ein/ und als er / nach dem er genug gezechet/ endlich ſeine Rechnung forderte / begehrte die Wirthin noch eins ſo viel als er vorgehet hatte. Der Gaſt verwunderte ſich darüber / und andere Gäſte zu Zeugen / daß / als

Maaß Bier in seinem Zuge angeschrieben / und verweiset der Wirthin das grosse Unrecht / so sie ihm thue; Diese will noch vor eine erbahre und rechtsetzige Frau angesehen seyn / fluchet und schwehret / der Kohle schwarze solle sie lebendig davon führen / woferne sie ihm Unrecht gethan hätte. Aber sie gedachte nicht / daß dieser eben derjenige wäre / den sie geladen hatte / derselbe sasse sie Stündlich bey den Haaren / und marchirete mit ihr zum Fenster hinaus / zu grossen Schrecken aller übrigen Gäste.

Um dieselbe Mitternacht kommt in gemeldtes Dorff Schwartzenstein ein Reuter / giebet sich vor einem Fürstlichen Bedienten aus / und pochet so lange vor der Schmiede / bis der Schmidt sämt seinen Gesellen heraus kommt / dem Reuter auf sein Begehren sein Pferd an einem Fuß zu beschlagen / weil er aber ein solches grosses Eysen nicht hatte / muste er ein neues machen / und als er dasselbe probirte / war es noch viel zu klein auf des Pferdes Horn; Dannenhero machet er ein noch viel grösseres / und wie er den ersten Schlag auf dem Nagel thut / da hörte er das Pferd schreyen: Au weh / Gevatter halte ein! Solche Stimme wird etlichemahl wiederholet / dannenhero zeuget sich der Schmidt / und lauffet mit seinem Gesellen zum Hause hinein / welchen er nunmehro wohl merckte / was dieser Nacht-Reuter vor ein Gast wäre.

Am folgenden Tage hat man dieselbe Weib / nemlich die unrechtfertige Wirthin / in einem Morast stuffend und wohlklagend gefunden / aufgenommen / und todt-krank nach Hause getragen; Doch soll sie endlich wieder genesen seyn / und die übrige Zeit ihres Lebens in wahrer Bußfertigkeit zugebracht haben. E. F. Theatr. Hist. part. 1. p. 801.

Der ehrliche Gastwirth.

Auf dem Chinesischen Gebürge bey der Stadt Xaintung, stehen 5. Tempel / worunter einer ist / den man einem Gasthalter zu Ehren erbauet hat / weil derselbe eine grosse Summa an Gold / so ein bey ihm verstorbener Gast hinterlassen / desselben Sohn / der seinem Vater suchte / zum allerreuligsten ausgeliefert hat / ohn erachtet weder er / noch der Sohn / noch sonsten ein einziger Mensch von dem hinterlassenen Golde die geringste Nachricht gehabt hat.

Weil nun diese löbliche That bey denen Chinesen / ja wohl in der gantzen Welt als etwas sonderbahres remarquiret worden / soward sie höchlich gepriesen / daß man nicht allein die Landstadt Hoaigin (welches eine sehr Gottseligkeit bedeutet) davon hat nennen / sondern überdem auch obberührten aufrichtigen Gast-wirth ersagten Tempel zu stifften wollen / seine löbliche That / so lange ein Stein von dem Gebäu übrig / zu seinem ewigen Nachruhm dabey zu gedencken. Dieser Tempel wird silber changgin, das ist / immer fromm genannt.

Wo findet man aber jetzo wohl ein

ter den Christen solche Redligkeit? Da heist es bey vielen was Ovidius sagt:

Vivitur ex rapto, non hospes ab hospite tutus.

Man lebt von lauter Raub/ der Gast ist auch nicht frey/

Vons Wirthes Rauberey.

Der gut-hertzige Gast-wirth.

Ohnerachtet in den meisten Ländern ein gut-hertziger Wirth eben so seltsam ist / als in dieser Gegend ein weisser Rabe / so findet man doch unter den Barbaren gantze Nationes, welche in dem / was die Gast-Freyheit anlanget/ ein rechtschaffenes Kenn-Zeichen eines Menschen erwiesen / von welchen der heilige Augustinus sagt / daß derselbe ein rechter Mensch sey / der sich erweiset als ein Mensch / indem er einen Menschen freundlich beherberget; Hierinnen sind insonderheit berühmt / die sonsten grausahme Scythen, oder (wie man sie jetzo nennet) Tartarn / in der Asiatischen Provintz Camul, welche so Gast-frey sind / daß sie die Fremdlinge / auch gar wider ihren Willen / in ihre Häuser nehmen / und ihnen alles gutes erzeigen; So bald nun ein reisender Mann in ihre Hütte kommet / weichet der Hauß-Vater/ und überlässet dem Gast sein Weib und Kinder / kehret auch nicht wieder zu Hause / bis der Frembdling mit guter Vergnügung wieder von dannen geschieden. Marc. Paul. Venet. l. 1, c. 46. von denen Orientalischen Ländern.

Wohlfeil nennet man dasjenige was unter den sonst ordinairen Preiß gekauffet wird / oder doch in Erwegung seines Werths vor ein Billiges zu haben ist/ dahero kommt die wohlfeile Zeit/ da alle Victualien in guten Preis zu haben seyn / welches dann billig der hohen Obrigkeit ihr Ampt seyn will / dahin zu sorgen / daß alles im Uberfluß einer Stadt zugeführet werde / und jedermann / so wol Arm als Reiche vor sein Geld zur genüge auf dem Marckt haben könne. Diese Vorsorge brachte denen Römischen Kayserm die gröste Liebe bey ihren Bürgern zu Wege / wann sie so bald als Mißwachs in Italien war / oder sonst theure Zeit einfallen wolte / Korn aus Egypten und Sicilien kommen hessen/ um damit die grosse Stadt Rom zu versorgen / so daß man auch Gedächtniß-Pfennige darauf schlagen liesse/ mit der Uberschrifft: Providentia Augusti. item: das eine Weibs Persohn ein Horn des Uberfluß in der Hand hielte/ mit der Beyschrifft: Abundantia.

Es wird aber die wohlfeile Zeit zu forderst durch Göttlichen Segen / in Verleihung eines fruchtbaren Jahrs / oder durch GOttes sonderbahre ausserordentliche Schickung (wie dorten zu Samaria, da nach auffgehobener Syrischen Belagerung ein Scheffel Semmel-Mehl einen Seckel / und zween Scheffel Gersten einen Seckel galten/ da zuvor in währender Belagerung eines Esels Kopff acht

Sch-

Silberlinge/ſeynd unſers Geldes vier-zig Reichsthaler/ und ein Viertel Kab Tauben Miſt fünff Silberlinge gekoſtet hatte) dann auch durch der hohen Lands- oder Stadt-Obrigkeit gute Vorſicht zu wege gebracht/ wann man bey Zeiten die Hinderniſſen/ welche die Zufuhr hemmen können/ aus dem Wege räumet/ das ſchädliche Auff- und Vorkauffen/ welches von eigennützigen Leuten unternommen wird/ durch ſcharffe Policey-Geſetze hemmmet/ gute Land- und Stadt-Magazinen aufrichtet/ die übermäßige Ausfuhr des Getreydes und anderer Victualien einſchrencket/ denen Vorkäuffern gewiſſe Taxam ſetzet/ und daß das Land wohl bebauet/ hin und wieder nutzbare Gärten/ Trifften und Meyereyen angeleget werden/ Sorge träget. Sonderlich aber ſtehet es nicht wohl/ wann man mehr auf die Vermehrung der Einwohner/ als um ihnen allen genüglichen Unterhalt und Nahrungs-Mittel zu ſchaffen/ ſiehet/ oder in dem hohen Preis dieſer letztern/ eine Ehre wegen des erſten ſuchet/ gleich als ob beyde wohl bey ein ander ſtehen könten. Ohne iſt es zwar nicht/ daß bey Anwachſung der Populoſität auch die Pretia Rerum ſteigen. Aber daß auch eine gute Policey-Ordnung und Vorſorge der Sache viel zu Hülffe kommen könne/ iſt aus groſſer Städte als Paris/ Londen/ Amſterdam/ Hamburg/ Berlin/ Dantzig/ vornemlich aber aus das Königreich China Exempel zu ſehen/ in welchem einige über 60. Millionen Menſchen zählen wollen/ die doch alle täglich können geſättiget werden; Vornehmlich haben die See-Städte hierinn vor andern ihren Vortheil/ weil was aus dem Lande ihnen nicht genug kan zugeführet werden/ durch die See- und auch Rivier-Fahrten erſetzet wird.

Es iſt aber die Wohlfeile Zeit ferner anzuſehen/ wie ſie in reſpectu der vorigen/ oder durchgehends von undencklichen Jahren und gewöhnlicher Maaſſen und Landes-Art nach iſt; alſo kan die Zeit in welche der Scheffel Roggen einen Reichsthaler gilt/ ſchon gegen der Zeit eine Wohlfeile genennet werden/ da er 2. Rthlr. gegolten/ ob gleich auch die Einwohner der Zeiten gedencken möchten/ daß nicht mehr als ein halber Reichsthaler davor bezahlet worden. Eine ſolche wohlfeile Zeit mag damahls geweſen ſeyn/ da man in Hamburg St. Peters Thurm gebauet/ da eine Tonne Butter nur etliche wenige Marck-Lübiſch/ und eine Tonne gut Bier etliche Schilling gegolten. In Francken und dem Würtemberger Lande auch offtmahls ſolche Wein-reiffe Jahre geweſen/ daß man vor ein ledig Faß ſo viel Wein gegeben/ als in ein ſolches Faß hätte eingehen können/ und wann man ſolche nicht haben können/ den überflüßigen Wein gar zum Kalck anrühren gebrauchet/ wie dann noch unterſchiedliche

sichs alte Thürme / Schlösser und Kirchen in Teutschland zu finden / von denen gesaget wird / daß der Kalck darzu mit Wein angerühret worden. Bisweilen contribuirt auch zu Wohlfeiler Zeit / und daß die Victualien eines Orts um Spott Geld zu haben seyn / wann daselbst ein grosses Land truhbornen Zufuhr thut; Also kauffmans in Rußland und Littauen bey Friedens-Zeiten an einigen Orten ein Schock Eyer vor einen Groschen / einen Hasen vor drey / ein Schaaf vor 5. bis 6. Groschen / und erwann gar einen Ochsen vor 3. bis 4. Rthlr. worzu daß gute Land / die vielen Dörffer und Vieh-Weyden / und endlich die nicht allzuhäuffige Einwohner in denen Städten Ursach geben / dahero auch in grossen Städten nicht zu verwunderen ist / wann man darinnen die Victualien theur bezahlen muß / weil nemlich der Abgang zu groß ist / und was der eine nicht bezahlen kan / oder will / doch der andere thut; nur wird dahey dieses Moderamen recommendiret / daß man auch in grossen Städten dahin sehe / daß der Arme Brods satt habe; und weil solche Städte ohne Accis-und Licent-Auflagen nicht bestehen können / doch mehr auf die zur Wollust und Uppigkeit dienende Speisen und Getränke / als auf Brod / Saltz / Fleisch und Bier (dessen der Arme und Mittel-Mann nicht entohnigt seyn kan) lege / in Ansehung daß die Gröste des Orts und die Menge der Leute / wie auch die kostbare Zufuhr / sonderlich in Land-Städten / die Victualien ohne dem schon theurer machen.

Vielmahls reiget es sich auch / daß nur in einer gewissen Waar eine Wohlfeile kommt / als wann im Wein oder Korn / dahingegen die Baum-Früchte übel gerathen / der der Fisch-Fang schlechet wird / ein Sterben unter das Vieh kommt / und was dergleichen mehr ist: In solchen Fällen auch / wann der Uberfluß aller Dinge gar zu groß seyn solte / also / daß der arme Landmann klagen müste / daß sein Korn nichts gilt / und die Bäcker es geben muß / nicht abtragen können / wird eine kluge Obrigkeit schon selbst / durch Anfüllung der Magazinen / öffentlich gesetzten Land-Taxund dergleichen wissen / wie alles den Gesetzen der Billigkeit und Rechte zu erhalten / damit der Bürger und der Baur zusammen halten können.

Vor allem hüte man sich bey allen wohlfeilen Zeiten vor Ubermuth / Stoltz und Undanckbarkeit gegen GOtt / weil er ja so bald den Brod-Korb höher hangen / als solchen vorhin gelegen kan. Merckwürdig ist es / daß / da / wie bekannt / Engelland / Schottland / Irrland / Frankreich / Spanien / Portugall / Italien / Teutschland / Ungarn / Pohlen / Preussen / Lieffland / Schweden / Dännemarck / Norwegen / Island / Grönland / Moscau / Tartarien / Persien / Indien / China / Japan / Africa / Amerika / und fast alle Länder der Welt / Krieg / Pest / Hungers-Noth / Feuer / Wasser / Erdbeben / Mißwachs / Theurung / und andere Straffen GOttes / wie auch Wohlfeile Zeiten / Uberfluß / Uppigkeit / Stoltz / Undanckbarkeit / Sicherheit / Gottlosigkeit / Verachtung GOttes / und dergleichen / wie auch Gutthaten / Wohlthaten / Gnade / Barmhertzigkeit / Liebe / Gedult / Sanfftmuth / Demuth / Gehorsam / Gottseligkeit / Gerechtigkeit / Wahrheit / Treue / Glauben / Hoffnung / Gebet / Danckbarkeit / Lob / Ehre / Preis / Anbetung / Gottesdienst / Gottesfurcht / Liebe

Nutzen gepeitschet / worauf nach und nach der Hering-Fang ſich dermaſſen verlohren / daß / wie heutiges Tags klahe am Tage lieget / wenig mehr das ſelbſt gefangen werden. Ein ander mahl ſoll in einem Oſt-Frieſländiſchen Hafen ein mit Korn reich beladenes Schiff / einem Kauffmann daſelbſt zugehörig / zu Hauſe gekommen ſeyn; Als ſolcher nun bey deſſen Ankunfft dem Schiffer geſtaget war er geladen / und dieſer / daß es Korn ſey / geantwortet / ſoll der übermühtige Kauffmann / weil er ohne dem ſchon Korn genug liegend hatte / ihme befohlen / ſolches Augenblicklich über Bord wieder in die See zu werffen; welche Frevel-That der Höchſte ſolcher geſtalt beſtraffet / daß ein groſſer Sturm-wind kurtz hernach den Hafen dergeſtalt mit Sand beſetzet / daß nach der Zeit kein Schiff mehr aus noch einkommen können / und die Stadt dadurch um ihre Handlung und Nahrung gekommen. Von denen Hamburger Brauer-Knechten und Mägden lieſet man / daß / wann ſie vor dieſem in Dienſten treten / und ſich vermiethen wollen / ſie zuvor ausbedungen / daß (weil dazuhals der Eib-Lachs ſo häuffig gefangen worden / daß man das Geſinde täglich damit ſpeiſen müſſen) man ihnen nicht mehr als in der Wochen drey mahl Lachs geben ſolte; jetzund bekommen die guten Leute offt in drey Jahren keinen zu ſehen viel weniger zu eſſen.

Iſt alſo die höchſte Nothwendigkeit dem GOtt und gütigen Haus-Vater / der und darreichet / allerley reichlich zu genieſſen / bey dem Uberfluß danckbar zu ſeyn / ſolchen mit Danck / ſagen zu genieſſen / denen armen Wittwen / Wäyſen und Fremdlingen auch davon mit zutheilen / die übrige Brocken aufzuheben / daß nichts umkomme / keine volle Seele zu ſeyn / der Hongiglein gerritt / auf die Zeiten zugedencken das nichts zu gewiſſen und nicht wieder ſo ſeyn doͤrffte / das groſſe Elend / welches die Theurung und Hungers-Noht mit ſich führete / ſies vor Augen zu haben / und mit Paulo lernen in wahrer Gelaſſenheit und Furcht GOttes ſatt haben und Mangel leyden.

Haus-Väter und Haus-Mütter aber haben bey der wohlfeilen Zeit zu bedencken / daß man Korn aufſchütte / weil die fetten Kühe noch an der Weyde gehen / ehe ſie von denen magern verſchlungen werden / und daß nach dieſer Zeit eine andere / und die Tage kommen können von welchen man ſagen möchte: Sie gefallen mir nicht; wie dann auch die unvernünfftige Thiere / die Ameiſen durch Eintragen der Körnlein in ihre Löcher / damit ſie dem Winter über davon mögen zu leben haben / uns mit guten Exempeln vorgehen / und alſo auch in Haushaltungen alles zu rechter Zeit / und wann eine Waare am wohlfeilſten / und in ihrer rechten Saiſon iſt / einkauffen / eine der gröſten Klugheiten / die ein Oeconomus an ſich haben kan / mag genennet werden.

Wohlleben / oder das höchste Gut / worinn es bestehe / davon seynd unter den Heydnischen Philosophis unterschiedliche / und zwar meistentheils thörichte Meynungen gewesen:

Eschines vermeynte / es bestünde im Schlaffen; Dann / wann ein Mensch schlieff / so würde er vom Stachel des Fleisches nicht angefochten / von seinen Feinden nicht verfolget / von Sorgen befreyet / vom Ungewitter nicht beschweret; Er trüge keinen Neyd um das / was er siehet / und nicht hätte / er bekümmerte sich nicht um das / was ihn mangelte / und was dergleichen Rationes mehr wären. Daher er seinen Schülern einen Trunck zu machen lernete / nach welchem sie gleich einschlaffen / und ihres Leyds vergessen könten.

Pyndarus hielte davor / es bestünde die höchste Glückseeligkeit eines Menschen darinn / daß er immer gesund wäre / und keine Leibes-Schmertzen empfände.

Leno setzte die höchste Glückseeligkeit des Menschen in dem Ringen; Zum Vorwand habende: Daß einen andern geschicklich durch die Ring-Kunst zu Boden zu werffen / viel rühmlicher / als das Uberwinden im Kriege wäre / welches nicht allezeit allein / wie im Ringen / sondern mit anderer Leute Hülffe geschehen müste.

Anacharsis Meynung wegen der höchsten Glückseeligkeit eines Menschen gieng dahin / wann er sich an seinen Feind rächen könte.

Chrysippus setzte die meiste Glückseeligkeit der Menschen ins Spielen.

Crates in eine glückliche voll-rathe Seefahrt; Dann er vermeynte: unmöglich zu seyn / daß ein Seefahrender Mensch eine rechte Freude haben könte / so lange zwischen ihm und den Tod nichts anders als ein dünnes Bret die Scheidung machte.

Estilpho behauptete / die Glückseeligkeit der Menschen bestehe in grosser Macht und Vermögen.

Semenides wolte sie darinn suchen / wann jedermann uns lieb und werth hielte.

Gorgius sagte / die höchste Glückseeligkeit bestünde in Anhörung angenehmer Dinge / und guter Zeitungen.

Chrysippus setzte sie in der Aufführung kostbahrer Gebäu.

Euripides in schönen Weiber [illegible] sonen.

Sophocles in [illegible]

Palemon in der Beredsamkeit.

Themistocles in den Adel / und sagte: Daß derjenige / der von schlechten Eltern gebohren / nicht schuldig sey etwas Rahmhaffts zu verrichten.

Aristides vermeynte / die Glückseeligkeit bestünde im Besitz gutlicher Güter / und daß man vor sich selbst genug zu zehren hätte / und nicht an eines andern Thür anklopfen dörffte.

Phalaris hielt denjenigen vor glückseelig / welcher sich berühmen könte / daß er viel gute Lehren ausgegeben wäre / [illegible] ehe

ehrbar leben solte/ und der ein Exempel/ wohl zu sterben/ hinterlassen hätte.

Endlich so setzte der Epicurus des Menschen höchste Glückseeligkeit im Fressen/ Sauffen/ Huren und Buben/ und stetem Wohlleben / weil er doch nach seinem Tode nichts mehr davon zu gewarten hätte / indem es alsdann alles aus wäre.

Dieser Säuische Mensch hat heutiges Tages noch viele Schüler hinterlassen/ die von nichts anders/ als vom Wohl- und im Tag hinein zu leben/ auch seinen Leib gütlich zu thun / zu reden wissen. Sie sprechen: **Wohl auf/ last uns wohl leben / weils da ist/ und unsers Leibes pflegen/ weil er noch jung ist; Last uns die Rosen-Zeit nicht versäumen / und allenthalben Zeichen hinterlassen/ bey welchen man abmercken könne / wo wir lustig gewesen seyn.** Allein der weise Prediger versetzet hierauf in dem 9. Vers seines 11. Capitels: **So freue dich Jüngling in deiner Jugend/ und laß dein Hertz guter Dinge seyn in deiner Jugend; Thue/ was dein Hertz lüstet / und deinen Augen gefällt / und wisse/ daß dich GOtt um dis alles wird vor Gericht fordern.** Und bey dem Propheten Amos im 6. Capitel lesen wir wider dergleichen Wohllüstige die erschröckliche Dräuungs-Worte: **Höret ihr/ die ihr euch weit von bösen Tagen achtet / und schlaffet auf Elfenbeinern Lagern / und treibet Uberfluß mit euren Betten/ esset die Lämmer aus der Heerde/ und die gemästete Kälber / spielet auf dem Psalter/ und erdichtet Lieder wie David, trincket Wein aus den Schalen/ salbet euch mit Balsam / und bekümmert euch nichts um den Schaden Joseph, ihr solt vorne an gehen / unter denen / die gefangen weggeführet werden/ und soll euer Schlemmen und Prangen aufhören.** Ach! spricht hier ein Gottseeliger Lehrer / wer weise wäre / und liesse sich dieses zu Hertzen gehen/ und besserte sich! Aber siehe! da ist noch bey allen Straffen/ die GOtt hin und wieder sehen läst / eitel Freude und Wonne; Ochsen-Würgen/ Schaafe-Schlachten / Fleisch-Essen/ Wein-Trincken und Pancketiren/ ist/ wie Esaias am 22. Capitel klaget / ein täglich Handwerck / was es aber vor ein Ende nehmen werde / wird die Zeit lehren. Hiobs Söhne machten auch ein Wohlleben / ein jeglicher in seinem Hause auf seinen Tag / und sandten hin/ und luden ihre drey Schwestern/ mit ihnen zu essen und zu trincken; weil es nun dabey ohne Sünde nicht abgieng / so stunde zwar der gute Hiob, wann ein Tag des Wohllebens seiner Kinder um war / des Morgens auf/ und opferte Brand-Opfer nach ihrer Zahl/ dadurch sie möchten wieder geheiliget werden. Dann er sprach: **Meine Söhne möchten gesündiget / und GOTT gesegnet haben in ihrem**

Sorgen; Allein/ was halffs/ weil ſich die böſen Buben nicht daran kehren/ und in ihrem Wohlleben immer fortfahren/ fiel ihnen das Haus endlich über den Kopf zuſammen/ und machte ihrem Leben und Wohlleben ein traurig Ende.

Wer die Eitelkeit des Jvdiſchen Wohllebens noch beſſer erkennen will/ der leſe nach das 2. Cap. des Predigers Salomonis; Und wegen des wahren Wohllebens/ das in GOTT iſt/ den 13ten und folgende Verſe des 34. Pſalms. Vor allen aber bedencke man/ wie es heiſſe: Ein gut Gewiſſen iſt ein ſteter Wohlleben; Oder: wie die Chriſtliche Kirche ſinget: Gute Nacht/ o Welt/ du biſt die Welt erleſen/ mir gefällſt du nicht; Und wie die Worte ferner lauten.

Wolff/ Lupus, Fr. *un Loup*, ein raubender/ heiß hungeriges/ und unerſättliches Thier/ von welchem viel Sprichwörter genommen werden/ als daß man ſagt: Dieſer oder jener Menſch könne freſſen/ wie ein Wolff; Er habe einen Wolffs-Magen; Es müſſe ein harter Winter ſeyn/ wann ein Wolff den andern freſſen ſolle. Von den wilden oder zahmen Thieren/ die von dem Wolff zerriſſen werden/ ſagt man: Daß/ ſo ein Menſch hernach davon eſſe/ er nimmer ſatt werden können. Die Wölffe/ wie ſie die böſe Art an ſich haben/ daß/ wann ſie in einen Schaaf-Stall kommen/ ſie alle darinn befindliche Schaafe zerreiſſen/ ungeacht/ daß ſie über eins nicht auffreſſen können/ ſeynd ein Gleichnüß der Schwelger und Verbrenger/ denen die Augen weiter ſind als der Bauch/ welche den Tiſch überhäufft mit Eſſen vor ſich haben müſſen/ obgleich die Natur mit wenigem vergnügt/ und ſie an einem guten Gerichte ſich ſatt eſſen könten. Wann der Wanſt des Wolffes mit dem gefreſſenen Lutter angefüllet iſt/ ſo welzet er ſich im Graß/ Laub und Sande herum/ und ſehnet möchtig/ weil ihm der volle Magen ſehr beſchweret; Er ſuchet auch alsdann zu Waſſer zu kommen/ und den heffrigen Durſt zu löſchen/ welches ja alles gar merckliche Gleichniſſe eines dem Fraß ergebenen Menſchen ſeyn können.

Würmer/ Vermes, Fr. *des Vers*, kommen in ſo weit in dieſes unter *Dictionarium*, als der Menſch/ Zeit währendem ſeinen Leben/ unzählige Millionen Würme einfreſſet/ welche theils aus der Fäulung entſtehen/ theils durch ungeſunde Lufft und Nebel auf die Kräuter fallen/ und hernach unvorſichtiglich mit verzehret werden/ wie hiervon ein mehres unter dem Wort Vergröſſerungs-Glas zu erſehen iſt; Daher dann auch nicht zu verwundern/ daß der elende Menſch ſelbſt viele Würmer bey ſeinem Leibe in ſich träget/ zumahl ſein Magen offtmals

zur Werckſtatt ſo vieler verfaulter Speiſen wird / die hernach durch die Excrementa wieder weggehen ; Ja / daß endlich gar die Würme nach ſeinem Tode das Jus Talionis oder Wieder-Vergeltungs-Recht an ihn ausüben / und da er ihres Geſchlechts ſo viel in ſeinem Leben verzehret / ſie ſich auch wieder nach ſeinem Tode an ſeinen erblaſſeten Cörper eine gute Mahlzeit zubereiten.

Ob nun wohl niemand gern vorſetzlicher und wiſſentlicher Weiſe dergleichen Ungeziefer in ſich ſchlucket / ſo fragen wir doch nicht unbillig : Was diejenige / die den alten ſtinckenden Madigen Käſe ſo gerne eſſen / wohl anders thun / als daß ſie ihren Mund und Magen zu einem Grabe und Herberge ſo vieler tauſend Würmer machen ? Ein gleiches thun auch diejenige / welche das Wildpret alsdann erſt am liebſten eſſen / wann es ſchon ſtinckend und Madig geworden iſt.

Am höchſten aber iſt zu verwundern / daß gantze Nationes gefunden werden / welche ordentlich zugerichtete Würmer ſich / als ſonderbahre Lecker-Bißlein zur Tafel tragen laſſen ; Alſo erzehlet Ælianus, daß die Indianiſchen Könige in der andern Tracht ihrer Tafel eine gewiſſe Art gebratener Würmer / welche auf den Pflantzen wachſen / zu eſſen bekämen. Johannes Mandevil, ein Engelsmann / ſahe auf ſeiner Reiſe / wie ſich der Printz des Eylandes Talache mit Holtz-Würmen frölich machte. Dergleichen Speiſe / inſonderheit aber die Würme und Schnecken / ſo aus den Eich-Bäumen wachſen / nach Plinii Zeugniß auch bey den Römern mit groſſen Fleiß aufgeſucht / mit Mehl gefüllet / und vor eine trefliche Delicateſſe geachtet. Jngleichen bezeuget Braſavolus, daß die Soldaten auf Caroli V. Flotte / als ſie in der Barbarey angelandet / geſehen / wie ſich die Leute derſelben Gegend mit allerhand Schnecken kümmerlich erhielten. Johannes Monardus berichtet / wie er die Jndianer habe ſehen Kuchen backen von lebendigen Würmen / mit geſtoſſenen Reiß / welche ſie durchgehends ungemein gerne gegeſſen.

Würſte. Dieſer waren bey den Alten mancherley Sorten ; Als : Lucanicæ, Botuli, Faliſci, Hilæ, Tomacula , Apexabones, Longanones, Silicernia. Uber dieſe ſeltzahme Wörter können ſich die Grammatici nicht wohl vereinigen / und iſt daran auch nicht gar viel gelegen ; weil dann bey uns etwan fünfferley Art von Würſten heut zu Tage nur bräuchlich ſind / als wollen wir allhier dieſelben nicht allein erzehlen / ſondern ihnen auch aus der Antiquität ihrer Nahmen ohngefehr appliciren :

1. Die Brat-würſte ſtehen billig voran / weil ſie aus guten Schwein-Fleiſch mit darunter gehacktem Fette / Saltz / Pfeffer und andere Zuthat bereitet werden ; Jedoch muß des Gewürtzes

würtzes nicht zu viel/ weil sie nicht dauren / sondern nur frisch gegessen werden sollen. Ihnen kommet der Nahme Lucanica fast am besten zu/ und sollen dieselben von den alten Römern Lucanis erstlich erfunden/ und hernach ferner denen Römern gelehret worden seyn. Bey dem Martiale lib. 13. Epigr. stehet diese Aufschrifft:

Filia Picenæ venio Lucanica Porcæ,
Pultibus hinc niveis grata corona datur.

Weil man aber aus den Brat-würsten heut zu Tage insonderheit den Sauer-Kohl belieget/ so möchte man diesen Pentametrum wohl also einrichten:

Caulibus hinc acidis grata corona datur. Die Frantzosen heissen sothane Art Würste *des Saucisses*.

Die heutiges Tags so genannte **Kleine Saucissgens** sind eine Art **Kleiner Brat-würste**/ welche Iscia oder Inscia, Fr. *des Saucisses* heissen: Es befindet sich aber/ daß solche Würstlein kein neues Inventum, sondern von vielen Jahren her schon im Gebrauch gewesen/ in massen Jonstonus in Ide. Hyg. p. 279. den Heliogabalum anführet/ daß selbiger allerseit solche verfertigen lassen/ und zwar aus Austern und dergleichen Meer-Schnecken; wie auch aus Garneien und andern Meer-Krebsen. Heut zu Tage bereitet man sie aus jungen Schweins-Fleisch/ oder auch etwas Kalb-Fleisch/ und Fett von Schweinen durch einander gehackt/ und thut nicht allein Saltz und Pfeffer/ sondern auch Cardamomen/ Citronen-Schalen/ Muscaten/ Nägelein und dergleichen / entweder zugleich oder nur eins und das andere Stück nach eines jedweden Schmack hinzu; wiewohl einige sie auch gar mit Muscus und Ambra versetzen. Die Stopffung muß in dünne Hammel-Därme geschehen/ damit sie nur Finger dick werden.

2. **Die Knack-wörste kommen** zwar mit den Brat-würste überein/ jedoch müssen selbige mit Saltz und Gewürtz viel stärcker vermahret/ und härter gestopffet werden / damit solche Saucisses Einsümses nach empfangenen Rauch lange Zeit dauren können. Es stehet dahin / ob Martialis durch seine Botulos oder Botellos diese verstanden/ wann er lib. 5. Epigr. schreibet/ & pultem niveam premens Botellus; und lib. 14.

Qui venit Botulus medio tibi tempore brumæ
Saturni septem venerat ante dies.

Eine gute Blut-Wurst zu machen:

So hacket man Zwiebeln/ und siedet solche ein wenig in Wasser auf / hernach nimmt man sie mit dem Schaum-Löffel heraus/ und thut sie unter das Blut/ mit Saltz/ Pfeffer / Gewürtz Nägelein und gestossenen Canehl; Hierunter schneidet man kleine Stücklein von den Schweins-Fett / und wenn alles wohl durcheinander gemenget/ füllet man solches in die kleinen Därme/ denen man zuvor das Fett a-

Digitized by Google

geldſet / und die man wohl beſchabet hat. Will man dieſe auffſieden / thut man ſie in einem Keſſel über das Feuer / und prickelt ſie / daß ſie nicht berſten: wolt ihr auch Milch unter das Blut gieſſen / werden ſie deſto köſtlicher werden.

Die Weiß-Würſte zu machen:

Solche macht man von gehackten Schweinen-Fleiſch / und nimmt an ſtatt des Bluts Milch; Hierinn ſchneidet man von dem Schweins-Fett / Zwiebeln / Saltz und Gewürtz / eben wie zu den rothen; Etliche thun auch geſtoſſenen Fenchel und einige Gran Muſcus und Ambra darunter; will man dieſe Weiß-würſte kochen / muß man ſie zuvor etwas auffſieden / wie die rothen / und an ſtatt / daß man ſonſten die Würſte auf einen Roſt leget / prägelt man dieſe in einer Brat-Pfannen oder ſilbern Schüſſel; Solche ſchiebet man in den Ofen / oder ſetzt ſie auf die Kohlen / bis ſie eine rötliche Farbe an ſich nehme. So muß man auch im prägeln das Fett offt davon abgieſſen. Will man ſie aber auf dem Roſte braten / muß man ein Blat Papier darunter legen. Die beſte Brühe zu ſolchen Würſten iſt der Senff.

Die Leber-Würſte / Tomacula, Tomacinæ, zu machen:

So läſt man das Eingeweyde 3- oder 4mahl überſieden / daß es weiß werde / hernach ziehet man es auf / und trocknet es in einer Servietten; Ferner ſaltzet man es / und läſt es 7. oder 8. Tage alſo liegen. Nachdieſem ſchneidet ihr ſolches in Stücken / und menget ſüſſen Speck darunter / ſtreuet hernach Pfeffer darüber. Hiemit füllet ihr das Gedärme / welches ihr nicht auffſieden müſſet / weil es ſonſten zerbrechen würde: Machet hiervon die Würſte / und hanget ſie dahin / wo ihr ſie räuchern und bewahren wollet / wo nicht / dörfet ihr ſie nur halb gahr ſieden / wie die Blut-würſte.

Spaniſche Wurſt von Span-Ferckeln zu machen / verfahret alſo:

Löſet die Haut von einem Schweinlein oder Span-Ferckelein ab / ſchneidet das Fleiſch von den Vordern- und Hintern-Viertheilen / wie auch von den Rippen und Rücken / hacket dieſes klein / ſaltzet es / miſchet gröblicht zerſtoſſene Muſcaten-Blumen / Pfeffer / Citronen-Schaalen und Lorbeer-Blätter / klein zerſchnitten / darunter / gieſſet ein wenig Malvaſier oder Spaniſchen Wein daran / daß es dadurch angefeuchtet werde / breitet alsdann die abgelöſte Haut auf einem Tiſch aus / leget das Gehackte / und beſagter maſſen / mit Gewürtz vermiſchte Fleiſch darauf. Schneidet eine abgeſottene Rinds-Zunge zu gantz dünnen Scheiben oder Platzen / leget ſie auf das Fleiſch herum / rollet oder wickelt die Haut alsdann auf / daß ſie wohl feſt und rund wird / bindet es alſo an beeden Enden ſtarck zu / windet ſie in eine Serviette oder anderes reines Tuch / damit ſie nicht zerſpringe / und laſſet ſie alſo in halb

Wein /

Wein / halb Eßig kochen ; Und dieſe Würſte kan man ſo wohl kalt als warm eſſen und genieſſen.

Vor Zeiten hatten die Fleiſchhauer zu Königsberg in Preuſſen eine Gewohnheit / daß ſie alle Neue Jahres-Tage eine ungluͤckliche lange Wurſt nicht allein machten / ſondern auch würcklich gebraten ; Sie ward zugerichtet von lauter Schweine-Fleiſch / welches man füllete in an einander geheffte Schwein-Därme. Die Fleiſchhauer-Zunfft hielte ſich gar hoch hierbey / trugen insgeſamt dieſe groſſe Wurſt durch die Stadt / mit Pfeiffen / Schalmeyen und andern ſpielenden Inſtrumenten, in einer langen Proceſſion, und prangeten mit derſelben nicht anders / als mit einer ſchweren Güldenen Ketten.

Anno 1538. war dieſe Wurſt 198. Ellen lang, wie Zeilerus Epiſt. part. 2. Epiſt. 604. berichtet. Hernachmahls aber hat man nicht alle Jahr einen Zuſatz gegeben / daß ſie An. 1583. auf 196 Ellen in die Länge ſich erſtreckte. Das Gewicht hielte damahlen 434. Pfund / und trugen 19. Perſohnen die Wurſt zum Pracht in der Stadt umher. Vide Hennebergers-Erklärung der Preuſſiſchen Land-Tafeln. pag. 191.

Es wollen zwar einige behaupten / daß dieſe Wurſt-Ceremonien nunmehr nicht alle Jahr gehalten werden / unter welchen auch iſt E. Franciſci Theatr. Hiſt. part. 2. pag. 15. welcher davor hält / daß man einige Jahre vorbey gehen laſſe / ehe man dieſe Ceremonien herfür ſuche / weil es den Fleiſchhauern zu ſehr in den Beutel greiffen möchte / weiln ſie alle Jahr einen ſolchen Umgang hielten / welches dann auch wohl zu glauben ; Indeſſen geben die Nachrichten / daß Anno 1601. dieſe Ceremonien annoch würcklich ſey vorgegangen ; Dann / nachdem die Schlächters einige Jahre nicht waren umgegangen / ſo wollen ſie es am neſten Tage des 17. Seculi deſto prächtiger machen. Sie bereiten ſich demnach unter einander / und brachten 32. geräucherte Schincken zuſammen / hatten dieſelbige klein / und ſtopfferen damit die hierzu bereitete Därme / woraus eine Braat-wurſt erwuchs / die 1000. und 5. Ellen lang war. Unter erſagtes Schwein-Fleiſch haben ſie gemenget 18. und ein Viertel-Pfund Pfeffer / und anderthalb Scheffel Salz. Ihr Gewicht erſtreckte ſich auf 885. Pfund.

Als nun die Zeit des Umgangs herkommen war / ſo ſetzten ſich 103. Fleiſchhauer-Knechte / welche mit wenigen Scharffen um den Leib / und mit roten auf der Bruſt gezieret waren; Dieſe trugen die groſſe unerhörte Wunder-wurſt allenthalben in der Stadt umher ; Vor ihnen her giengen einige Trompeter; Neben ihnen aber etliche ihrer Cammeraden, welche zuſahen / daß die Wurſt keinen Schaden nehmen möchte.

In dieſer Proceſſion kamen ſie

Google

das Schloß / und verehreten dem Fürſten ein Stück davon / 130. Ellen lang. Die gantze Stadt war auf den Beinen / und einjeder ſtunde über dieſe lange Wurſt / zum höchſten verwundert / und nachdem ſie in der gantzen Stadt umhergewandert waren / da verſuchten ſie ſich zu der Verſammlung der Becker / welche damahls auch ihren Schmaus hatten / und nachdem ſie von denenſelben einen guten Trunck erhalten / begabten ſie dieſelbige zur Danckbarkeit mit einem anſehnlichen Stück von ihrer langen Wurſt. Vide Weberi 100. Quellen der Unterredungs-Kunſt. part. 2. pag. 270.

Hier muß ich dem Liebhaber ſolcher Würſte noch eine faſt dergleichen lange Wurſt darſtellen; Nemlich: Alſo Anno 1613. faſt alle Printzen aus dem Hauſe Oeſterreich / zu Wien vor dem Römiſchen Kayſer Matthias erſchienen / um wegen einer Sache ſich mit einander zu unterreden / da ſtellete Allerhöchſt-ermeldte Kayſerliche Majeſtät denen ſelben zu Ehren / ehe ſie wieder von einander giengen / ein herrliches Ritter-Spiel an / worbey unter andern auch die Schlächter zu Wien ihre Perſohn wohl zu ſpielen wuſten: Sie præſentirten eine Bauren-Hochzeit / bey welcher unter andern erſchienen 20. Männer / welche eine Wurſt von 999. Ellen in der Länge trugen. Chron. Wilhelm Baud. lib. 34. Was die Fleiſchhauer in Nürnberg vor eine groſſe Wurſt A. 1658. herumgetragen / ſolches iſt unter der Beſchreibung Nürnberger Speiſen ſchon etwehnet worden.

Wurtheln / Radices, Fr. *des Racines*, werden vielfältig zur Speiſe gebrauchet / und eigentlich in wilde Feld- und gebräuchliche Gartenwurtzeln eingetheilet; Jener bedienen ſich die Einſiedler oder in äuſſerſte Hungers-Noth / gerathener die / wann ſie ſonſt nichts zu beiſſen oder zu freſſen haben / ihre Zuflucht zu dergleichen wilden Kräutern und Wurtzeln nehmen müſſen. Es iſt auch noch eine gute Art von Wurtzeln / nemlich die in der Medicin genutzet werden / wovon ein ausführliches Regiſter in unſern *neu-eröffneten Kauffmanns-Magazin*, it. in unſern groſſen *Thatars-Kunſt- und Handels-Lexico* zu ſehen iſt.

Die heutiges Tags bey uns gebräuchlichſte **Küchen-wurtzeln** / Radices Culinariæ, können füglich in 3. Sorten eingetheilet werden: Die erſte begreifft in ſich diejenige / welche man loco alimenti, zur Speiſe nutzet; Als: (1) **Mohr-Rüben.** (2) Die man brauchet tanquam condimentum, zur Abwürtzung / als **Zwiebeln.** (3) Die per analogiam, durch eine Gleichheit hieher gehören / als **Morcheln.** Alle dieſe drey Sorten machen zuſammen 25. an der Zahl / in folgender Ordnung: Paſtinack / Mohr-Rüben / Beet-Rüben / weiſſe Rüben / Stech-Rüben / Zucker-Rüben / Rüben-Kerſ-

fel / Rüben-Rapünzel / Cichorien, Rettig / Radies / Meerrettig / Habewurtz / Scorzonere, Zwiebeln / Lauch / Hollauch / Knoblauch / Erd-Artschocken / Tartuffeln / Morcheln / Reingen / Pülze / Pfifferlinge / Beckobart. Von welchen jeden unter seiner eigenen Benennung.

X.

Xenia, vide Eß-Waaren.

Z.

Zähne / Dentes, Fr. *des Dents*, seynd in dem Munde diejenige Werck-Zeuge durch welche die Speise zermalmet / und hernach vermittelst des Speichels durch den Schlund in dem Magen geschicket wird; Solche seynd 30 an der Zahl / bey denen Männern / und 28. bey denen Weibs-Personen / die ersten und vordersten pier werden incisores, oder Tonici Zerkmischer genannt / weil die Speise durch solche vornemlich zerbissen wird. Die Backen-Zähne heißt man Molares (Zermalmer) weil solche die zerbissene Speise völlig zermalmen; nach den zosten Jahr pflegen sie schon anzufangen auszubrechen / und je älter der Mensch wird je stumpffer sie werden / bis endlich in dem hohen Alter die Zahnlosigkeit erfolget / von welcher der Prediger Salomo im 12. Capitel saget: Gedencke an deinen Schöpffer in deiner Jugend / ehe dann die böſen Tage kommen / und die Jahre hinzutretten / da du wirst sagen: Sie gefallen mir nicht. Zur Zeit wann die Hüter im Hause zittern und sich krümmen die Starcken / und müßig stehen die Müller (die Zähne) daß ihr so wenig worden ist. Id est: Daß die Zähne ausgefallen seyn. Daher die Alten gemeiniglich klagen / daß sie keine harte Kost mehr beissen / vielweniger verdauen können. Von denen Zähnen haben unter andern auch die Litthauer das Sprichwort: Die was dawe dkns, dörk ir dkns. GOtt hat gegeben Zähne / er wird auch Brodt geben.

Die Zähne schön und weiß zu erhalten:

Ist am besten daß man sich hüte auf die warme Speisen gleich kalt zu trincken / daß man nicht viel Zucker / saur und scharffe Dinge esse / nicht oft in die Zähn stiere oder stochere / keine harte Sachen aufbeisse / den Mund täglich des Morgens / und dann auch jedesmahl nach dem Tische wohl auswäsche / und die Zähne mit guten Zahn-Pulver saubre und reinige / damit nicht von denen Speisen inn oder zwischen selben bestecken bleibe / folglich in eine Fäulung gerahte / und dardurch die Zähne anstecke / oder aber der Schmelz dran erharte / und zu einer Weinsteine werde / welcher die Zähne zerfrist / daß sie morsch oder mürb werden und abbrechen.

Ein gutes Zahn-Pulver zu machen:

Se nehme schönes Kieselsteine / wie

der

chet ſie im Feur glüend / löſchet ſie in Waſſer oder Wein ab / und dieſes ſo offt und viel bis ſie zu einem Pulver zerfallen. Dieſes Pulvers nehmet 1. Loth / wie auch 1. Loth klein zerſtoſſene Eyer-Schalen / wohlrichende Violen-Wurtz 3. Quintlein / Muſcaten-Nuß und Salmiack jedes 1. Quintlein / miſchet alles klein zerſtoſſen durcheinander / und reibet damit die Zähne fleißig ab. Oder nehmet des zu Pulver geſtoſſenen Pimsſteins ½ Loth / vorbeſageter præparirter Kieſelſteine 1. Loth / weiſſes Fiſchbeins ½ Loth / gebrañtes Hirſchhorn 1. Quintlein / deſtillirtes Roſen-Oehl 6. Tropffen / miſchet alles durcheinander / und verwahret es zum Gebrauch. Oder nehmet gebrannte und geriebene Brodt-Rinde mit Taback oder Roßmarin-Aſche / Pimsſtein / weiſſen Fiſchbein und gebrannten Alaun vermiſchet.

Gelbe oder ſchwartze Zähne weiß zu machen:

So nehmet des Phlegmatis von Allaun 1. Quintlein / des Spiritus Salis ½. Quint. Roſen-Tinctur ein halb Loth / miſchet alles durcheinander / und bedupfet die Zähne damit. Item, nehmet des gemeinen Salbeyen-Waſſers 6. Loth / des Saltz und Alaun-Geiſtes jedes 1 Quintlein / oder nehmet Pinſenſtein / gebrannt Hirſchhorn und weiſſes Fiſchbein jedes ½ Loth / Weinſtein-Saltz 1. Quintlein / Alaun ½. Quintlein / alles klein geſtoſſen und zu Pulver gemachet / und die Zähne damit gerieben / man muß aber jedes mahl zuvor / und auch hernach den Mund mit hell Waſſer und halb Wein wohl ausſpülen / damit nichts von den Zahn-Pulver an den Zähnen behangen bleibe / welches ſie zerfreſſen konte / und alſo mehr Schaden als Nutzen brächte.

Ausgehohlte Zähne zu füllen:

So geſchiehet ſolches entweder mit geſchlagenen Silber- oder aber beſſer mit guten Gold-Blätlein / weil das Siber durch die Schärffe der Speiſen leichtlich anlaufft / blau und grünlicht wird / und ſo dann nach Art des Vitriols die Zähne ſelbſt angreifft und zerfriſt; Andere laſſen Maſtix-Körner mit ein wenig Terpentin zerſchleichen / und füllen den Zahn damit aus / welches das beſte Mittel unter allen iſt / weil man auf ſolchen Zähnen alsdann wieder eſſen kan.

Das Wackeln der Zähne und das Bluten des Zahn-Fleiſches ſind lauter Würckungen des Scharbocks; ſolchen zu vertreiben / nehmet Armeniſchen Bolus ½. Loth / gebrannten Alaun und Salpeter / jedes ½. Quintlein / zerſtöſſet es ſo viel möglich in Löffel-Kraut / Erdbeer und Wegreich-Waſſer / thut ein wenig Kugel-Lack darunter / ſchüttelt es wohl durcheinander / laſſet es durch ein Löſch-Papier lauffen / und waſchet mit dieſer Tinctur die Zähne und das Zahn-Fleiſch. Item, verſchet zu Pulver geſtoſſene Salbey-Blätter und Agley-Blumen / wohl

richende Violen-Wurtz / rothe Myrrhen und Alaun / jedes 1. Quintlein / mit ſo viel Roſen-Honig als zu einen Latwerglein genug iſt / und beſtreichet damit das Zahn-Fleiſch zum öfftern. Item, nehmet Muſcaten-Nuß und rothe Myrrhen / Löffel-Kraut-Saamen und Alaun / jedes ½. Loth / miſchet es alles gröblich zerſtoſſen untereinander und bedienet euch deſſen ſtatt eines gemeinen Zahn-Pulvers. In des Herrn Harsdörffers groſſen Schau-Platz / Luſt- und Lehrreicher Gedichte wird eines Müllers Sohns in Schleſien gedacht / welcher einen von Natur gewachſenen güldenen Zahn ſoll gehabt haben; hierüber ſetzte er zum Beſchluß ſelbiger Erzehlung folgendes Rätzel:

Wer mag doch der Müller ſeyn
Der mahlt mit den güldnen Stein /
Was man ſonſt trägt in der Taſchen
Pfleget er in ſeinen Mund /
Mit dem Bier und Wein zu waſchen
Als den Schatz nechſt bey den Schlund
Leichter ſoll man Marmel braten
Als des Rätzels Schluß errahten.

Von denen Zähnen nehmẽ wir auch noch folgende Moralia, daß ſie nemlich wie ein Zaun oder Maur um die Zunge herum ſeyn / damit ſolche nicht beym Tiſch extravagiren und mehr reden möge / als ſie hernach verantworten kan / ſonderlich wann der Wein in dem Mann kommt / und aller reſpectus Perſonarum an die Seite geſetzet wird / da es dann gemeiniglich heiſt: Truncknet Mund / Spricht aus Hertzens Grund.

Ubel in Compagnie, und ſonderlich über Tiſch von Abweſenden reden / heiſt Hunds-Zähne haben; Daher als jener wider einen andern der neben ihn ſaß eine nachtheilige Rede ſchieſſen lieſſe / ſchlug ihn ſolcher aufs Maul / daß ihm ein Paar Zähne im Mund fielen. Wie nun der Geſchlagene fragte / warum er ihn ſchlüge? antwortete der andere: Weil du mich gebiſſen haſt.

Zander / iſt ein länglichter und mit rauhen oder ſcharffen Schuppen bedeckter Fiſch / aus einem Hecht und aus einem Barſch gleichſam zuſammen geſetzet / ſintemahl ſein Kopff iſt ſchmal nach Art der Hechte / der übrige Leib aber gleichet einem Barſche; alſo daß Conr. Geſnerus ihn nicht unbillig Luciopercam einen Hecht-Barſch geneñet. Swenckfeld giebet ihm den Nahmẽ Aſelli Fluviatilis, Strom-Schelfiſch oder Strom-Dorſch zu / weil man ihn vor einen rechten Dorſch demjenigen / der nicht gute Käntniß von Meer-Fiſchen hat / wohl aufſtellen kan. Es berichten etliche Leute / daß dieſer Fiſch in der Oder vor 30. oder 40. Jahre gar nicht / oder doch ſehr wenig bekand geweſen / wie dann Colerus des Zanders in ſeiner Oeconomia noch nicht gedencket; Nach gerade aber hat er ſich in der Oder und Spree alſo vermehret / daß er einer der gemeinſten Fiſche worden. Ja weil er ein ſehr fetti-

freßiger Gesell / so würde man seiner in einigen Land-Seen gern entrahten. Er wird zuweilen einer Ellen lang / ist auf dem Leibe mit schwartzen Flecken eingesprenget / und hat grau-blaue Floß-Federn. Im April leichet er / darnach wird er wieder fett / und ist fast das gantze Jahr gut; Sein Fleisch ist weiß / wohlgeschmacke / und giebet gute Nahrung / wie wol die grossen etwas hartdaulich / so spühret man doch an den kleinen dergleichen nicht / sonderlich aber sind die Schwäntze derselben untadlich. Man richtet sie zu wie die Hechte / und wie die Barsch.

Zauber-Tranck / vide **Tranck**.

Zeichen / ist das universal Wort welches wir in unsern Küchen- und Keller-*Dictionario* allen denenjenigen Schilden / Kräntzen und Tafeln geben können / auf / und durch welche der Verkauff dieses oder jenen Getränckes und Victualien, oder auch ein Gast-Hoff und Herberge angedeutet u. nachgewiesen wird; also haben die Schencken in denen meisten Städten einen aus Epheu oder Tannen Laub gewundenen Crantz / den sie aus hängen / welcher manchmahl zierlich mit goldenen Lahn durchflochten / auch wol aus Bild-hauer Arbeit / allerhand Wein-Trauben mit Reben-Laub vorstellet. Andere haben den Sauff-Gott / Bacchum / auf einen Wein-Faß sitzend / und einen vergulden Römer / oder Wein-Glas in der Hand haltend / ausstehen; Noch andere contentiren sich eine Tafel aus-zuhängen / auf welchen die vielerley Arten Wein / die sie zu verkauffen haben / und was von jeden der Preiß sey / verzeichnet stehet; Noch andere desmahlen ihr Unter-Haus mit Wein-Reben-Laub und darzwischen gemahlten Trauben / auch wol ein und andern Satyrischen Figuren.

Zeisig / Spinus oder Spinnus, Item Ligurinus, Fr. *Senin*; Ein bekannter und fast denen Canarien-Vögeln gleichender Vogel / wird auf gemeinen Tafeln offt verspeiset; die Vornehmen aber halten sich an die gute fette Lerchen und Kramts-Vögel.

Zerrer, vide **Kramts-Vogel**.

Zerte / ein aus genannter Fisch / ist fast gestalt wie eine Jäse / jedoch etwas schmäler und länglichter; ihr Fleisch ist sehr fett / gut und sonderbar vom Geschmack / gut braten sind sie vortrefflich / daß man sie fast anders nicht zurichtet / wie man sie dann auch an denen Oertern wo sie häuffig gefangen werden / bräter / und hierauf mit Eßig übergossen / in Fäßer einschläget und so versendet / da mans dann als ein bereitetes Essen allezeit im Hause haben kan; Jedoch sepnd sie vor krancke Leute nicht / und müssen auch die Gesunde wegen ihrer grossen Fettigkeit nur sparsam davon essen.

Zibeben vide **Rosinen**.

Ziegen / Capræ, Uber deren Fleisch finden sich unterschiedliche Meynungen / indem einige dasselbe unter die

Digitized by Google

ungeſunden Speiſen rechnen wollen/ angeſehen die Ziegen immer das Fieber hätten/ und alſo die jungen Ziegen-Böcklein von ihnen nichts gutes ſaugen kunten. Hingegen leſen wir in dem alten Teſtament/ daß die heilige Väter junge Ziegen-Böcklein öffters zu ihrer Speiſe gebrauchet; und Platina de rat. vict. will/ daß ſie unter denen zahmen Thieren das geſundeſte Fleiſch haben. Julius Alexandrinus giebet hierinn den Ausſchlag und ſaget/ daß ſie zwar trucken Fleiſch hätten/ es würde aber ſolche Truckenheit der erwachſenen Ziegen durch die zarte Jugend/ ſonderlich der noch Saugenden alſo gemildert/ daß ſelbige vor temperirt paſſiren können; Deme ſey aber wie ihm wolle/ ſo behält doch das Lam-Fleiſch den Vorzug/ und iſt das Ziegen-Fleiſch hitzig/ trucken und bösſaffig mit einer Acrimonia oder Schärffe.

Der Ziegen-Bock/ Hircus, hat das geilſte und heßlichſte Fleiſch unter allen. Caper, Geiß oder Heylbock heiſſet er/ wann er caſtriret oder verſchnitten worden/ wodurch ihm zwar der Geſtanck guten Theils vergehet/ er auch an Fett zunimmt/ es bleibet aber doch allezeit etwas übrig welches delicaten Leuten mißfällt.

Die junge Ziegen richtet man auf allerhand Art zu/ wie bey denen Lämmern gewieſen worden/ wiewol das Ziegen-Fleiſch an Güte mit dem Lam-Fleiſch nicht zu vergleichen iſt/ weil es niemahls viel Fett ſetzet/ und allezeit einen geilen Geſchmack behält; dahero auch die Fleiſcher und Gaſt-Köche zu meiniglich ein wenig von dem Fell an den Lämmer-Schwäntzen laſſen/ damit man ſelbige von denen Ziegen unterſcheiden könne.

Die alte Ziegen richtet man eben zu wie die Schaafe/ ihr Geſchmack aber iſt nicht angenehm.

Ziemer vide Kramts-Vogel.

Zieper vid. *ibid.*

Zimer vide Hirſch.

Zimmet/ Caneel/ Cinamomum, Fr. *de la Canelle*, wächſt in denen Wäldern der berühmten Inſul Ceylon auf einen Baum/ ſo groß als ein Oel-Baum/ von welchem ſonderlich die Rinde genutzet wird. Dieſe iſt doppelt/ und werden beede zugleich abgezogen/ die inwendige aber iſt die beſte/ alſofort von der auswendigen groben geſaubert/ in längliche Stück zerſchnitten/ und an der Sonne getrucknet/ ſo lauffen ſie ſelbſt in Röhren zuſammen/ und erlangen von der Sonnen ihre ſchöne helle Zimmet-Farbe; woferne man aber nicht recht mit ſolchen Röhren umgehet/ ſo werden ſie blaß oder Aſch-Farbe/ durch gar zu groſſe Hitze aber ſchwärtzlich. Ihr Geruch iſt ſehr lieblich/ der Geſchmack ſcharff und beiſſend/ aber nicht ſonderlich bey der Abſchälung/ ſondern noch mehr bey der Abtrucknung. Wann ein Zimmet-Baum 6. oder 7. gerade [illegible] hat/ ſo werden ſie abgehauen und [illegible]

Eck

Schälung gebraucht / ſo treiben die Bäume eben wie bey uns die Weyden wieder neue Aeſte / die man das folgende Jahr wieder abhauen und ſchälen kan. Das Temperament des Zimmets iſt hitzig und trucken im dritten Grad / aber dabey ſo dünn und ſubtil daß er in Durchdringen und Zertheilen unter allen Gewürtzen ſeines Gleichen nicht hat / er wendet die Ohnmachten ab / vertheilet die Winde / und hat andere nützliche Würckungen mehr. In der Küche wird er entweder klein zerſtoſſen / oder nur gröblich gebrochen / gebrauchet / auch wol gantz mit Zucker überzogen oder candiſiret / inſonderheit behält das daraus deſtillirte Waſſer vor andern Waſſern den Vorzug.

Zucker / Saccharum, Fr. *du Sucre*, iſt der ſüſſe Safft gewiſſer Zucker-Röhren / welche in Weſt-Indien wachſen / und Calami Sacchariferi von denen Materialiſten genennet werden. Die Auspreſſung dieſes Saffts geſchiehet auf beſondern hierzu erbauten Mühlen / ſo aus dreyen höltzernen / und auswendig mit eyſernen Blechen umgebenen Rollen oder Waltzen beſtehen / davon die mittelſte noch ſo lang / als die andere iſt / wordurch oben zwey lange Bäume durchpaſſiren / welche von zweyen Ochſen gezogen / das gantze Werck treiben. Indem nun die Zucker-Röhre alſo geſtoſſen und zerknirſchet werden / rinnet der Safft in einen groſſen Keſſel / darunter ein gelind Feur gemachet / damit er ungeſotten abgeſchäumet werde; Hernach thut man ihn wieder in einen etwas kleinern Keſſel / in welchem er mit Beyhülffe eines weit gröſſeren Feuers gantz hefftig ſieden muß / auf daß er deſto beſſer geläutert werden könne. Wann dieſes auch verrichtet / ſo ſchüttet man etliche groſſe Löffel voll einer gewiſſen Laugen / welche aus Diſteln gemachet / oder auch wie andere meynen / aus Kalch-Waſſer / worinnen Eyer-Weiß zerſchlagen / darein / und thut noch über das etliche Tropffen Oehl darzu / welche die Gewalt des Suds oder Wallens auslöſchen / und des Saffts Auslauff verhindert. Siehet man alsdann / daß er anfänget dick zu werden / ſo läſſet man ihn durch ein Tuch rinnen / und theilet ihn noch in kleinere Keſſel aus / welche gemeiniglich von Metall ſind / in denen man ihn wieder ſieden läſt / und ohn aufhörlich umrühret / bis ſo lange er gantz und gar ausgekochet iſt / welches daraus abgenommen wird / wann er / indem man ihn in die Höhe ziehet / im herniederfallen feſt an einander hangen bleibet. Nach dieſem wird er wieder in friſche Keſſels gethan / in welchem man ihn erkühlen läſſet; Jedoch alſo / daß er noch allezeit ſo lange umgerühret werde / bis man gantz eigentlich in ſeinem Syrup Körnlein wie Sand findet / welche ein unfehlbahres Kennzeichen des völlig zubereiteten Zuckers ſeyn. Wann nun der Zucker in ſo weit zur Perfection gekommen / ſo ſchüttet man ihn / dieweil er noch warm

iſt /

iſt/ in gewiſſe Formen/ welche unten ein zugeſtopffetes Loch haben/ wann er darinnen erhärtet/ (welches gemeiniglich in 24 Stunden zu geſchehen pfleget) tragen ihn die Schwartzen mit den Formen in ihre Hütten und Wohnungen/ und nachdem ſie das unterſte Loch eröffnet/ und den Zucker zuvor durchſtochen haben/ ſo ſetzen ſie die Formen über kleine Töpfe/ damit der Syrup herunter lauffet/ und darinnen aufgefangen werde. Dieſer Syrup wird in Tonnen heraus in Europam gebracht/ und weil er ſteiff weich/ wie ein dünner Honig bleibet/ ſo wird er von den Materialiſten/ Mel Saccharinum, Teutſcher Zucker-Honig/ ſonſten aber Doucette oder Mellage genennet/ und in Amſterdam/ Hamburg/ und dergleichen Handels-Städten gar wohlfeil verkaufft/ weil er noch beſſer Kauffes als der Honig iſt/ ſo wäre er in vielen Dingen/ an deſſen ſtatt nützlich zu gebrauchen/ wann nicht ſonſten viel Betrugs damit unterlieffe. Unterdeſſen brauchen ihn die Hausleute in der Küchen/ wie imgleichen die Leb-Kuchen-Becker/ mit guten Vortheil. Ja es ſollen auch einige Materialiſten und Apothecker andere medicinaliſche Syrups und Electuaria damit anmachen/ welches doch ein ſchändlicher Betrug iſt/ ſo durchaus nicht zu dulden iſt. Man feuchtet anderswo den Toback auch damit an/ und ſoll man auch einen Brandwein daraus brennen können. Wann nun der Syrup aller abgeloſſen/ ſo hauen ſie die Zucker-Höte in groſſe Stücker/ und wird dieſer Zucker alsdann genennet Maſcovade. Fr. Maſcouade groſſe ou Sucre Deriſoire non acrée genennet/ und iſt gleichſam das Fundament und diejenige Materia, aus welcher alle andere Sorten des Zuckers gemachet werden. Er muß weißgrau/ trocken/ nicht fett und ſchmierig ſeyn/ auch ſo viel möglich/ nicht nach dem Brand und Feuer ſchmecken/ ſoll er anders gut ſeyn. Er wird aber rohe nicht viel gebrauchet/ ob er wohl zu dem Syrupiſiren und rothen Confituren nicht unnutzlich iſt. Aus dieſem Maſcovade wird nachmahls der ſo genannte Caſſonade-Zucker/ ſonſten auch Caſtonada-und Caſſaun-Zucker genannt/ zubereitet/ welches Wort einige daher derivirn/ weilen dieſer Zucker gemeiniglich in Kaſten höte gebracht wird/ welches doch nicht allemahl geſchiehet/ indem faſt eben ſo viel in kleinen Tonnen ankommet/ wie Pomet in ſeiner Hiſtoire des Drogues Lib. 2. pag. 96. bezeuget. Andere heiſſen ihn Farin-Zucker/ weilen er nicht an Hüten/ ſondern groß-und kleinen Stücken kommet. Die Frantzoſen nennen ihn auch Sucre des isles auterré, zum Unterſcheid des vorigen. Seine Zubereitung beſtehet darinn/ daß ſie den Maſcovade-Zucker abermahl zerloſſen/ wohl läutern/ durch ein Tuch ſeyhen/ und wann er wieder zum Syrup gekocht/ in die Formen gieſſen/ auch wie mit dem vorigen wieder verfahren.

Wann

Wann alsdann der Syrup abgeflossen / so thun sie eines Zolls dick weisse Erde oder mit Wasser angefeuchtete Kreyde darauf / damit das Wasser sich durch den Zucker ziehe / und was noch Unsauberes darinnen ist / mit sich nehme. So bald nun alles ab- und durchgeflossen / thut man den Zucker aus den Formen / und theilet ihn in drey Theile / welche von den Americanern also forcirte werden / daß sie den untersten Theil allein / den mittelsten auch allein / und das oberste auch apart legen / welcher letztere der schlechteste ist. Wann auch dieses geschehen / so breiten sie alles auf grosse Tücher / lassen es vollends an der Lufft austrocknen / und schlagen es nachmahlen in Kasten und Tonnen / worinnen sie zu uns gebracht werden. Der allerbeste Cassanade-Zucker kömt aus Brasilien / welcher schön weiß / trocken / eines guten Geschmacks ist / und gleich nach Violen riechen muß / dergleichen der unterste Theil zu seyn pfleget. Er wird von den Confituirern und Confiturirern sehr gebraucht / weilen er sich nicht so bald candisirt, und die Confituren schön weiß davon werden / auch sich besser halten lassen. Zu wissen aber ist / daß auch ein gut Theil von dem Mascowade clarificiret / und zu Hüte gegossen / in blau Papier herausgebracht werde / welchen die Frantzosen *Sucre de Sept livres*, oder den sieben Pfund Zucker nennen; Wiewohl ihm solcher Nahme nicht so gar wohl zukommet / indem diese Hüte gemeiniglich 12. Pfund wägen / wie Monsir. Pomet selbsten bekennet. Gleichwie die Holländer dergleichen grosse Hüte an statt des Papiers in Palmen-Blättern verschicken / welche auch *Sucre de Palme*, oder Palm-Zucker genennet werden. Unterdessen werden auch von diesen verschiedene Sorten gefunden / nachdem sie recht weiß oder auch Flecken oben haben. Ist eine Waare für die gemeine Leute / dann er nicht so fostbar / und doch viel süsser macht / als der bestbacht / indem fast jedermann bekannt / daß je mehr der Zucker raffiniret werde / je mehr er an Süssigkeit verliere. Aus diesen abgesetzten Zuckern werden nachmahlen durch wiederholtes Raffiniren die kleinere Zucker-Hüte verfertiget / und in 22 24 bis 30 pfündige fortiret. Es kleiner die Hüte seynd / je besser der Zucker ist / und wird der allerfeinste von den Frantzosen *Sucre Royal* genennet / nach welchem der *Demy Royal*, welcher beyuns die besten Canarien-Zucker seynd. Die andern aber werden bey uns Raffinat genennet / und haben wieder verschiedene Sorten. Es wird nunmehr in Holland / Hamburg und dergleichen Orten auch viel Zucker raffiniret / und findet sich der Hamburger viel härter / als der Amsterdamer / so ist er auch viel weisser als der Italiänischer / wo wegen er auch mehr attimiret wird / dann je härter und weisser der Zucker ist / je

beſſer er iſt; Abſonderlich wann er zugleich dicht iſt und glänzet und gleichſahm wie ein Glaß ſpringet / ſo man mit den Fingern daran ſchläget. Sonſten pfleget man den Zucker auch nach den Ort / woher er kommet / zu unterſcheiden; Nach welchen 1. Saccharum Madereníſe oder der Madery-Zucker den Vorzug hat / und alſo von der Inſel Madera, woraus er kommet / genennet wird. Dieſer iſt der beſte und feineſte Zucker / welcher noch über den Canarien-Zucker iſt / aber langſahm zu uns kommet. Dieſem kommt 2. Saccharum Canarienſe oder der Canarien Zucker ſehr nahe / deſſen doch die Specerey-Händler auch verſchiedene Sorten haben; Er wird von den Canarien-Inſeln ſo genennet. Ob wohl nicht zu zweiffeln / daß ſie auch andern Zucker alſo zubereiten können; Alſo hat man auch 3. Saccharum Melienſe, oder den Melis-Zucker / ſo aus der Inſel Maltha kommen ſoll / welcher öffters an der Härte dem Canarien-Zucker übertrifft; Ob er wohl grauer und nicht ſo weiß iſt / und derowegen auch von Tabernæmontano im 1. Buch der Kräuter pag. 600. dieſem gleich nachgeſetzet / und dem Reſinat vorgezogen wird. Dieſer wird gemeiniglich in Eſſen und Speiſen gebrauchet / und iſt auch ein guter Melis in den Apothecken nicht zu verwerffen / dann man auch verſchiedene Sorten davon findet. Was 4. Saccharum Thomæum, oder den Thomas-Zucker anfangen / ſo zweiffelt man auch ob derſelbe alle aus der Inſul Thoma gebracht werde; wie indgemein dafür gehalten wird / indem Pomet. pag. 97. meldet / daß dieſer Zucker aus dem Syrup der groſſen Zucker-Hüte gemachet werde / und alſo eine Art der Caſſonade ſey. Er iſt gemeiniglich roth / und wird auch derowegen Saccharum rubrum, oder der rothe Zucker genennet. Der beſte iſt / welcher fein trocken / und nicht nach Brandt ſchmecket; Er wird nur äuſſerlich in den Clyſtieren gebrauchet / daß aber einige Apothecker denſelben auch zu den Medicinalien der Syrupen gebrauchen / und nehmen / es ſey diejenige Materie, woraus all der Zucker gemacht und gebrauche werde / iſt ein ſehr grober Irrthum. Alle dieſe Zucker haben innerlich genug ein beſänfftigende Kraffte / die böſe und ſcharffe Feuchtigkeiten ſo die Gurgel und die Lungen anfeinden u. wund machen / zu beſänfftigen / und kommen derowegen in allen Bruſt-Kranckheiten hauptſächlich gut / wie wol auch in andern Magen- und Gedärm-Verwundungen / in den Nieren- und Brenſtein / und dergleichen der Zucker und was davon gemachet wird / auch gut thut; Weil aber doch in dem Zucker eine ſcharffe Säure ſtecket / welche ſo gar die Zähne ſchwartz feilet / ſo muß man auch das Zucker-Werck nicht ſo ſehr brauchen. Vide Extract-

ker im Caviar. Schwarz. Auffſtich heilet der Zucker alle Wunden und Blätter; und iſt zu denen Augen-/reinigenden Oſanen und dergleichen ein gantz Mittel. Die weiß oder klare Hutzucker iſt am ſchönſten/ ja gar gut benſelben auch zu gutſſeiſt Bäckwaaren/ Confituren/ und den candirten Zucker oder Saccharum Candum darauß machen laſſen/ deſſen man gemeiniglich den weiſſen und beſtimmet in denen Material-Kammern und Apotecken findet. Der weiſſe oder Saccharum Candum Album wird von den beſten Materi oder Canarien-Zucker gemacht/ welcher geſtoſſen/ und mit Waſſer über den Zeuter gelaſſen und hernachmahl/ alsdann in ein mit vielen Löchern/ Holtze kein belegte Geſſis geſchüttet/ und 17. biß 20. Tage in eine warme Stube wohl gedecket geſetzet wird/ in welcher Zeit der Zucker ſich anhängen/ und ſchön candiren. Der übrige Safft wird ferner gekochet/ und wie zuvor überzeſſen/ und/ wie ſolches Tabernæmontanus lib. 1. pag. 604. ſchön beſchrieben/ und hier nun in unſerem teutſchen Landen/ wo ſchönes Waſſer iſt/ dieſen Zucker viel beſſer machen/ als andere/ dahingegen auch der Holländiſche immer ſtumpen iſt/ als der Frantzöſiſche/ wie Ferner ſelbiger zu finden/ kann eine Glaß Zeuter/ darein man ihn thut/ ſo ſchön weiß und durchſichtig ſeyn. Von der Arbeit/ welche er alſo und je viel gebrochen wird/ entſtehet der andre Canari-Zucker oder Saccharum Candum Fuſcum, welcher doch auf eben ſolche Manier auch aus dem andern Zucker oder Saccharo Thomæ gemachet wird; Dienet beydes zu gutten Artzneyen. Weiter zu anführen iſt der Canari-Zucker zu der ſchlimmen Kinder gar gut darff nicht ſo machen man vor dieſe/ die einen ſehr gelinden Zucker/ welcher Penidi-Zucker/ oder Saccharum Penidium genennet wird; Solcher läſſet ſich von gemeinen Hut-Zucker/ oder auch gar Candium-Zucker machen/ welcher mit Decoction-Waſſer ſo über dem Feuer durch Feyer-Kunſt clarificiret/ und ſo lange biß er gar dickflüſſig/ und nicht an die Finger hängen bleibet/ gekocht/ nachgehends auf einen mit Mandel-Oel angemachten Marmor zu einen Teig gemachet/ zu einen Hacken gemacht/ und mit Schnitt-Waſſer zu langen Stylen gemachet wird/ wie es Tabernæmontanus an oberzehlten Ort auch ſchön beſchreibet; er wird den Kindern/ ſo ſie ſteen/ warm ſie Huſten und Kälchen haben/ gegeben. Der Syrubus/ das iſt/ weil nicht viel andere gemachet. Syrupus machen die Zucker-Becker auch offtermahl Comfect aus dem Zucker/ welcher entweder gleich der Kauff iſt/ oder auch beyde in Comfect-Faſſen in ſie ſo genannte Wind-Oefen geſetzet/ und zerſtoſſen. Etliche thun Zucker/ Anis/ Coriander/ Mandeln/ zerſtoſſenen Canelen-Stengeln/ Rogelum ꝛc. in

den Keſſel/ſchüttet ſyrupiſirten Zucker darüber/ ſtoſſet den Keſſel hin und her/ bis ſich der Zucker angehencket hat/ ſolches wird offt wiederholet/ nachdem man es dick oder dünn überzogen haben will/ bisweilen thut man etwas Stärck-Mehl darzu/ und wann der Confect krauß werden ſoll muß der Syrup gantz hoch eingeſchüttet werden/ daß es pletſchet/ und kleine Blaſen giebet. Nachdem nun der Confect dick oder dünn überzogen iſt/ viel oder wenig Mehl hat/ entſtehen viele Sorten darauf/ welche die Zucker-Becker mit allerhand Nahmen bezeichnen/ wie in des Pomets Material-Cammer/ pag. 100. zu ſehen. Die Zimmet-Mandeln werden in einer Schachtel in Zimmet gewältzet/ wann ſie noch nicht trocken worden. Das auffgeblaſene Zucker-Werck wird mit ſchönen weiſſen Tragant angemachet/ und in der Paſteten- oder Torten-Pfannen aufgezogen/ wie die rothe Saurach-Küchlein/ Manus Chriſti/ Roſen-Zucker ꝛc. gemachet werden/ findet ſich in allen Diſpenſatoriis. Die Portugiſiſchen Biſen-Stengel/ Biſem-Kugeln werden mit Ambra und Bieſem angemachet/ und entweder in Confitur-Keſſel oder mit Tragant formiret/ welches alles bey denen Zucker-Beckern deutlicher kan geſehen werden.

Zucker-Brodt zu machen:

So nimm 15. gantze Eyer/ und von 30. das Gelbe/ klopfe es eine halbe Viertel Stunde/ und gieß es durch ein Sieb; Thue dazu 3 Pfund des feineſten Zuckers/ der wohl geſtoſſen und durchgeſiebet iſt/ rühre es wieder um eine halbe Stunde/ thue noch 4 Pfund des beſten Mehls dazu/ und rühre es noch eine Viertel Stunde/ ſo iſt es recht. Alsdenn mache viereckigte Fächergen von Papier/ gieß den Teig darein/ und backe ihn in einer Pfanne mit Unten- und Oben-Feuer/ doch oben mehr als unten.

Zu einem Frantzöſiſchen Zucker-Brod:

Nimm 10. Eyer/ 5. Loth Mehl und eben ſo viel Zucker; (hier iſt zu mercken/ daß man bey allen Zucker-Brodten und dergleichen das beſte Mehl und den beſten Zucker nehmen muß) Das Mehl aber muß zuvor wohl gedürret/ und der Zucker durchgeſiebet ſeyn/ durch ein hären Sieb. Zerſchlage den Zucker und die Eyer wohl mit einander/ ohngefehr eine halbe Stunde; Alsdenn ſetze das Geſchlagene auf heiſſe Aſche/ daß es allgemach ein wenig warm wird: Schlage es aber ſtets/ und wenn es dicke wird/ ſo ſchlage das Mehl darein/ thue es in Formen/ oder lege es auf Papier/ und backe es/ wie erſt geſagt.

Zucker-Brodt auf der Juden Art.

Nimm 18. Eyer/ ſchlage ſie ſo lange mit anderthalb Pfund Zucker/ bis ſie gantz zu Schaum werden; Alsdann

rühre

rühre 3. Pfund des beſten Mehls dazu / und backe es fein gemach in einer Pfanne mit Unten- und Oben-Feuer. Wenn du mit einem Meſſer darein ſchneideſt/und es klebet nicht mehr an/ſo iſt es gahr; wenn es kalt worden/ kanſt du es ſchneiden / wie du wilt / und bey einem Ofen trucknen.

Ein gemein Zucker-Brod:

Nimm 12. Loth des beſten geſtoſſenen Zuckers/ ein halb Pfund des ſchönſten Weitzen-Mehls und 5. gantze Eyer/thue es mit etwas Roſen-Waſſer in einen Keſſel / und ſtoß es mit einer höltzernen Keule brav durch; Alsdenn gib es in eine zuvor wohl mit Butter geſchmierte Form / ſo vierkantig länglich von Blech/ 2. Finger tief: Laß es eine Nacht ſtehen/ denn backe es. Solten etwan Blaſen darauf ſeyn / ſo ſtich ſie mit einer Gabel durch/ ehe ſie in dem Ofen kommen; Wenn es gahr / ſo thue es aus der Form / und ſetze es in den Keller/daß es geſchmeidig wird / ſo kanſt du es ſchneiden / und beym Ofen trucknen.

Von Plätzgen und langen Zucker-Brodt / welches auch Spaniſch oder Jeſuiter-Brodt und Zucker-Strützel genannt wird:

Nimm 7. friſche Eyer/ zerklopffe ſie wohl / und thue darzu 3. Viertheil des beſten durchgeſiebten Zuckers / rühre ihn aber fein einen Löffel voll nach dem andern hinein / daß es ohngefehr drey Viertel Stunde gerühret wird; Rühre ferner 3 Viertheil des beſten Mehls/ auch einen Löffel voll nach dem andern hinein / daß es einen glatten Teig giebet; Hiervon kanſt du Plätzgen oder das lange Brodt machen. Die Plätzgen werden Löffel-weiſe auf Papier geleget / und geſchwind abgebacken. Die Strötzel aber in länglicht blechern Formen gegoſſen / und ſo gebacken. Man kan auch Citronen einmiſchen nach Belieben.

Zucker-Schnitten zu machen:

So nimm 3. Eyer / zerklopffe ſie wohl / thue ein halb Pfund gegoſſenen Zucker hinein / und rühre es wiederum eine halbe Stunde ohne Aufhören; Alsdann thue noch ein halb Pfund Mehl darzu / dann nimm ein Blech/ welches rings herum einen Rand hat/ beſchmiere es mit Butter / gieſſe den Teig 2. Finger hoch hinein/ ſetze es/ wann das Brodt aus dem Ofen iſt/ hinein. Wenn es gebacken / ſo laß es erkühlen; Nimm ein ſcharff Meſſer/ und ſchneide Schnitgen daraus / lege ſie auf ein Blech / ſetze ſie ins Oefelein/ und röſte ſie ab. Wilt du beſtreuete Schnitgen haben / ſo nimm geläuterten Zucker / laß ihn ſo lange ſieden / biß er Faden ziehet; Alsdenn hebe ihn vom Feuer / tuncke die Schnitgen hinein/ und beſtreue ſie mit feinen Candis-Zucker. Du kanſt ſie auch mit allerley Gewürtz beſtreuen.

Zucker-Wurtzel oder Cher-

vis, ſiſarum Germanorum, zu Teutſch **Gierlein** oder **Zucker-Rüben** ſind dem Mund angenehm/ dem Magen nützlich/ und befördern den Urin/ ſie ſeynd ſo zart daß ſie ihre Haut/ ſo bald ſie ins warme Waſſer kommet/ alſobald fahren läſſet; wann dieſes geſchehen beſtreuet man ſie mit Mehl und benetzet ſie im Teig wie die Spaniſchen Zucker-Wurtzeln/ ihre rechte Suppe iſt der Orange-Safft/ wann ſie nun gekocht und geſchelet/ könnet ihr ſie mit Butter oder einer teutſchen Suppe auch wohl im Salat mit Oel und Spaniſchen Kerfel/ wann er erſt beginnet auszuſchlagen/ genieſſen. Der Kayſer **Tiberius** ſoll dieſe Wurtzeln ſo ſehr geliebet haben/ daß er deren jährlich eine groſſe Quantität aus Teutſchland/ und ſonderlich von dem am Rhein gelegenen Schloß Galduba bringen laſſen.

Zungen/ Linguæ, Fr. *des Langues.* **Der vierfüßigen Thiere** haben eine ſonderbahre/ und von andern Fleiſch unterſchiedene Subſtantz/ welche feucht/ ſchlüpfferig und ſchwammig iſt/ daher die Nahrung/ welche davon kommt/ nicht ſo feſt und daurhafftig als des Fleiſches ſeyn kan/ jedoch ſind die Zungen nicht alle gleich/ ſondern die von **Kälbern/ Hammeln** und **Ochſen** haben einen ſehr angenehmen Geſchmack/ ſind leichtdäulich/ und geben ſo gute Nahrung daß man ſie auch denen wieder Geneſenden vergönnen kan. Die von Schweinen/ **Hirſchen** und übrigen wilden Thieren ſind geringer/ und iſt dabey zu mercken/ daß durchgehends an allen Zungen die Wurtzel zärter als die Spitze ſey. Von denen **Ochſen-Zungen** und deren Zubereitung vide unter dem Worte **Ochſen.**

Von Fiſch-Zungen ſeynd beliebt die **Karpen**/ und vor dieſen die **Delphinen-Zungen**/ ſo ſeynd auch die Zungen der **Bley-Fiſche**/ **Barmen** und **Braſſen** nicht zu verachten.

Die **Rinds-Zungen** kommen entweder grün oder friſch/ das iſt/ wie ſie erſt aus den geſchlachteten Thiere genommen worden/ oder geräuchert zu kauffe/ und giebet ſonderlich an geräucherten Zungen/ Moßcau/ Lieff- und Churland/ Pohlen und Ungarn viel aus/ die alle insgeſamt in Teutſchland ſehr beliebet werden/ und zu jederzeit ein angenehmes Eſſen ſeyn. Von ihrer Zubereitung ſiehe ein mehres unter dem Worte **Ochſen-Zungen.**

Als Æſopus dort ſeinem Herrn das beſte und ſchlechtſte Gericht/ ſo in der Welt zu finden wäre/ zurichten ſolte/ brachte er ihm lauter Zungen zu Tiſche/ ſagende/ daß hieran das beſte und ſchlechteſte in der Welt/ oder wie es der weiſe Mann ausdrücket/ Leben und Tod in der Zungen Gewalt beſtünde/ daher er auch ermahnet/ daß derje-

nige

nige der mit einem groſſen Herrn zu Tiſche ſitzet / ein Meſſer an ſeine Kehle ſetzen / und wohl bedencken ſolte was er redte / damit er ſich nicht ſelbſt in Schaden brächte. **Dann ein Wort zu rechter Zeit geredt / iſt wie güldne Aepffel auf ſilbern Schalen.**

Zungen / ein alſogenannter Fiſch / Lateiniſch Solea, weil er gleichſam einer Fuß-Sohle gleichet / item Bugloſſa und Linguloca ſeiner Zungen Geſtalt halber / gehöret mit unter die flache Meer-Fiſche / ſie ſind offt eines Fuſſes lang und länger; Die oberſte Seite iſt ſchwärtzlich / die unterſte weiß / der Mund geſchoben / und ohne Zähne / ſie haben gar kleine Schuppen / der Schwantz iſt breit mit einer einigen Floß-Feder. Rondoletius hat deren 6. Gattungen wahrgenommen / als da ſind Solea ordinaria, S. Oculata, S. Pola dicta ſive Cynogloſſa, S. Arnogloſſa, S. Ligula, S. Fletta ſive Hippogloſſa.

Daß die Zungen denen Griechen ſchon bekannt geweſen / erhellet aus dem Athæneo lib. 7. c. 12. Die Holländer halten die Zungen vor ſonderbahre Leckerbiſſen / und nennens dahero auch ein **Reb-Huhn in der See.** Es iſt auch das Zungen Fleiſch härtlicher als der Schollen / welches daraus erſcheinet / daß ihnen das Verſenden ſo bald nicht als denen Schollen ſchadet / ſondern ſie vielmehr dadurch verbeſſert werden. Ihre Zubereitung geſchiehet / daß man ſie entweder in einem Topffe ſiedet / trocken abſiedet / und wie die Plateiſſen in Butter prägelt; Oder: man nimmt ſie aus / wann man ſie geſchuppet hat / beſtreuet ſie mit Mehl / und prägelt ſie in Butter / wann ſie gahr ſind drucket man Pomerantzen / Citronen / oder zum wenigſten Weinbeer-Safft mit etwas Saltz darüber; Man öffnet ſie auch wol / nachdem ſie geprägelt worden / nimmt die Gräten heraus / und läſſet ſie auf der Gluth-Pfanne mit etlichen Stücklein Pomerantzen / Waſſer und Saltz noch etwas ſieden; Zuletzt thut man auch etliche Stücklein Brodt-Rinden daran / damit die Brühe darein ziehe / und einen beſſern Geſchmack gebe. So machet man auch eine Roberts-Suppe in einer Pfanne / und gieſt ſolche darüber / hernach ſetzet man ſie mit derſelben auf eine Gluth-Pfanne.

Zwetſchen / vide Pflaumen.

Zweyback / Panis biscoctus, wird alſo genannt / weil das darzu deſtinirte Brod / wann es aus dem Ofen kommt / hernach entzwey geſchnitten / wieder eingeſchoben / und durch die Hitze des Back-Ofens völlig von aller ſeiner noch bey ſich habenden Feuchtigkeit ausgetrucknet wird; Alſo / daß es ſich hernach ſo viel länger / ſonderlich in Feld-Zügen /

gen / und zur Schiff-Fahrt / halten könne.

Diejenige Zweyback / die zur Delicateſſe mehr / als vor den Hunger zu ſtillen / dienen ſollen / werden mit Butter / Gewürtz / Zucker / und andern guten Ingredientien zugerichtet. **Vide Ulmer Brod.**

Zwiebeln / ſeynd unterſchiedlicher Arten; Als: Cepa vulgaris, fiſſilis, und ſterilis, die man auch **Schalotten** nennet. Einige ſetzen die Zwiebeln unter die truckene / andere unter die feuchte Sachen; Und dieſes letztere zwar darum / weil die ausgedruckte friſche Zwiebeln viel Saffts geben / und auch Blehungen verurſachen / welches truckene Dinge ſonſt nicht thun. Indeſſen geben die Zwiebeln an ſich ſelbſt keine Nahrung / ſondern ſeynd vielmehr ein Condimentum, und zwar denen kalten und Phlegmatiſchen Leuten dienlicher / als denen Choleriſchen Naturen.

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google